

RUNDUM

Amerikaner BASIC





Kentucky Kirsch

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

Amerikanermasse

_____ 2000 g	Amerikaner BASIC	2 Minuten
_____ 800 g	Wasser, 20 °C	mit grober Rute
_____ 250 g	Magerquark	im langsamen
_____ 200 g	Eier	Maschinengang
		glatt rühren.

_____ 2200 g **Fructi-Top Kirsch**

Knusperstreusel

_____ 250 g	Bienex	
_____ 200 g	Mandeln, gehobelt	► mischen
_____ 300 g	Streusel	

Herstellung

- Die Amerikanermasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes Blech streichen.
 - Mit der Kirschmasse ein Gitter aufspritzen.
 - Die Knusperstreusel aufstreuen und abbacken.
 - Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 45 bis 50 Minuten

**Echter Kalkulationsvorteil:
Amerikaner als Blechkuchen!**



Cheerleader-Sextett

14 Sechseckformen

Betriebsrezept

Amerikanermasse

_____ 2000 g	Amerikaner BASIC	2 Minuten
_____ 800 g	Wasser, 20 °C	mit grober Rute
_____ 250 g	Magerquark	im langsamen
_____ 15 g	Sizilia	Maschinengang
_____ 200 g	Eier	glatt rühren.

_____ 700 g	Ananasscheiben, gut abgelaufen und gehackt	
_____ 700 g	Pfirsiche, gut abgelaufen und gehackt	► mischen

_____ 600 g	Bienex	
_____ 360 g	Mandeln, gehobelt	► mischen

Herstellung

- Die Amerikanermasse in die Sechseckformen einfüllen.
 - Die Obststücke darauf verteilen.
 - Die **Bienex**-Mandelmischung aufstreuen und abbacken.
 - Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten



Manhattan-Frühstück

65 Stück

Betriebsrezept

<u>Amerikanermasse</u>			
_____	2000 g	Amerikaner BASIC	2 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang glatt rühren.
_____	800 g	Wasser, 20 °C	
_____	250 g	Magerquark	
_____	320 g	Royal Amaretto	
_____	200 g	Eier	
_____	500 g	Erdnüsse, gehackt	Kurz unter die Amerikaner- masse laufen lassen.
_____	210 g	Haselnüsse, gehackt	
_____	210 g	Mandeln, gestiftelt	
_____	500 g	Rosinen	
_____	360 g	Schoko-Pailletten	
<u>Dekor</u>			
_____	2300 g	Mohrenglanz Nuss	
_____	320 g	Erdnüsse, gehackt	
_____	130 g	Mohrenglanz Zartbitter	

- Aus Amerikanermasse Stangen auf gut gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 18 bis 20 Minuten
- Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Nuss** überziehen und mit Erdnüssen bestreuen.
- Anschließend mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.

Cocktail-Amerikaner

58 Stück

Betriebsrezept

<u>Kokos-Amerikanermasse</u>			
_____	2000 g	Amerikaner BASIC	2 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang glatt rühren.
_____	900 g	Wasser, 20 °C	
_____	500 g	Kokoskrone	
_____	200 g	Eier	
_____	1750 g	Ananasscheiben, 58 Stück	gut ablaufen lassen
_____	175 g	Kaiserkirschen	
<u>Dekor</u>			
_____	600 g	Colorado gelb	kurz aufkochen
_____	300 g	Wasser	
_____	180 g	Mohrenglanz Zartbitter	

Herstellung

- Die Kokos-Amerikanermasse auf mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren.
- Die Ananasscheiben auflegen, die Kaiserkirschen in die Mitte legen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 170 °C (= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 18 bis 20 Minuten
- Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen und mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.
- **Tipp:** Amerikaner sollten immer gut ausgebacken sein. Haben Sie nach dem Backen noch zu viel Feuchtigkeit, löst sich der enthaltene Zucker und sorgt dafür, dass sich die Amerikaner – falls sie nicht sofort vom Blech gelöst wurden – schlecht vom Blech lösen lassen.



Florida-Amerikaner

48 Stück

Betriebsrezept

Amerikanermasse

_____	2000 g	Amerikaner BASIC	2 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang glatt rühren.
_____	800 g	Wasser, 20 °C	
_____	50 g	Orangella	
_____	200 g	Eier	
_____	800 g	Orangenscheiben, gut abgelauften, (48 Stück) Dosenware	

Geleeguss

_____	400 g	Colorado gelb	kurz aufkochen
_____	200 g	Wasser	

Dekor

_____	150 g	Mohrenglanz Vanille
-------	-------	----------------------------

Herstellung

- Die Masse auf gut gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren.
- Die Orangenscheiben auflegen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 170 °C (= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 18 bis 20 Minuten
- Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen und mit **Mohrenglanz Vanille** überspinnen.

U.S. Ami

48 Stück

Betriebsrezept

Amerikanermasse

_____	2000 g	Amerikaner BASIC	2 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang glatt rühren.
_____	800 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	200 g	Eier	

Dekor

_____	700 g	Fondant
-------	-------	---------

Herstellung

- Amerikanermasse auf gut gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 170 °C (= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 18 bis 20 Minuten
- Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- Die Gebäcke nach dem Erkalten mit Fondant glasieren.

Offizieller
Förderer



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN • GRUPPE

Nr. 402