



REZEPT



Herbst

Cranberries-Zitronen-Mandelberge

Ein unglaublich saftiger Genuss!

Marzipan-Makronenmasse kombiniert mit Zitronenaroma, Mandeln, Cranberries und weißer Schokolade.

Mit

KESKO Marzipan-Makronenmasse MMB

KESKO Mandeln, gehackt, geröstet

KESKO Konditorei-Aroma Zitrone Classic

KESKO Mandeln, gehobelt

KESKO Weiße Schokolade Montblanc



Kreative Ideen backen – KESKO kann's!

Cranberries-Zitronen-Mandelberge

Rezept für 26 Stücke à 45 g

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
Makronenmasse			
06001	KESSKO Marzipan-Makronenmasse MMB	1,000 kg	Zusammen kurz verrühren.
	Cranberries, gehackt	0,120 kg	
07006	KESSKO Mandeln, gehackt, geröstet	0,060 kg	
19168	KESSKO Konditorei-Aroma Zitrone Classic	0,010 kg	
GESAMT	Makronenmasse	1,190 kg	
Weitere Zutaten			
07005	KESSKO Mandeln, gehobelt	betriebsübl. anwenden	
01140	KESSKO Weiße Schokolade Montblanc, Chip	betriebsübl. anwenden	

Herstellung

- Makronenmasse portionieren und in gehobelten Mandeln kugelförmig wälzen.
- Die Kugeln auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und mit drei Fingern zur Pyramide formen.
- Mit Staubzucker absieben und über Nacht stehenlassen.
- Nach dem Backen und Auskühlen zur Hälfte in temperierter Montblanc absetzen und eine Cranberry als Dekor auflegen.

Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 200 °C Oberhitze (100%)
190 °C Unterhitze (80%)
mit Unterblech

Backzeit: ca. 15-20 min (mit geschlossenem Zug) flämmen

