



De nieuwe smaaksensatie voor het najaar!

Moccona

Ingrediëntenlijst

Bloem	5000 g	50%
Sonnetmix Inverno (art. nr. 09082)	5000 g	50%
Gist (art. nr. 63003)	800 g	8%
Mokka extract (art. nr. 27216)	200 g	2%
Water ca.	5000 g	50%

Vulling 1

High moisture rozijnen (art. nr. 02006)	5000 g	50%
Suikernibs P4 (art. nr. 03048)	2500 g	25%
Gebroken cashewnoten (art. nr. 30037)	2500 g	25%

Vulling 2

Broer Amandelspijs KK Grof (art. nr. 14013)	6000 g	60%
--	---------------	------------

Decoratie - Victoria Beslag

Amandelschaafsel (art. nr. 30002*)	3000 g	30%
Fijne kristalsuiker (art. nr. 03066)	3000 g	30%
Eiwit (art. nr. 65710*)	150 g	1,5%

Toebehoren

Aluminium bakvormen (art. nr. 36821)



Recept werkwijze

1. Voorbereiding:
Bruneer de cashewnoten en laat deze voldoende afkoelen.
Rol van de Broer Amandelspijs KK Grof pillen van 75 gram.
Maak het Victoria Beslag aan. Meng alle grondstoffen tot een homogene massa.
2. Kneed alle grondstoffen tot een soepel en goed afgekneet deeg. Direct na het kneden vulling 1 doordraaien.
3. Deegtemperatuur: ca. 26°C.
4. Afwegen: deegstukken van ca. 325 gram afwegen en opbollen.
5. Voorrijfs: ca. 20 minuten.
6. Opmaken als busbrood en een spijspil van 75 gram invouwen. Hierna licht bevochtigen, door het Victoria Beslag rollen en in aluminium bakvormen (art. nr. 36821) leggen.
7. Narijs: ca. 60 minuten.
8. Bakken: ca. 25 minuten bij 210°C.

* Deze producten zijn ook in een grotere verpakkingseenheid leverbaar.

Meer informatie: nl.sonneveld.com of www.bakeplus.nl