BROMBEER BAISERKUCHEN

Dethmers & Co.
Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe
Seit 1904

Dethmers RSK 30

BROMBEER BAISER

Zutaten für die Rührmasse

Dethmers RSK 30	1.000 g
Zucker	1.000 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Speiseöl	1.350 g
Wasser	1.350 g
Gesamtteiggewicht	5.700 g

Arbeitsweise

Rührzeit im mittleren Maschinengang mit grober Rute	2-3 Min.	Einwaage pro Ring 26 cm Ø ca.	800 g
Backtemperatur ca.	180° C	Backzeit ca. 45-50 Min.	

Für die Auflage

Brombeeren, frisch oder TK aufgetaut 1.750 g
Auf die Rührmasse verteilen.

Zutaten für die Baiser-Masse

Dethmers Hühnereiweißpulver	75 g	Salz	4 g
Wasser, kalt	750 g	Zucker	2.000 g
Gesamtteiggewicht	2.829 g		

Arbeitsweise

Eiweiß mit Wasser aufschlagen, Salz und Zucker nach und nach mit unterschlagen, bis eine glänzende steife Masse entsteht. Pro Ring ca. 400 g aufstreichen.

Zutaten für den Belag

Mandeln gehobelt 250 g. Gleichmäßig auf dem Baiser verteilen.

Arbeitsweise

Ringe 26 cm Ø vorbereiten, Rührmasse einfüllen, Brombeeren auflegen, Baiser darüber verteilen und zum Schluss die gehobelten Mandeln aufstreuen. Wie beschrieben im Etagenofen backen. Nach dem Auskühlen den Kuchen wie gewünscht veredeln (z.B. mit Zierschnee)

Back Dich glücklich.