

KOMPLET Kokosmakronen



DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Gute Frischhaltung
- Schönes Konturenbild
- Vollmundiger Kokosgeschmack
- Einfache Handhabung

Kokosmakronen

KOMPLET Kokosmakronen	1.000 g
Wasser	250 g
Gesamtgewicht	1.250 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen.

Rührzeit: ca. 5 Minuten

Danach mit einem Dressierbeutel und Sterntülle (Gr. 12 mm) auf vorbereitete Bleche aufdressieren und abbacken.

Einwaage: ca. 20 g / Stück

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten bei geöffnetem Zug

Nach dem Abkühlen können die Kokosmakronen mit der Unterseite in Schokoladenfettglasur getaucht werden.

Grundmasse für Kokosgebäcke

KOMPLET Kokosmakronen	1.000 g
Wasser	275 g
Gesamtgewicht	1.275 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit einem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren. Die Wassertemperatur sollte 30 °C nicht überschreiten. Anschließend ca. 15 Minuten quellen lassen und danach beliebig weiterverarbeiten.

Rührzeit: ca. 5 Minuten

MEISTERTIPP:

DIE WASSERTEMPERATUR SOLLTE 30 °C NICHT ÜBERSCHREITEN, DA DIE MASSE SONST ZU WEICH UND DIE GEBÄCKE ETWAS FLACH WERDEN.

Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Kokosmakronen

Grundrezeptur Butter-Mürbeteig

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Butter, weich	450 g
Vollei	50 g

Gesamtgewicht: 1.500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Kokosecken 60 x 20 cm

Zum Ausrollen:

Butter-Mürbeteig (s. Grundrezeptur) 500 g

Zum Bestreichen:

Aprikosenmarmelade 150 g

Basismasse:

KOMPLET Kokosmakronen 1.000 g
Wasser 275 g

Gesamtbasismasse: 1.275 g

Dekor:

Schokoladenfettglasur 250 g

Gesamtgewicht: 2.175 g

Verarbeitung:

Den Butter-Mürbeteig gemäß Grundrezeptur herstellen, auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) ca. 4 mm dick ausrollen und anbacken.

Einwaage Mürbeteig: ca. 500 g

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Den Mürbeteigboden nach dem Auskühlen mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.

Einwaage Aufstrich: ca. 150 g

Alle Zutaten der Basismasse mit einem feinen Besen im mittleren Gang verrühren, sofort nach der Herstellung gleichmäßig darauf verteilen und abbacken.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Basismasse: ca. 1.250 g

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 30 - 35 Minuten

Nach dem Auskühlen in Stücke, z.B. 10 x 10 cm, einteilen und schneiden. Danach noch einmal diagonal einteilen und schneiden (Ausbeute 24 Stück / Blech). Die Schnittkanten zum Schluss in Schokoladenfettglasur tauchen.

Schwarzes Gold 60 x 20 cm

Zum Ausrollen:

Butter-Mürbeteig (s. Grundrezeptur) 500 g

Zum Aufstreichen:

KOMPLET Persipan-Makronenmasse 500 g
Orangenpaste 13 g

Gesamtaufstrich: 513 g

Auflage:

KOMPLET Kokosmakronen 1.000 g
Kakaopulver 100 g
Wasser 400 g

Gesamtauflage: 1.500 g

Dekor:

Schokoladenfettglasur 250 g

Gesamtgewicht: 2.763 g

Verarbeitung:

Den Butter-Mürbeteig gemäß Grundrezeptur herstellen, auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) ca. 4 mm dick ausrollen und anbacken.

Einwaage Mürbeteig: ca. 500 g

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Die Zutaten zum Aufstreichen mit einem feinen Besen im mittleren Gang verrühren und gleichmäßig auf den ausgekühlten Butter-Mürbeteig aufstreichen.

Rührzeit: ca. 2 Minuten

Einwaage Aufstrich: ca. 500 g

Alle Zutaten der Auflage mit einem feinen Besen im mittleren Gang verrühren, sofort auf der **KOMPLET Persipan-Makronenmasse** glattstreichen und abbacken.

Einwaage Auflage: ca. 1.500 g

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Nach dem Auskühlen in Stücke, z.B. 10 x 5 cm, einteilen und schneiden (Ausbeute 24 Stück / Blech). Die Schnittkanten zum Schluss in Schokoladenfettglasur tauchen.

Aus Gutem das Beste backen!