

RUNDUMM

Bianka und Bianka soft





Pückler-Cremedessert

1 Blech, 60 x 40 cm = 60 Stück

Betriebsrezept

_____	2400 g (4 Stück) Biskuitrouladen	s. Grundrezept	
_____	600 g Erdbeerkonfitüre		
	<u>Othello-Creme</u>		
_____	500 g Bianka-Creme, s. Grundrezept	} verrühren	
_____	50 g Othello , Schokoladencreme		
	<u>Erdbeer-Creme</u>		
_____	500 g Bianka-Creme, s. Grundrezept	} verrühren	
_____	30 g Dessertpaste Erdbeer		
	<u>Vanille-Creme</u>		
_____	500 g Bianka-Creme, s. Grundrezept	} verrühren	
_____	10 g Kovanil , natürliches Aroma		
	<u>Dekor</u>		
_____	1000 g Marzipan, angewirkt		
_____	750 g Mohrenglanz Zartbitter , kakaohaltige Pflanzenfettglasur		
_____	30 Stück Chellies , halbiert		

Herstellung

- ◆ Die Biskuitrouladen mit der Erdbeerkonfitüre und den Cremes zur Schnitte zusammensetzen.
- ◆ Die Schnitte im Kühlschrank gut absteifen lassen und in 4 Streifen à 60 x 10 cm schneiden.
- ◆ Mit Marzipan eindecken und mit **Mohrenglanz Zartbitter** überziehen.
- ◆ Einteilen und ausgarnieren.



Mandarinen-Quark-Creme-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm = 60 Stück

Betriebsrezept

_____	900 g (1 Stück) Mürbeteig, gebacken	s. Grundrezept	
_____	200 g Aprikosenkonfitüre		
_____	1200 g (2 Stück) Biskuitrouladen	s. Grundrezept	
_____	1600 g Mandarinen, gut abgelaufen		
	<u>Quark-Creme</u>		
_____	1200 g Bianka , Füll- und Garniercreme	} zur Creme aufschlagen	
_____	600 g Crememargarine		
_____	300 g Sahne, flüssig		
_____	120 g Dessertpaste Mandarine		
_____	1200 g Quark	} unterheben und nochmals kurz aufschlagen	
_____	6 g Fruchtsäure		
	<u>Dekor</u>		
_____	400 g Colorado gelb , Geleeguß	s. Grundrezept	
_____	450 g Mandarinspälten, abgeliert		
_____	ca. 150 g Quark-Creme	von obiger Quark-Creme abnehmen	
_____	60 Stück Schoko-Dekor Filigran		

Herstellung

- ◆ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, eine Biskuitroulade auflegen und die Mandarinen aufstreuen.
- ◆ Mit der Quark-Creme und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen.
- ◆ Die Schnitte ca. 2 Stunden kaltstellen und mit **Colorado**, Geleeguß, abglänzen.
- ◆ Einteilen, mit Cremetupfen, **Schoko-Dekor Filigran** und den abgelierten Mandarinen ausgarnieren.



Tiroler Kirschtorte

2 Torten = 32 Stück

Betriebsrezept

_____	320 g (2 Stück) Mürbeteig, gebacken	s. Grundrezept
_____	80 g Aprikosenkonfitüre	
_____	2200 g (12 Stück) Nousinoböden, ca. 5 mm stark	s. Grundrezept
_____	600 g Sauerkirschen, gut abgelaufen	
_____	180 g Kirschwassertränke	s. Grundrezept
<u>Kirschwasser-Creme</u>		
_____	500 g Bianka , Füll- und Garniercreme	} zur Creme aufschlagen
_____	500 g Crememargarine	
_____	200 g Wasser	
_____	70 g Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser	
_____	300 g Marzipan, angewirkt	} für den Überzug
_____	350 g Schokobella , Schokoladencreme	
<u>Dekor</u>		
_____	60 g Schoko-Pailletten	
_____	32 Stück Schoko-Dekor Marmor	

Herstellung

- ◆ Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- ◆ Mit der Kirschwasser-Creme und den Nousinoböden zu Torten zusammensetzen (tränken), auf jede Cremeschicht Kirschen streuen.
- ◆ Die Torten einstreichen und mit Marzipan eindecken.
- ◆ Mit **Schokobella** überziehen, einteilen und den Rand mit **Schoko-Pailletten** absetzen.
- ◆ Die Torten mit dem **Schoko-Dekor Marmor** ausgarnieren.



