



PURFAKTUR

REZEPT



Status: RI514HÖ/02.03.2021



Rezept Dauergebäck
Probierpaket Nr. 3

Bio-Powerballs

Starkes Fingerfood für Genießer

Das beste der aromatischen Mandel
als Dauergebäck – kombiniert mit gesundem
Trockenobst und Müsli

Mit **PURFAKTUR** von **KESKO**



Kreative Ideen backen – **KESKO** kann's!



PURFAKTUR



Bio-Powerballs

Ca. 25 Stück

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
	Masse		
06701	KESSKO PurFaktur Bio Marzipan-Makronenmasse MMB	1,000 kg	▶ Alles zusammen im All-in-Verfahren in der Maschine im langsamen Gang gut vermischen.
	Bio-Mandeln, braun, grob gehackt, geröstet	0,050 kg	
	geröstete Bio-Mandeln, gehobelt	0,050 kg	
	Bio-Kernmix, nach Wunsch	0,060 kg	
	Bio-Cranberries/Sultaninen	0,060 kg	
	Bio-Müsli ohne Früchte	0,040 kg	
GESAMT	Masse	1,260 kg	

Herstellung

- Die Masse mit einem Portionierer auf mit Backpapier ausgelegte Bleche geben und backen.
- Nach dem Backen und Auskühlen mit **KESSKO PurFaktur Schokoladenkuvertüre** nach Belieben tauchen, absetzen und/oder filieren.

Technische Parameter

Backtemperatur: 190 °C Oberhitze
190 °C Unterhitze (Etagenofen)

Backzeit: ca. 22 min

Backhinweise: mit Unterblech, geschlossener Zug

