



Ihre Vorteile:

- hoher Nussanteil von 35 % im Mix
- großer Anteil an Haselnussstücken
- kräftiger Nussgeschmack
- hohe Wasseraufnahme

KOMPLET Premium Nussfüllung

Vormischung zur Herstellung einer Nussfüllung.

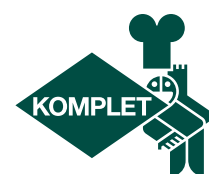
Rezeptur für Hefe-, Plunder-, Blätterteig und Mürbteiggebäcke/für Zöpfe und Stollen

	Standard	mit Bröseln	für Zöpfe und Stollen
KOMPLET Premium Nussfüllung	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Milch / Wasser	780 g	900 g	200 g
Brösel	—	300 g	—
Marzipanrohmasse*	—	—	300 g
Vollei	—	—	500 g
Gesamtteig	1.780 g	2.200 g	2.000 g

Verarbeitung: Die Zutaten verrühren und ca. 10 - 15 Minuten quellen lassen.

* Zuerst die Marzipanrohmasse mit einem Teil der Flüssigkeit glatt arbeiten.

10/25 10512.03



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!