

Windbeutelspass
Narrenkappe



WINDBEUTELSPASS NARRENKAPPE

KAKAO-ORANGE

WINDBEUTELSPASS NARRENKAPPE (KAKAO-ORANGE)

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



ZUTATEN PRODUKTREZEPTUR

Aufbau für ca. 40 Windbeutel

- 4000 g Brandmasse
- 1600 g Dawn Delifruit Daily Orange 8.00321.333
- 4000 g Crème Bayerischer Art Schoko
- 400 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

- 540 g Dawn Creme Delikat 2.03682.505
- 300 g Dawn Fond Schoko 2.03035.114
- 1600 g Wasser (20 °C)
- 1600 g Sahne, geschlagen

4040 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