

Amerikaner



Herstellung

2,500 kg	Butter	0,125 kg	- Zutaten glattrühren
3,500 kg	Zucker	0,175 kg	
4,000 kg	Vollei	0,200 kg	- in das Fett-Zucker-Gemisch geben und verrühren
0,040 kg	Salz	0,002 kg	
5,000 kg	Milch	0,250 kg	
10,000 kg	Weizenmehl 550	0,500 kg	- vermischen und mit den anderen Zutaten glattrühren
0,400 kg	Ammonium	0,020 kg	
25,700 kg	Masse gesamt	1,285 kg	

Dekor

10,000 kg	Aprikosenmarmelade	0,200 kg	- aufkochen und bestreichen
10,000 kg	Fondant	0,200 kg	- vermengen, auf 35 °C temperieren u. bestreichen
0,750 kg	Rum	0,015 kg	
20,750 kg	Dekor	0,415 kg	

Verarbeitung

- heiß und kurz backen