

ca. 6 Silikonmatten 56 x 36 cm

Kakaostrukturmasse für Dekorbiskuit

Zutaten

300 g	Butter
300 g	Staubzucker
220 g	Eiklar
170 g	Weizenmehl glatt
75 g	Kakaopulver

Arbeitsbeschreibung

Vorbereitung:

1. Alle Zutaten vorbereiten und abwiegen.
2. Staubzucker fein sieben.
3. Mehl und Kakao miteinander versieben.
4. Silikonbackmatten herrichten.

Herstellung: Masse:

1. Die Butter mit dem Staubzucker schaumig schlagen.
2. Im Wechsel dann Eiklar und das Mehl-Kakaogemisch zugeben.

Aufarbeitung: Masse:

1. Die Masse kann unterschiedlich aufgearbeitet werden.
2. Auf Silikonbackmatten sehr dünn aufstreichen und Muster hineinmachen (Kamm oder Fingerspitzen), mit Schablonen arbeiten etc.
3. Die Backmatte vor dem Auftragen der Joconde-Masse tiefkühlen damit die Struktur erhalten bleibt.

Hinweis

- Kakaostrukturmasse kann sehr gut auf Vorrat hergestellt werden! Einfach die gewünschten Portionen einfrieren und nach Bedarf verarbeiten.
- Die Masse sollte beim Verarbeiten von geschmeidiger glatter Konsistenz sein und deshalb dementsprechend temperiert sein