

Kokosmakronen aus KOKOSMAKRONEN 2X5 KG

KOMPLET KOKOSMAKRONEN 2X5 KG

Basismasse

KOKOSMAKRONEN 2X5 KG	1.000 g
Wasser	250 g
Gesamt Basismasse	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 / pro Stk.

Backtemperatur: ca. 190 ° C

Backzeit: ca. 18 Minuten, bei geöffnetem Zug

Besonderer Hinweis:

Die Wassertemperatur sollte 30 ° C nicht überschreiten, da die Masse sonst zu weich und die Gebäcke etwas flach werden.

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



Aus Gutem das Beste backen!