

Kokosecken aus KOKOSMAKRONEN 2X5 KG

KOMPLET KOKOSMAKRONEN 2X5 KG

Zum Ausrollen

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig,
Grundrezept 1.000 g

Gesamt Zum Ausrollen 1.000 g

Zum Bestreichen

Aprikosenkonfitüre 300 g

Gesamt Zum Bestreichen 300 g

Basismasse

KOKOSMAKRONEN 2X5 KG 2.000 g

Wasser 550 g

Gesamt Basismasse 2.550 g

Dekor

Fettglasur, dunkel 500 g

Gesamt Dekor 500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Butter - Mürbeteiges in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Den fertigen Teig auf vorbereitete Bleche (60 x 40 cm) ca. 4 mm dick ausrollen und anbacken.

Einwaage Butter - Mürbeteig: ca. 1000 g / pro Blech

Backtemperatur: 190 ° C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Den Mürbeteigboden nach dem Auskühlen mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.

Aprikosenmarmelade: ca. 300 g / pro Blech

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

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Basismasse: ca. 2500 g pro Blech



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, damit Ecken entstehen. Die Ausbeute beträgt dann 48 Stk. pro Blech.

Die Schnittkanten zum Schluss in Schokoladenfettglasur tauchen.

Aus Gutem das Beste backen!

