

jetzt aktuell



Reisfüllung ISANA;

Dose à 2,5 kg; Karton à 6 Dosen (Pistor Nr. 18199)

- sofort einsetzbar, da immer fixfertig gekocht und sterilisiert
- lange haltbar in der Dose
- universell einsetzbar auch mit Ihrem Rezept
- speziell für leichte Fruchttörtli sehr geeignet
- während Saison auch bei Pistor erhältlich; Art. 18199



Zipania 9% oder Zipania Deluxe 18%

Kessel à 12,5 kg oder Karton à 10 kg (Pistor Nr. 943 oder 994)

- die geeignete Mandelbackmasse für den Osterfladen - Osterkuchen
- die Mandelbackmasse mit der einzigartigen Struktur
- gibt das gewisse Aroma und hält lange frisch
- backfest und TK stabil



backaldrin Suisse AG, Neumühle Töss, 8406 Winterthur ☎ 052 202 64 31

info@backaldrin.ch



Osterkuchen - Osterfladen - Reiskuchen

A	1'250	gr	Reisfüllung ISANA	860	gr
	320	gr	Zipania / Zipania Deluxe 18%	220	gr
	11	Stk.	Eigelb (280/220 gr.)	8	Stk.
	110	gr	Butter flüssig (kalt)	80	gr
	Prise		Zitronenaroma und Salz	Prise	

B	11	Stk.	Eiweiss	8	Stk.
	60	gr	Zucker	50	gr
	<u>30</u>	<u>gr</u>	Stärke / Fécule, etc.	<u>30</u>	<u>gr</u>

ca 2'050 gr

ca 1'520 gr

ergibt: ca. 60 Stk. à ca Ø 9 cm

ca. 45 Stk.

Herstellung:

A Eigelb mit Zipania schaumig rühren, danach Reisfüllung langsam einrühren, zuletzt flüssige Butter darunterziehen.

B Zucker und Eiweiss zu Schnee schlagen, nachher das Fécule einlaufen lassen. Geschlagenes Eiweiss unter die Masse **A** melieren und in die mit Blätterteig und Sultaninen ausgelegte Form abfüllen.

Ausbacken bei 190° - 200° C, anschliessend stürzen

Osterkuchen (Biscuit mit Aufschlagmittel)

2'000	gr	Reisfüllung ISANA
1'000	gr	Zipania / Zipania Deluxe 18%
1'000	gr	Eier
450	gr	Zucker
600	gr	Milch
300	gr	Mehl
30	gr	Backpulver
80	gr	Quick (Aufschlagmittel <i>backaldrin</i>)
Prise		Zimt
Prise		Zitronenaroma

→ alle Zutaten 2 Minuten im Schnellgang schlagen

600 gr flüssige Butter (leicht bräunen)
ca 6'060 gr

→ → jetzt nochmals 4 Minuten im Schnellgang schlagen und in die ausgelegten Formen (Zuckerteig) abfüllen und bei 190° - 200°C backen, anschliessend stürzen.

ergibt: ca 120 Stk. bei ca Ø 9 cm