



Team-Taler mit MELLA-SOFT-AMI



Amerikaner

MELLA-SOFT-AMI	1,000 kg
Vollei	0,100 kg
Pflanzenöl	0,075 kg
DREIDOPPEL VANILLE EUROPA AROMA	0,010 kg
<u>Wasser</u>	<u>0,550 l</u>
Gesamtgewicht	1,735 kg

Butter-Amerikaner

MELLA-SOFT-AMI	1,000 kg
Vollei	0,100 kg
Butter, weich	0,075 kg
DREIDOPPEL VANILLE EUROPA AROMA	0,010 kg
<u>Wasser</u>	<u>0,600 l</u>
Gesamtgewicht	1,785 kg

Schoko-Amerikaner

MELLA-SOFT-AMI	1,000 kg
Vollei	0,150 kg
Butter, weich	0,075 kg
Kakaopulver	0,075 kg
Puderzucker	0,075 kg
<u>Wasser</u>	<u>0,600 l</u>
Gesamtgewicht	1,975 kg

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage: 0,080 kg

Verarbeitungshinweise: Die temperierten Zutaten in einem Arbeitsgang glatt rühren und die Masse auf mit Backpapier belegte oder gefettete und bemehlte Bleche dressieren. Anschließend im Stikken- oder Etagenofen backen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten



- Verarbeitungshinweise: Nach dem Backen die Amerikaner wie gewünscht dekorieren, z. B. mit grünem DREIDOPPEL BLITZ-FONDANT, gefärbten Kokosraspeln, DREIDOPPEL BLITZ GLASUR, DREIDOPPEL DEKOR FUßBALL-Auflegern oder DREIDOPPEL DEKORSTREUSEL SCHWARZ ROT GOLD.
- Deklarationshinweis: Durch den Einsatz von DREIDOPPEL DEKORSTREUSEL SCHWARZ ROT GOLD ist bei unverpackten Backwaren ein Hinweis „mit **Farbstoff**“ erforderlich.