

Aprósütik 1.



Müzli

Recept 1 kg termékhez

.....	340 g	BRAUN Bienex (florentin-keverék)
.....	165 g	BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)
.....	165 g	Tökmag
.....	165 g	Napraforgóbél
.....	165 g	Vörös áfonya, aszalt

Málnás kókuszos tallér

Recept 100 db termékhez

.....	250 g	Linzertészta
.....	170 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	80 g	Sütőmargarin
.....	80 g	Porcukor
.....	15 g	Tojáslé teljes

.....	1000 g	Málnás kókuszöltelék
.....	30 g	Dr. Oetker Kókuszos csók makrontészta alappor
.....	30 g	BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)

.....	250 g	Víz
.....	260 g	Málna

.....	200 g	Díszítés
.....	200 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

Zabpelyhes, áfonyás, kókuszos

Recept 100 db termékhez

.....	1800 g	Zabpelyhes tészta
.....	240 g	Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor
.....	240 g	Méz
.....	180 g	Víz
.....	780 g	Sütőmargarin

.....	900 g	Áfonyatöltelék
.....	40 g	BRAUN Áfonya 50%
.....	20 g	Dr. Oetker Lékötő
.....	20 g	Kristálycukor
.....	60 g	Capfruit Citrom gyümölcspüré 0%

.....	1150 g	Kókuszöltelék
.....	20 g	Dr. Oetker Kókuszos csók makrontészta alappor
.....	20 g	BRAUN Ovasil (tojásfehérje-készítmény)
.....	50 g	Víz

.....	200 g	Díszítés
.....	200 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

Kókusz Kocka

.....	600 g	Nehéz piskótafelvert
.....	120 g	Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttészta alappor
.....	120 g	Tojáslé teljes
.....	240 g	Tej (2,8%-os)
.....	110 g	Étolaj

.....	200 g	Öntet
.....	200 g	Tej (2,8%-os)
.....	400 g	Kristálycukor
.....	500 g	Sütőmargarin
.....	110 g	BRAUN Covela ét (étcsokoládé-ízű paszta)
.....	40 g	BRAUN Caribia (rumaroma)

.....	150 g	Bevonat
.....	150 g	Kókuszreszelék

.....	200 g	Díszítés
.....	200 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

Termékelkészítés

- ▶ A hozzávalókat összekeverjük szilikon sütőformákba tesszük, 180-200°C -on kb. 7-8 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt termékeket kifordítjuk a szilikonformákból, majd tetszés szerint olvasztott csokoládéba mártjuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza: SZÓJABAB, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja: DIÓFÉLÉK

Termékelkészítés

- ▶ A linzertészta hozzávalóit összegyűrjük, majd 20 percig pihentetjük.
- ▶ A tésztát 2 mm-es lappá nyújtjuk és 100 db 3 cm átmérőjű lapot szúrunk belőle.
- ▶ A kókuszöltelékhez elkeverjük a kókuszcsók alapot, vizet, Ovasilt, majd hozzákeverjük a fagyos gríz málnát.
- ▶ A málnás kókuszöltelékét simacsöves nyomószákból rányomjuk a linzerlapokra, majd 180-200 °C-on, 8-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt termékeket vékonyan lekenjük a Cristaline zselével.

A termék a következő allergéneket tartalmazza: GLUTÉN, TOJÁS, TEJ, DIÓFÉLÉK

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja: -

Termékelkészítés

- ▶ A zabpelyhes tészta összetevőit összegyűrjük, majd 2 mm-es lappá kinyújtjuk és 100 db 8x5 cm-es téglalappá vágjuk.
- ▶ Az áfonyatöltelékét elkeverjük a cukros léköttel és a citromlével, majd hosszában rányomjuk a zabpelyhes lapok közepére.
- ▶ A kókuszcsók makron alapot elkeverjük az Ovasillal és a vízzel, majd hosszában rányomjuk az áfonyatöltelék két oldalára.
- ▶ A termékeket 180 °C-on, 10-12 perc alatt készre sütjük.

