

Sandmasse, hell

1:1:1:1



Herstellung kalt

3,333 kg	Zucker	0,100 kg	- aufschlagen
10,000 kg	Butter, 22°C	0,300 kg	
3,330 kg	Eigelb	0,100 kg	
0,050 kg	Salz	0,002 kg	
6,667 kg	Eiweiß	0,200 kg	- Steif schlagen
6,667 kg	Zucker	0,200 kg	
5,000 kg	Weizenmehl 550	0,150 kg	- mischen und sieben - abwechselnd mit Eischnee untermelieren
5,000 kg	Weizenpuder	0,150 kg	
40,000 kg	Sandmasse gesamt	1,200 kg	

Verarbeitung

- Die Masse in Formen einwiegen und sofort backen.
- Bei 200 °C anbacken und fallend auf 180 °C ausbacken