

*We share
your passion*

MEISTERMARKEN

KAMMERJUNKERE

- med smag af sommer



Kammerjunker med Meister Persifix

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Æg Sukker	1.200 g 1.500 g	Piskes lys og luftigt til en æggesnaps
Meister Persifix Vand	1.200 g 300 g	Meister Persifix røres ud i vandet og massen tilsættes æggemassen.
Smør	750 g	Smelt smøret og pisk i massen.
Hvedemel Boeson Bagepulver Salt, fint	2.500 g 40 g 15 g	Ingredienserne mænges i massen. Dejen sprøjtes ud i ønsket størrelse og bages af. Ovntemperatur: 175°C Bagetid: ca. 15 min. afhængig af størrelse
		Fagligt tip: Smag evt. til med citron eller vanille.
i alt	7.505 g	



Kammerjunker med Meister eisella Haselnuss

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Æg Sukker	1.200 g 1.500 g	Piskes lys og luftigt til en æggesnaps
Meister eisella Haselnuss Vand	1.200 g 300 g	Meister eisella Haselnuss røres ud i vandet og massen tilsættes æggemassen.
Smør	750 g	Smelt smøret og pisk i massen.
Hvedemel Boeson Bagepulver Salt, fint	2.500 g 40 g 15 g	Ingredienserne mænges i massen. Dejen sprøjtes ud i ønsket størrelse og bages af. Ovntemperatur: 175°C Bagetid: ca. 15 min. afhængig af størrelse
		Fagligt tip: Smag evt. til med citron eller vanille.
i alt	7.505 g	



Køb ingredienserne hos BÄKO DANMARK

CSM produkt	BÄKO varenr.:
Meister Persifix	210305
Meister eisella Haselnuss	210587
Boeson Bagepulver	210217