A termék a következő allergéneket tartalmazza: GLUTÉN, TOJÁS, TEJ, DIÓFÉLÉK

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja: SZÓJABAB

Termékelkészítés

- ▶ Kézi habverővel egyneműre keverjük a nehéz felvert hozzávalóit.
- ▶ 60 x 20-cmes keretben 180 °C-on 15- 20 percig sütjük, miután kihűlt feldaraboljuk.
- ▶ Visszahűtött csokiöntetbe mártjuk, és kókuszreszelékbe forgatjuk.
- ▶ Öntet elkészítése: A tejet és a kristálycukrot felforraljuk, tűzről levéve olvasztott Covela ét bevonóval és krémmargarinnal dúsítjuk, Caribia rumaromával ízesítjük.

A termék a következő allergéneket tartalmazza: GLUTÉN, TOJÁS, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja: FÖLDIMOGYORÓ, SZÓJABAB, CSILLAGFÜRT, DIÓFÉLÉK, ZELLER, MUSTÁR, SZEZÁMMAG

Aprósütik 2.



Narancsos virág

Recept 100 db termékhez

		Linzertészta
.....	600 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	400 g	Sütőmargarin
.....	200 g	Porcukor
.....	40 g	Tojáslé teljes

		Nehéz piskótafelvert
.....	750 g	Dr. Oetker Natúr Muffin alappor
.....	260 g	Tojáslé teljes
.....	190 g	Víz
.....	320 g	Étolaj
.....	25 g	Capfruit Narancshéj 0%

		Töltelék
.....	500 g	BRAUN Narancs 44%

		Díszítés
.....	200 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)

Termékelkészítés

- ▶ A linzertészta hozzávalóit összegyűrjük, majd 20 percig pihentetjük.
- ▶ A tésztát 2 mm-es lappá nyújtjuk és 100 db, 6 cm átmérőjű virág mintájú lapot szúrunk belőle.
- ▶ A nehéz piskótához az összetevőket, 1 percig krémkeverő lapáttal keverjük, majd simacsöves nyomózsákból rányomjuk a linzer lapokra.
- ▶ A tészta közepére narancs tölteléket nyomunk, majd 180-200 °C-on, 10-12 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt termékeket vékonyan lekenjük a Cristaline zselével.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
SZÓJABAB

Néróka

Recept 1 kg termékhez

		Alaptészta
.....	300 g	Dr. Oetker Natúr Muffin alappor
.....	200 g	Tojáslé teljes
.....	250 g	Tej (1,5%-os)
.....	100 g	Sütőmargarin
.....	100 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)

.....	100 g	Sárgabarack lekvár
-------	-------	--------------------

		Bevonat
.....	20 g	Csokoládé csepp (ét)
.....	5 g	Étolaj

Termékelkészítés

- ▶ A tojást a sütőmargarinnal kikeverjük, majd hozzáöntjük a tejet, a lisztet valamint a Dr. Oetker Muffin alapkeveréket, jól kihabosítjuk és hűtőben pihentetjük 10 percig.
- ▶ Jól kihabosítjuk, hűtőben pihentetjük kb. 10 percet, majd simacsöves nyomózsákba töltjük és sütőpapíros lemezre „baba” formákat, valamint kis átmérőjű kb. 1,5 cm köröket formázunk.
- ▶ 200 °C-on kb. 6 percig sütjük.
- ▶ Kihűlve baracklevárral töltjük és párosával összeragasztjuk őket, majd olajozott csokoládéval spineljük a kész terméket.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, DIÓFÉLÉK

Szilvás puszedli

Recept 100 db termékhez

		Puszedli tészta
.....	3000 g	Dr. Oetker Mézes puszedli alappor
.....	435 g	Sütőmargarin
.....	570 g	Tojáslé teljes

		Töltelék
.....	2000	Szilvalekvár

		Díszítés
.....	500 g	BRAUN Covela ét (étcsokoládé-ízű paszta)

Termékelkészítés

- ▶ A mézes tészta hozzávalóit összegyűrjük, majd hűtőben 1 órát állni hagyjuk.
- ▶ A tésztát 2 mm vastagságúra kinyújtjuk, majd 200 db 4x4 cm-es négyzetre vágjuk.
- ▶ A lapokat 180-200 °C-on, 5-7 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A kihűlt lapokat szilvalekvárral összetöltjük, majd 30-40 °C-ra melegített Covelával félig kimártjuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
SZÓJABAB, DIÓFÉLÉK