



Mozart-Croissant

Croissant mit Marzipan- und Nougatfüllung

Füllung Pistazien-Makronenmasse

| | | |
|--------|------------------------------------|---------------------|
| 1000 g | Pistazien-Marzipan-Rohmasse | |
| | PM | Art.-Nr. 081 |
| 400 g | Zucker | |
| 200 g | Eiweiß | |

Die Pistazien-Marzipan-Rohmasse mit dem Zucker und dem Eiweiß zu einer glatten Masse verarbeiten.

Für eine kräftigere Marzipannote ohne Pistazie empfehlen wir Ihnen:

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Marzipan-Rohmasse | |
| MI CAL | Art.-Nr. 059 |

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| oder unsere backfertige | |
| Mandel-Makronenmasse | |
| MM | Art.-Nr. 240 |

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| Nougatfüllung | |
| Nussnougat backfest / SG | |
| NNB / SG | Art.-Nr. 284 |

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Dekor | |
| Pistazienkerne | |
| PK SCHAEL | Art.-Nr. 940 |

HERSTELLUNG

Croissantteig nach eigener Rezeptur herstellen und nach eigener Methode aufarbeiten.

Mit dem Dressierbeutel einen Strang **Makronenmasse** auf den Croissantteig spritzen und anschließend **Nussnougat backfest NNB / SB Art.-Nr. 284** als Kern auf die Makronenfüllung dosieren. Die Croissants aufrollen, gären und ausbacken. **NNB** zeichnet sich durch seine gute Backfestigkeit aus und harmoniert besonders gut mit Pistazien-Makronenmasse.

Die gebackenen Croissants aprikotieren, dünn mit Fondant glasieren und mit gehackten **Pistazienkernen PK SCHAEL Art.-Nr. 940** bestreuen.

Für die sogenannten „Mozartprodukte“ ist eine Kombination von Marzipan und Nougat erforderlich. Eine Pistazienkomponente ist meist typisch und bereichert das Produkt insbesondere wegen der angenehmen grünen Farbe.



mittel

Rezept-Nr. 02-06

www.lubeca-marzipan.de/rezepte