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 10652 / 04

Apfel-Dessert-Törtchen

1 Silikonform im Fruchtdesign; Gesamtstückzahl: 20

Endprodukt

		Tarte au Chocolat-Kapseln	
_____	0,450 kg	Tarte au Chocolat-Kapseln für Desserts, 20 Stück, 6 cm Ø, gebacken [siehe Rezept Nr. 20204/04]	
_____	0,002 kg	Kakaopulver	
		Apfel-Schmand-Sahnecreme	
_____	0,180 kg	**Alaska-express Apfel**	*Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.*
_____	0,225 kg	Wasser, ca. 20 °C	
_____	0,450 kg	Schmand	
_____	0,450 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____	0,200 kg	**Miruar Neutral**	*Mischen und auf 45° C erwärmen.*
_____	0,002 kg	Lebensmittelfarbe, grün	
_____	0,020 kg	Zartbitterkuvertüre	*Temperieren. Stiele aufdressieren und anziehen lassen.*

Herstellung

- Die Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrosten.
- Aus den Formen lösen.
- Die gefrorenen "Sahnefrüchte" in Miruar tauchen und abtropfen lassen.
- Auf die Tarte au Chocolat-Böden absetzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

Rezeptnummer 10652 / 04

Bitte beachten Sie:
Die Produktinformationen zum Rezept stellen einen unverbindlichen Kennzeichnungsvorschlag dar und dürfen nicht ohne vorherige Prüfung für die Gebäckkennzeichnung übernommen werden!