

Amerikaner HOCH

Amerikaner FLACH

KO 5139

Masse

1,000 kg **AmiMix** (3917)

0,500 kg Wasser 0,100 kg Speiseöl

1,600 kg Masse

Höhe der Amerikaner kann durch Änderung der

Aufarbeitung

Rührzeit: ca. 2 Minuten Einwaage: 0,100 kg

Backtemperatur: 200 °C (Etagenofen)

Wassermenge individuell angepasst werden.

Zug: offen

Backzeit: 12 – 14 Minuten

Fondant

1,000 kg **Wiener Fondant** (2485)

O,160 kg Wasser (ca.) 1,160 kg Fondant

Klumpenfrei verrühren und auf 40 – 45 °C temperieren.

Tipp

Eine Hälfte mit temperierten GlasurChips
Classic (3001) bestreichen

KO 5138

Masse

1,000 kg **AmiMix** (3917)

0,600 kg Wasser

<u>0,100 kg</u> Speiseöl

1,700 kg Masse

Für Butter-Amerikaner einfach das zugesetzte Speiseöl durch 0,150 kg Butter (weich) ersetzen.

Aufarbeitung

Rührzeit: ca. 2 Minuten Einwaage: 0,100 kg

Backtemperatur: 200 °C (Etagenofen)

Zug: geschlossen
Backzeit: 12 – 14 Minuten

Zum Herstellungsvideo:





KO 5140

Masse

1,000 kg **AmiMix** (3917)

0,600 kg Wasser

0,100 kg Speiseöl

0,040 kg Kakao

0,040 kg Kristallzucker

0,003 kg **Rum Aroma** (1360)

1,783 kg Masse

Aufarbeitung

Rührzeit: ca. 2 Minuten Einwaage: 0,100 kg

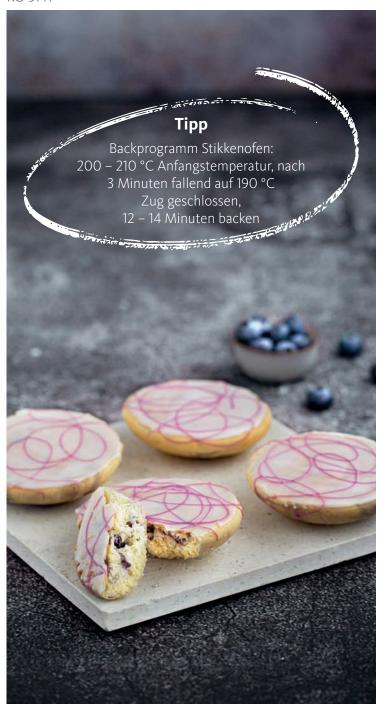
Backtemperatur: 200 °C (Etagenofen)

Zug: geschlossen
Backzeit: 12 – 14 Minuten



Imerikaner HEIDELBEERE

KO 5141



Masse

1,000 kg **AmiMix** (3917)

0,550 kg Wasser

0,100 kg Speiseöl

0,003 kg **Zitrobella** (1495)

0,080 kg Heidelbeeren (TK)

1,733 kg Masse

Aufarbeitung

Rührzeit: ca. 2 Minuten Einwaage: 0,100 kg

Backtemperatur: 200 °C (Etagenofen)

Zug: geschlossen Backzeit: 12 – 14 Minuten

Fondant

1,000 kg **Wiener Fondant** (2485)

<u>0,160 kg</u> Wasser (ca.)

1,160 kg Fondant

Klumpenfrei verrühren und auf 40 – 45 °C temperieren.

Herstellung

Alle Zutaten, außer Heidelbeeren, im All-In Verfahren ca. 2 Minuten bei mittlerer Stufe rühren. Anschließend Heidelbeeren vorsichtig unterheben. Masse in gewünschter Größe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Zug backen.

Nach dem Backen, Amerikaner wenden und auf der Unterseite mit temperiertem Fondant bestreichen, abtrocknen lassen und nach Wunsch ausfertigen.



Imerikaner ARONIA

Masse

0,800 kg **AmiMix** (3917)

0,650 kg Wasser

0,100 kg Speiseöl

<u>0,200 kg</u> **AroniaMix** (3660)

1,750 kg Masse

Aufarbeitung

Rührzeit: ca. 2 Minuten Einwaage: 0,100 kg

Backtemperatur: 200 °C (Etagenofen)

Zug: geschlossen Backzeit: 12 – 14 Minuten

Fondant

1,000 kg **Wiener Fondant** (2485)

0,100 kg Wasser (ca.)

