

## MANDLIKÜPSISED

### Suurepärase martsipanist mandliküpsised



#### Retsept

##### Variant 1 (mandliküpsiste makroonimass)

- 1,000 kg Lubeca martsipani toormass
- 0,250 kg kristallsuhkur
- 0,150 kg Eifix Konditor-Eiweiss PLUS, pastöriseeritud kondiitri-munavalge
- 10% Pepites, küpsetuskindlad karamelli-, marja- või puuviljakuubikud

##### Variant 2 (valmis makroonimassiga)

- 1,000 kg Lubeca Mandelmakrone, kasutusvalmis küpsetuskindel mandlimakroonimass

**Kate** Suhkrustatud puuviljad, mandlid, pistaatsiapähklid, sarapuupähklid, želeemarmjad Chellies

##### Mandlisarvekeste makroonimass

- 1,000 kg Lubeca martsipani toormass
- 0,500 kg kristallsuhkur
- 0,200 kg Eifix Konditor-Eiweiss PLUS, pastöriseeritud kondiitri-munavalge

#### Valmistamine

##### Mandliküpsised:

- Martsipani toormass segada suhkruga ja munavalgega ühtlaseks või segada valmis makroonimass ühtlaseks massiks.
- Küpsistele pritsida tähekujulise otsikuga (Ø 12 mm) pritskotiga väikesed rosetid (~10 g) ja lisada puuviljad, mandlid, pähklid, pistaatsiapähklid või kuubikud Pepites.
- Küpsetada: ~210-220 °C juures ~12-15 min (soovitav pruunistusastmeni).
- Pärast jahtumist katta õhukese kuuma aprikoositäidise kihiga.

##### Mandlisarvekesed:

- Kõik koostisosad segada ühtlaseks massiks.
- Umbes 40-50 g suurused portsjonid rullida mandlirullideks ja vormida sarvekesteks.
- Küpsetada ~190-200 °C juures 15-20 min.
- Pärast jahtumist soovitame kasta tumeda šokolaadikuvertüüri sisse.