

Kokosmakronen

KOMPLET Kokosmakronen



Rezeptur für ca. 60 Stück

Teig:

KOMPLET Kokosmakronen 1.000 g

Wasser 250 – 300 g

Gesamtgewicht 1.250 – 1.300 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 mit Sterntülle (Gr. 12 mm) auf vorbereitete Bleche aufdressieren und abbacken.

Einwaage: ca. 20 g pro Stück

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten bei geöffnetem Zug

Nach dem Abkühlen können die Kokosmakronen mit der Unterseite in Zartbitter-Kuvertüre getaucht werden.

Aus Gutem aus Beste backen!

Kokosecken

KOMPLET Kokosmakronen



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Zum Ausrollen:

Buttermürbeteig:	
KOMPLET Mürb+Streusel	250 g
Butter, weich	225 g
Vollei	25 g
Gesamt Buttermürbeteig	500 g

Zum Bestreichen:

Aprikosenkonfitüre	150 g
--------------------	-------

Auflage:

KOMPLET Kokosmakronen	1.000 g
Wasser	350 g
Gesamtauflage	1.350 g

Dekor:

KOMPLET Kiddy Weiss	250 g
Kokosflocken	50 g

Gesamtgewicht	2.300 g
---------------	---------

Verarbeitung:

Für den Buttermürbeteig **KOMPLET Mürb + Streusel** mit Butter und Vollei in der Knetmaschine mischen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Buttermürbeteig auf ein vorbereitetes Blech ca. 4 mm dick ausrollen und anbacken.

Teigdicke:	ca. 4 mm
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 15 Minuten

Die Aprikosenkonfitüre auf dem abgekühlten Buttermürbeteig aufstreichen.

Einwaage

Aprikosenkonfitüre:	ca. 150 g
----------------------------	-----------

Alle Zutaten der Auflage mit dem Flachteigschläger im mittleren Gang verrühren.

Rührzeit:	ca. 2 Minuten
------------------	---------------

Die Kokosmasse gleichmäßig verteilen, glattstreichen und abbacken.

Einwaage Kokosmasse:	ca. 1.350 g
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 30 Minuten

Nach dem Erkalten in Stücke schneiden (z. B. 10x10 cm und diese nochmal diagonal teilen, sodass Ecken entstehen. Dies entspricht einer Ausbeute von 24 Stück pro Blech).

Danach die Schnittkanten mit **KOMPLET Kiddy Weiss** absetzen und mit den Kokosflocken bestreuen.



info@komplet.com
www.komplet.com