



Rondo Americano

- ◆ Köstlich – mit Quark und edlen Schoko-Pailletten
- ◆ Ansprechend – durch feine Glasur und Pistazien
- ◆ Profitabel – bis zu 25% günstiger als andere Rührmassen



Mit diesen
BRAUN-Produkten
gelingt dieses
Gebäck:

Backmittel:
Amerikaner oder
Amerikaner BASIC

Dekor:
Schoko-Pailletten

Glasur:
Mohrenglanz Vanille

Rondo Americano mit Amerikaner

6 Rodons, 18 cm Ø, 12 cm hoch

Betriebsrezept

_____ 2000 g **Amerikaner**
_____ 900 g Wasser, 20 °C
_____ 250 g Magerquark

2 Minuten mit grober
Rute im langsamen
Maschinengang
glatt rühren.

_____ 200 g **Schoko-Pailletten**

Am Ende der Rührzeit
kurz unterlaufen
lassen.

Dekor

_____ 600 g **Mohrenglanz Vanille**
_____ 60 g Pistazien, gehackt

Herstellung

- ◆ Die Formen fetten und leicht mit Mehl austauben.
- ◆ Die Amerikanermasse einfüllen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 auf 180 °C fallend
(= 30 bis 50 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: 40 bis 45 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Vanille** überziehen und
gleich mit Pistazien überstreuen.



Rondo Americano mit Amerikaner BASIC

6 Rodons, 18 cm Ø, 12 cm hoch

Betriebsrezept

_____ 2000 g **Amerikaner BASIC**
_____ 800 g Wasser, 20 °C
_____ 250 g Magerquark
_____ 200 g Eier

2 Minuten mit grober
Rute im langsamen
Maschinengang
glatt rühren.

_____ 200 g **Schoko-Pailletten**

Am Ende der Rührzeit
kurz unterlaufen
lassen.

Dekor

_____ 600 g **Mohrenglanz Vanille**
_____ 60 g Pistazien, gehackt

Herstellung

- ◆ Die Formen fetten und leicht mit Mehl austauben.
- ◆ Die Amerikanermasse einfüllen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 auf 180 °C fallend
(= 30 bis 50 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: 40 bis 45 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Vanille** überziehen und
gleich mit Pistazien überstreuen.

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 401