



# BERLINER KÜKEN

**Dawn**<sup>®</sup>



# BERLINER KÜKEN

## ZUTATEN

### Aufbau für 30 Berliner

- 600 g Icing, Gelb
- 100 g Dawn Glossy Icing Weiß 7.73031.100
- 300 g Mandel, gehobelt, geröstet
- 60 g Icing, Orange
- 20 g Dawn Garnierbraun 2.03089.111

### Icing, Gelb

- 1000 g Dawn Glossy Icing Weiß 7.73031.100
- 2 g Dawn Lebensmittelfarbstoff Gelb 9.22041.214

### 1002 g Gesamt

### Icing, Orange

- 1000 g Dawn Glossy Icing Weiß 7.73031.100
- 2 g Dawn Lebensmittelfarbstoff Gelb 9.22041.214
- 1 g Dawn Lebensmittelfarbstoff Rot 9.22040.214

### 1003 g Gesamt

## HERSTELLUNG

- Icing, Gelb auf 45 °C erwärmen und den Berliner überziehen
- Gehobelte Mandeln auf die untere Hälfte streuen
- Dawn Glossy Icing Weiß über die Mandeln aufspritzen
- Mit Dawn Glossy Icing, Orange einen Schnabel aufspritzen
- Dawn Garnierbraun erwärmen und Augen aufspritzen

### Herstellung Icing, Gelb

- Dawn Glossy Icing Weiß mit Dawn Lebensmittelfarbstoff Gelb mischen

### Herstellung Icing, Orange

- Dawn Glossy Icing Weiß mit Dawn Lebensmittelfarbstoff Gelb und Rot mischen