

MELLA Brand

Premix mit Ei für Brandmassen



006

Perfekt abgestimmt auf die Anforderungen moderner Backbetriebe

- rationelle und einfache Herstellung
- hohe Verarbeitungstoleranz

Spritzgebäcke von bester Qualität

- ansprechendes Gebäckvolumen
- goldgelbe Gebäckfarbe
- ausgeprägte Konturen
- zarte Gebäckstruktur
- ausdrucksvoller Geschmack
- geringe Fettaufnahme

Individuell aufzuarbeiten und zu veredeln

- vielfältige Variationsmöglichkeiten
- attraktive Sortimentsgestaltung



Spritzkuchen

MELLA-BRAND	1,000 kg
Wasser (ca. 30 °C)	2,000 – 2,100 l
Gesamtgewicht	3,000 – 3,100 kg

Rührzeit: 3 – 4 Minuten
Einwaage: 0,040 – 0,050 kg

Verarbeitungshinweise:
MELLA-BRAND mit Wasser bei mittlerer Geschwindigkeit mit grobem Rührbesen glatt rühren und mit Hilfe einer Dosiermaschine direkt ins heiße Siedefett eindressieren.

Siedetemperatur: 175 – 180 °C, ohne Deckel

Backzeit: 8 – 12 Minuten, abhängig von der Einwaage

Verarbeitungshinweise:
Nach dem Backen die Spritzkuchen wie gewünscht ausgarnieren.

Bezeichnung: Siedegebäck aus Brandmasse

Windbeutel

MELLA-BRAND	1,000 kg
Vollei	0,400 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Wasser (kalt)	1,600 l
Gesamtgewicht	3,100 kg

Rührzeit: ca. 3 Minuten
Einwaage: ca. 0,050 kg

Verarbeitungshinweise:
MELLA-BRAND mit den restlichen Zutaten glatt rühren. Anschließend die Masse mit einer Sterntülle auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufdressieren und backen.

Backtemperatur: 220 °C, mit Unterblech

Backzeit: ca. 25 Minuten, mit wenig Dampf und geschlossenem Zug
ca. 45 Minuten, unter Dosen

Bezeichnung: Feingebäck aus Brandmasse

