



10 kg

Pfefferkuchenspritzmasse Art. 11241

zur rationellen Herstellung von Gewürzmassen
für Lebkuchenteige und Weihnachtsgebäcke

Grundrezept für ein Blech 60 x 40

Pfefferkuchenspritzmasse	1.000 g
Speiseöl	150 g
Wasser	600 g

Herstellung:

3 min bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine glattrühren.

Auf mit Backpapier belegte Bleche oder Oblaten dressieren und innerhalb von 30 min abbacken.

Backen: 210 °C | ca. 15 min

Besondere Merkmale:

- ✓ vielfältige und einfache Anwendung
- ✓ rationelle Verarbeitung
- ✓ lange Frischhaltung

Einsatz:

100 %

Fachlicher Tipp:

Orangeat, Zitronat, gehackte Mandeln, Marzipan oder Schokotropfen verfeinern das weihnachtliche Aroma und geben den Gebäcken eine individuelle Note.

Aktuelle Spezifikationen erfragen Sie bitte bei unserem Vertrieb.



Wir mischen,
was erfolgreich
backt.

Teltomalz GmbH | Iserstraße 8-10 | 14513 Teltow
Telefon: 03328 / 4480 | E-Mail: vertrieb@teltomalz.de