



Die Genuss-Profis.

Spritzkuchen



Zutaten für 60 Spritzkuchen:

Brandmasse:

1.000 g VORTELLA-Delikatess-
Brandmasse
2.000 g Wasser, 25°C

3.000 g Spritzkuchenteig

Tipp:

Bei Verwendung eines Dosierautomaten
100 g Wasser mehr nehmen.

Weitere Zutaten:

VORTELLA-Apri-Gel-Plus (fertig angerührt)
VORTELLA-Trockenfondant
(fertig angerührt)

Herstellung Spritzkuchen:

Die Brandmasse wie üblich zu Spritzkuchen aufdressieren oder im Dosierautomaten herstellen.

Spritzkuchen:	ca. 50 g Einwaage
Backtemperatur:	175°C
Backzeit:	6 – 7 Minuten (je nach Größe)

Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.

Herstellung:

Brandmasse:

Alle Zutaten 3 Minuten im Mittelgang rühren.