

Saftige Lebkuchentaler

KOMPLET Honig- / Lebkuchen



Rezeptur für ca. 57 Stück

Masse:

KOMPLET Honig- / Lebkuchen	1.000 g
KOMPLET Nusska	1.000 g
KOMPLET Persipan-Makronenmasse	400 g
Honig	450 g
Weizenmehl	500 g
Orangeat	400 g
Wasser	ca. 1.400 g

Gesamtmasse 5.150 g

Dekor:

Kuvertüre, Zartbitter	570 g
Pistazien, gehackte oder Nonpareilles	57 g

Gesamtdekor 627 g

Gesamtgewicht 5.777 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem Flachteigschläger glatt rühren.

Aufschlagzeit: ca. 2 Minuten

Die Masse auf ein mit Trennpapier belegtes Blech mit einer 10er Lochtülle rund, ca. 7 cm ø aufdressieren und abbacken.

Stückgewicht: ca. 90 g

Backtemperatur: ca. 210 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre überziehen und beliebig ausgarnieren.

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

Saftige Lebkuchentaler

Kalkulation für Saftige Lebkuchentaler

Rezeptur für ca. 57 Stück	Ihre Rezeptur für ____ Stück	Ihr Rohstoffpreis pro kg	Ihre Kalkulation
Masse:			
KOMPLET Honig- / Lebkuchen 1.000 g			
KOMPLET Nusska 1.000 g			
KOMPLET Persipan-Makronenmasse 400 g			
Honig 450 g			
Weizenmehl 500 g			
Orangeat 400 g			
Wasser ca. 1.400 g			
Gesamtmasse 5.150 g			
Dekor:			
Kuvertüre, Zartbitter 570 g			
Pistazien, gehackte oder Nonpareilles 57 g			
Gesamtdekor 627 g			
Gesamtgewicht 5.777 g			

Ein **Saftiger Lebkuchentaler** kostet _____

_____ ergeben _____ Stück **Saftige Lebkuchentaler**