

Prinzenkrone



PRINZENKRONE

KAKAO-ORANGE

PRINZENKRONE (KAKAO-ORANGE)

HERSTELLUNG

- Je 220 g (6 Tupfen) Brandmasse mit einer Sterntülle in die gefetteten Backformen (Ø 13 cm, Höhe 3 cm) eindressieren
- Backen

Backtemperatur: 230 °C bei geöffnetem Zug

Backzeit: 50 - 55 Minuten

- Nach dem Auskühlen die Deckel der Krönchen abschneiden
- Je 100 g Dawn Delifruit Daily Orange einfüllen
- Je 150 g Crème Bayerischer Art Schoko aufdressieren und gekühlt anziehen lassen
- Dawn Fettglasur Drops Dunkel auflösen und die Deckel der Krönchen damit dekorieren
- Wenn gewünscht, Goldperlen aufstreuen
- Die dekorierten Deckel aufsetzen



ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für ca. 18 Krönchen

3960 g Brandmasse

1800 g Dawn Delifruit Daily Orange 8.00321.333

2700 g Crème Bayerischer Art Schoko

540 g Dawn Fettglasur Drops Dunkel 2.10063.015

Brandmasse

1250 g Dawn Brandmassen-Mix 2.03919.115

2250 g Wasser (30 °C)

250 g Vollei

250 g Speiseöl

5 g Salz

15 g Dawn Mauritius 2.01800.112

4020 g Gesamt

Crème Bayerischer Art Schoko

400 g Dawn Creme Delikat 2.03682.505

220 g Dawn Fond Schoko 2.03035.114

1200 g Wasser (20 °C)

1200 g Sahne, geschlagen

3020 g Gesamt

Tipp

Crème und Füllung lassen sich beliebig mit anderen Dawn Fonds oder Fruchtfüllungen variieren.

Ob an Karneval oder Silvester, für außergewöhnlich gefüllte und dekorierte Windbeutel findet sich immer ein Anlass.

Wie wäre es mit einem Dreigestirn im 3er Aktionspaket oder einer Mini-Karnevalsparade mit Rosenmontags- und Weiberfastnachtsböllern?

Herstellung Brandmasse

- Alle Zutaten 2 Minuten bei hoher Geschwindigkeit verrühren

Herstellung Crème Bayerischer Art Schoko

- Dawn Creme Delikat und Dawn Fond Schoko mit Wasser (20 °C) 2 - 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen und die geschlagene Sahne nach und nach unterheben