



Windbeutelspaß
Narrenböller

WINDBEUTELSPASS NARRENBÖLLER

MARC DE CHAMPAGNE-HEIDELBEERE

WINDBEUTELSPASS NARRENBÖLLER (MARC DE CHAMPAGNE-HEIDELBEERE)

HERSTELLUNG

- Je 100 g Brandmasse mit einer Sterntülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren
- Backen

Backtemperatur: 230 °C bei geöffnetem Zug

Backzeit: 40 - 45 Minuten

- Nach dem Auskühlen die Deckel abschneiden
- Je 40 g Dawn Delifruit Classic Heidelbeere einfüllen
- Je 100 g Crème Bayerischer Art Marc de Champagne aufdressieren und gekühlt anziehen lassen
- Dekorglasur Grün mit dem Pinsel auf die Deckel auftragen
- Wenn gewünscht, Dekor-Konfetti aufstreuen
- Die dekorierten Deckel aufsetzen



ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für ca. 40 Windbeutel

- 4000 g Brandmasse
- 1600 g Dawn Delifruit Classic Heidelbeere 8.00314.333
- 4000 g Crème Bayerischer Art Marc de Champagne
- 400 g Dekorglasur Grün

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 Marc de Champagne

- 540 g Dawn Creme Delikat 2.03682.505
- 300 g Dawn Fond Neutral 2.03030.114
- 240 g Dawn Compound Marc de Champagne 2.02044.320
- 1600 g Wasser (20 °C)
- 1600 g Sahne, geschlagen

4280 g Gesamt

ZUTATEN MENGENARTIKEL – GRUNDREZEPTUR

Dekorglasur Grün

- 1200 g Dawn Belnap® 100 Neutral 7.71729.100
- 400 g Dawn Decorgel Glamour Silber 8.03222.303
- 800 g Wasser
- 10 g Dawn Lebensmittelfarbstoff Grün 9.22042.214

2410 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 Marc de Champagne

- Dawn Creme Delikat und Dawn Fond Neutral mit Wasser (20 °C) 2 - 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen
- Dawn Compound Marc de Champagne kurz unterlaufen lassen und die geschlagene Sahne nach und nach unterheben

Herstellung Dekorglasur Grün

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