

MANDEĻU CEPUMI

Lieliski mandeļu cepumi ar marcipānu



Recepte

Variants 1 (ar mandelmakronmasu)

- 1,000 kg Lubeca marcipāna pamatmasa
- 0,250 kg Kristāliskais cukurs
- 0,150 kg Eifix Konditor-Eiweiss PLUS, pasterizēts konditorejas olas baltums
- 10% no masas Pepites, karstumizturīgi karameļu, ogu, augļu kubiciņi

Variants 2 (ar gatavu makronmasu)

- 1,000 kg Lubeca Mandelmakrone, lietošanai gatava karstumizturīga mandelmakronu masa

Pārklājums

Cukuroti augļi, mandeles, pistāciju rieksti, lazdu rieksti, žeļojogas Chellies

Mandeļu radziņu makronmasa

- 1,000 kg Lubeca marcipāna pamatmasa
- 0,500 kg Kristāliskais cukurs
- 0,200 kg Eifix Konditor-Eiweiss PLUS, pasterizēts konditorejas olas baltums

Pagatavošana

Mandeļu cepumi:

Marcipāna pamatmasu samaisīt ar cukuru un olas baltumu viendabīgā masā vai samaisīt ar makroonimasu, veidojot viendabīgu masu.

No masas ar konditorejas maisinu un zvaigznītes veida uzgali (Ø 12 mm) veidot rozetītes (~10gr), augļus, mandeles, riekstus, pistāciju riekstus, vai Pepites kubiciņus.

Cept: ~210-220 °C ~12-15 min (līdz vēlamajam brūnumam).

Pēc atdzišanas pārklāt ar karstu plānu Aprikožu pildījuma kārtiņu.

Mandeļu radziņi:

Visas sastāvdaļas sajaut viendabīgā masā. No 40-50 gramīgām porcijām izrullēt masas rullīti un veidot radziņus.

Cept ~190-200 °C 15-20 min.

Pēc atdzišanas pārliet ar šokolādes kuvertūru, vai tajā iemērk.