



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover

www.martinbraun.de

verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11 /41 07 317

Rezept 99656 / 22

Zimstern-Sahne-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Endprodukt

		<u>Rührmasse</u>	
_____	1,250 kg	Sandmasse (Sand BASIC+Speiseöl) [siehe Rezept Nr. 20279/01]	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.
		<u>Füllung</u>	
_____	0,750 kg	Fructi-Top Birne	Diagonal auf die Sandmasse dressieren.
		<u>Zimstern-Sahne</u>	
_____	0,240 kg	Alaska-express Zimstern	Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	0,300 kg	Wasser, 20 - 25 °C	
_____	1,200 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	0,200 kg	Cristaline Neutral	Verrühren.
_____	0,002 kg	Zimt	

Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die Füllung diagonal aufdressieren.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Die Cristaline-Mischung aufstreichen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

MARTIN BRAUN