

## Rezeptur für KOKOS-Makronen im KORÜ-mat 30 / 60 / 140 Liter

1. Anwendungsart für dieses Rezept: Abrösten
2. Maschine einschalten und auf 90° C vorheizen

Das Vorheizen der Koch- und Rührmaschine ist für einen zügigen Produktionsablauf sinnvoll, aber nicht zwingend erforderlich. Die Vorheizzeiten entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle. Beachten Sie, daß es sich hierbei um die Temperatur des Wärmeträgeröls innerhalb der Kesselwandung handelt, und diese ca. 30° C über der gewünschten Temperatur der Masse liegen muß.

Vorwärm- und Aufheizzeiten			
Anwendungsart	Öltemperatur	Leerer Kessel	gefüllter Kessel
Abrösten	von 24°C auf 95°C	ca. 17 Minuten	ca. 45 Minuten
Kochen	von 24°C auf 130°C	ca. 21 Minuten	ca. 60 Minuten
wiederholtes Kochen	bei 130°C	-	ca. 35 Minuten
<b>Alle Zeitangaben sind nur ca.- Angaben und gelten nicht für TK-Warenanteile z.b. Tiefkühlobst Kochzeiten sind stark vom Kochgut selbst abhängig</b>			

3. Eiweiß, Zucker und Kokosraspeln in einem geeigneten Gefäß vermischen und anschließend in den Maschinenkessel geben.
4. Marzipanrohmasse und Zitronenschalen hinzugeben. Maschine auf Stufe 1 anlaufen lassen.

Zutaten	Rechenbasis	12 kg Zucker	25 kg Zucker	60 kg Zucker
Eiweiß	0,450 kg	5,400 kg	11,250 kg	27,000 kg
Zucker (variabel)	1,000 kg	12,000 kg	25,000 kg	60,000 kg
Kokosraspel	0,500 kg	6,000 kg	12,500 kg	30,000 kg
Marzipanrohmasse	0,050 kg	0,600 kg	1,250 kg	3,000 kg
Zitronenschale ger.	0,010 kg	0,120 kg	0,250 kg	0,600 kg
<b>Füllmenge</b>	<b>2,010 kg</b>	<b>24,120 kg</b>	<b>50,250 kg</b>	<b>120,600 kg</b>

5. Kurz vor dem Kochen kann die Heizung aus Energiespargründen bereits abgeschaltet werden, da das Thermo-Öl-System genügend nachheizt.
6. Lassen Sie das Rührwerk bis zur Entnahme unbedingt auf Stufe 1 weiter laufen!

Nach der Entleerung bitte sofort kaltes Wasser einfüllen, um eine Ansetzen der Massereste zu verhindern. Mit einer Schwenkbürste kann der Kessel dann problemlos gereinigt werden.

**Hinweis:** Dieses Rezept erfüllt nur Normalanforderungen. Die Qualität und Geschmacksrichtung kann durch Ergänzungen, Reduzierungen oder Variationen erheblich verändert und verbessert werden.