



Prinzessinnenkrone

PRINZESSINNENKRUNE

APRIKOSE-HIMBEERE

PRINZESSINNENKRONE (APRIKOSE-HIMBEERE)

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 Classic Himbeere einfüllen
- Je 150 g Crème Bayerischer Art Aprikose aufdressieren und gekühlt anziehen lassen
- Dekorglasur Rot mit dem Pinsel auf die Deckel der Krönchen auftragen
- Wenn gewünscht, Zuckerperlen aufstreuen
- Die dekorierten Deckel aufsetzen



ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für ca. 18 Krönchen

- 3960 g Brandmasse
- 1800 g Dawn Delifruit Classic Himbeere 8.00272.333
- 2700 g Crème Bayerischer Art Aprikose
- 540 g Dekorglasur Rot

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 Aprikose

- 400 g Dawn Creme Delikat 2.03682.505
- 220 g Dawn Fond Aprikose 2.03137.114
- 1200 g Wasser (20 °C)
- 1200 g Sahne, geschlagen

3020 g Gesamt

ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

Dekorglasur Rot

- 1200 g Dawn Belnap® 100 Neutral 7.71729.100
- 400 g Dawn Decorgel Glamour Silber 8.03222.303
- 800 g Wasser
- 50 g Dawn Lebensmittelfarbstoff Rot 9.22040.214

2450 g Gesamt

Tipp

Die Dekorglasur kann noch rationeller mit Hilfe einer Sprühanlage für Geleeguss aufgetragen werden.

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 Aprikose

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

Herstellung Dekorglasur Rot

- Dawn Belnap®100 Neutral mit Dawn Decorgel und Wasser aufkochen und vom Herd nehmen
- Dawn Lebensmittelfarbstoff zugeben und gut verrühren