

Rezeptidee



aus unserem Backstudio



Miroir de loire



Zutaten	Menge	Anwendung
<u>Cointreau Mandelmasse:</u> KESSKO Fixfertig für Mandy Vollei Butter (aufgelöst, kalt) Cointreau 60% vol. KESSKO Mandeln Grieß Wasser Zucker	500 g 250 g 250 g 60 g 150 g 50 g 50 g	Im All-in-Verfahren 2 min. aufschlagen
<u>Tränke (Grundrezeptur)</u> Lauterzucker 30° (1/1) Cointreau 60% vol.	300 g 100 g	Zusammen verühren

Herstellung:

- Cointreau Mandelmasse in Flexipan Backformen gut $\frac{3}{4}$ voll (ca. 50-60 g) einfüllen.
- Bei 200°C (Etagenofen) mit geschlossenem Zug ca. 15-20 Min (je nach Größe) abbacken.
- Gebäcke tränken (Oberfläche)
- mit **KESSKO** Aprikose Backfrucht abglänzen.
- Aufgelöste Kessko Chocovari in der Mitte einfüllen.
- Mit Kessko „Gelee-Dekor Orange“ und „Dekorauleger“ ausgarnieren.

Flexipan Bezugsquelle (Demarle):

- REF: FP 1057 x 24 (Runde savarin)
- REF: FP 1054 x 24 (Ovale Savarin Formen L)
- REF: FP 1079 x 24 (Bavarois Formen)



Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.