

# Produkt- Neuheit

## Amerikaner Glasur

**Fachliche Beratung:**  
Tel. (05 11) 41 07 380  
Fax (05 11) 41 07 389

Im Internet finden Sie das  
gesamte BRAUN-Sortiment.

**Bestellung:**  
Tel. (05 11) 41 07 333  
Fax (05 11) 41 07 317

Internet:  
www.martinbraun.de  
info@martinbraun.de



## Amerikaner

Rezeptnummer 10554/01

45 Stück

2000 g **Amerikaner**  
900 g Wasser, ca. 20 °C

▶ 2 Minuten mit grober Rute im lang-  
samen Maschinengang rühren.

Dekor  
ca. 900 g **Amerikaner Glasur**

▶ bei 45 °C auflösen

### Produktvorteile:

- ◆ einfache und sichere Verarbeitung, **ohne** temperieren
- ◆ glatte Oberfläche
- ◆ trocknet schnell
- ◆ klebt weniger als herkömmlicher Fondant

### Herstellung

- ◆ Amerikanermasse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- ◆ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ◆ Nach dem Erkalten mit der aufgelösten **Amerikaner Glasur** einstreichen.

### Backtechnik

- ◆ Backtemperatur: ca. 170°C  
(= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ◆ Backzeit: ca. 18 bis 20 Minuten



  
**BRAUN**

**MARTIN BRAUN**  
Backmittel  
und Essenzen KG  
30433 Hannover