

BLUMENKÜCHLEIN

ZUTATEN:

24 Stück

Füllmasse Typ Orange

46022 Backfüll Variant	215 g
Wasser	130 g
20104 Konditoreipaste Apfelsine	20 g

Margaretenmasse

Marzipan	365 g
Butter, weich	225 g
73005 Panettone	20 g
40922 Spezialmassen Mix	560 g
Wasser	225 g
Orangeat	55 g

97401 CupCake/Muffin Kapseln, bunt	24 St.
------------------------------------	--------

Dekor

13619 Blitz-Fondant	240 g
Wasser	25 g
Pistazien, gehackt	25 g
19080 Dekor Blume	24 St.

ARBEITSWEISE:

 ca. 170° C  ca. 30 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse Typ Orange miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Marzipan, Butter und Panettone schaumig schlagen. Spezialmassen Mix und Wasser zugeben und für 3 Minuten im langsamen Maschinengang rühren, dann Orangeat unterziehen.

Je 60 g der Masse in CupCake/Muffin Kapseln, bunt, die in ein Muffinblech gesetzt sind, füllen, und 15 g Füllmasse Typ Orange unter die Oberfläche eindressieren, abbacken.

Blitz-Fondant mit Wasser verrühren und 2-3 Minuten kochen. Die ausgekühlten Gebäcke überziehen und ausgarnieren.



Perfekt dazu:

Unser typisch italienisches Backaroma Panettone (73005) mit fruchtig-süßer Vanillenote und reifen, saftigen Orangenkomponenten.