

Spritzgebäck



Herstellung

8,500 kg	Butter, 25°C	0,250 kg	<ul style="list-style-type: none"> - mit grober Rute verrühren - Achtung: nicht zu schaumig rühren
3,500 kg	Puderzucker	0,103 kg	
0,050 kg	Salz	0,001 kg	
0,010 kg	Vanille, gemahlen	0,000 kg	
1,500 kg	Vollei	0,044 kg	- zur Masse dazu geben
8,000 kg	Weizenmehl 405	0,235 kg	<ul style="list-style-type: none"> - beides gesiebt unter die Masse mit der Hand kurz unterheben
2,000 kg	Maisstärke	0,059 kg	
23,560 kg	Spritzmürbeteig	0,693 kg	

Verarbeitung

Backzeit: ca. 14 min.

Backtemp.: OH 210 °C mit Unterblech
UH 200 °C