



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