0,060 kg schwarze Johnannisbeeren-Püree

1,160 kg Fondant

Klumpenfrei verrühren und auf 40 – 45 °C temperieren.

Herstellung

Alle Zutaten im All-In Verfahren ca. 2 Minuten bei mittlerer Stufe rühren. Masse in gewünschter Größe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Zug backen.

Nach dem Backen, Amerikaner wenden und auf der Unterseite mit temperiertem Fondant bestreichen, abtrocknen lassen und nach Wunsch ausfertigen.



Imerikaner MIT SAHNEFÜLLUNG

KO 5143



Masse

1,000 kg **AmiMix** (3917) 0,200 kg Wasser 0,100 kg Speiseöl 0,300 kg Eiweiß 1,600 kg Masse

Aufarbeitung

Rührzeit: ca. 2 Minuten
Backtemperatur: 200 °C (Etagenofen)
Zug: geschlossen
Backzeit: 9 – 10 Minuten

Sahnefüllung

1,000 kg Schlagsahne

0,200 kg Sahnissimo[®] Neutral (2874)

<u>0,200 kg</u> Wasser 1,400 kg Sahnefüllung

Herstellung

Böden (Kuppeln): Alle Zutaten im All-In Verfahren ca. 2 Minuten bei mittlerer Stufe rühren. Masse in vorbereitete Formen dressieren oder Kuppeln von ca. 4 cm Durchmesser auf ein Backblech ausgelegt mit Backpapier dressieren. Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Zug backen. Ausgekühlte Böden (Kuppeln) in temperierte **GlasurChips Classic** (3001) tunken und abtrocknen lassen.

Sahnefüllung: Gekühlte, ungesüßte Schlagsahne aufschlagen. **Sahnissimo® Neutral** (2874) mit temperiertem Wasser anrühren und geschlagene Sahne nach und nach unterheben.

Ausfertigen: Böden (Kuppeln) gegebenenfalls etwas begradigen, um einen guten Stand zu erlangen. Vorbereitete Sahnefüllung auf einen Boden (Kuppel) aufdressieren und zweiten Boden (Kuppel) aufsetzen. Anschließend kühlen.



/merikaner FRÜCHTE-STREUSEL-KUCHEN

Masse

1,500 kg **AmiMix** (3917)

0,200 kg Wasser

0,600 kg Speiseöl

<u>0,600 kg</u> Vollei

2,900 kg Masse

Ca. 2 Minuten rühren.

Streusel

0,600 kg Weizenmehl T 550 / 700

0,300 kg Butter

0,300 kg Puder-/Staubzucker

1,200 kg Streusel

Zutaten zu Streusel kneten.

Aufarbeitung

Einwaage: 2,900 kg Masse/60 x 40 cm

1,200 kg Streusel

Früchte-Einwaage: 1,400 kg Aprikosen/

Marillen, halbiert

Backtemperatur: 180 °C (Etagenofen)

Zug: geöffnet

Backzeit: 40 – 45 Minuten

Herstellung

Alle Zutaten im All-In Verfahren ca. 2 Minuten bei mittlerer Stufe rühren. Masse in die vorbereitete Kapsel (60 x 40 cm) geben und mit Aprikosen/ Marillen belegen. Anschließend mit den vorbereiteten Streuseln bedecken. Bei mittlerer Hitze und offenem Zug backen.



merikaner

Produktinformation

Artikel Nummer: 3917

Verpackung: 15 kg Papiersack

Produktvorteile: Der Mix für den perfekten Amerikaner und Butter-Amerikaner

Softig-zart im Biss

▲ Lösen sich nach dem Backen gut von den Backblechen

Anlagentauglich

Vielfältig Einsetzbar – auch als Blechkuchen

Exzellente Frischhaltung



Information zu den Backwaren hinsichtlich der Lebensmittelinformationsverordnung (EU-VO 1169/2011) erhalten Sie auf Anfrage aktuell von Ihrem backaldrin Fachberater oder per E-Mail an info@backaldrin.com.

backaldrin[®]