Marc de Champagne-Cremetorte

2 Torten = 32 Stück

Betriebsrezept

_____	320 g (2 Stück) Mürbeteig, gebacken	s. Grundrezept
_____	80 g Aprikosenkonfitüre	
_____	720 g (6 Stück) Biskuitböden, 1 cm stark	s. Grundrezept
_____	900 g Fructi-Top Aprikose , gebrauchsfertige Fruchtfüllung	
<u>Marc de Champagne-Creme</u>		
_____	1000 g Bianka-Creme, s. Grundrezept	} glattrühren
_____	120 g Royal Marc de Champagne , Edelpaste	
<u>Dekor</u>		
_____	300 g Marzipan, angewirkt	} für den Überzug
_____	350 g Bianka , Füll- und Garniercreme	
_____	40 g Dekorzucker	s. Grundrezept
_____	60 g Haselnuß-Krokant	
_____	32 Stück Schoko-Dekor Marc de Champagne	

Herstellung

- ◆ Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je einen Biskuitboden auflegen.
- ◆ Mit der Marc de Champagne-Creme, **Fructi-Top Aprikose** und den Biskuitböden zu Torten zusammensetzen.
- ◆ Die Torten einstreichen und mit Marzipan eindecken.
- ◆ Mit **Bianka**-aufgelöst- überziehen, einteilen und den Rand mit **Haselnuß-Krokant** absetzen.
- ◆ Mit Dekorzucker und **Schoko-Dekor Marc de Champagne** ausgarnieren.

Grundrezept: Biskuitrouladen mit BRAUN Bisquick

Betriebsrezept

_____	1100 g Eier	Zutaten ca. 7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____	400 g Wasser	
_____	800 g Zucker	
_____	600 g BRAUN Bisquick , Feinbackmittel	
_____	500 g Weizenmehl	

Herstellung

- ◆ Die Rouladenmasse auf Backpapier aufstreichen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 250 °C (= 20 °C über Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 4 Minuten
- ◆ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen und auf ein Backtuch stürzen.
- ◆ Feucht lagern.
- ◆ Die Masse eignet sich auch gut für Omeletts.

☑ Aroma-Tip

Diese Masse erhält durch die Zugabe von Zitronen-Aroma **Sizilia** oder Vanille-Aroma **Combani** eine ganz besondere Note.

Grundrezept: Biskuitböden

Betriebsrezept

_____	3300 g Bisquisit 100 , Feinbackmittel	Alle Zutaten zusam- men ca. 6 Minuten im schnellen Maschinen- gang aufschlagen.
_____	2000 g Eier	
_____	650 g Wasser	

Herstellung

- ◆ Die Böden mit geschlossenem Zug anbacken, nach 10 Minuten den Zug öffnen und ausbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: 25 bis 30 Minuten

☑ Aroma-Tip

Diese Masse erhält durch die Zugabe von Zitronen-Aroma **Sizilia** oder Vanille-Aroma **Combani** eine ganz besondere Note.

Grundrezept: Biskuitrouladen mit Bisquisit 100

Betriebsrezept

_____	2000 g Bisquisit 100 , Feinbackmittel	Alle Zutaten ca. 6 Minuten im schnellen Maschinen- gang aufschlagen.
_____	1300 g Eier	
_____	500 g Wasser	

Herstellung

- ◆ Die Rouladenmasse auf Papier aufstreichen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 250 °C (= 20 °C über Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 4 Minuten
- ◆ Nach dem Backen die Rouladen sofort auf Tücher stürzen.

☑ Aroma-Tip

Diese Masse erhält durch die Zugabe von Zitronen-Aroma **Sizilia** oder Vanille-Aroma **Combani** eine ganz besondere Note.

Grundrezept: Nousinoböden (2 Stück, 26 cm Ø)

Betriebsrezept

_____	1400 g Nousino , Feinbackmittel	Zutaten ca. 6 Minuten mit grober Rute im schnellen Maschinen- gang aufschlagen.
_____	700 g Eier	
_____	100 g Wasser	

Herstellung

- ◆ Litergewicht: 650 bis 700 g
- ◆ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 50 Minuten

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

_____	1000 g Mürbella , Feinbackmittel	Alle Zutaten intensiv verkneten. Schnellknetter: 2 + 6 Min. Spiralknetter: 2 + 3 Min.
_____	400 g Backmargarine, weich	
_____	100 g Eier	

Grundrezept: Bianka-Creme

Betriebsrezept

_____	1000 g Bianka , Füll- und Garniercreme
_____	1000 g Crememargarine
_____	500 g Wasser (oder Eier)

Herstellung

- ◆ **Bianka** und Crememargarine schaumig rühren.
- ◆ Das Wasser oder die Eier nach und nach zugeben und gut aufschlagen.

Grundrezept: Kirschwassertränke

Betriebsrezept

_____	250 g Wasser
_____	250 g Zucker
_____	30 g Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser

Herstellung

- ◆ Wasser und Zucker aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
- ◆ **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser** zusetzen.

Grundrezept: Colorado gelb, Geleeguß

Betriebsrezept

_____	1000 g Colorado gelb , Geleeguß	Zutaten kurz aufkochen.
_____	400-500 g Wasser	

Grundrezept: Dekorzucker

Betriebsrezept

_____	100 g Kakaopulver	mischen
_____	50 g Dekorzucker	

Bianka – die vielseitige Füll- und Garniercreme.

- ◆ **Ein Produkt für viele Varianten**, da besonders hervorragend zu kombinieren mit Aromen, Joghurt, Quark, Sahne, Milch oder Fruchtsaft.
- ◆ Zarter Schmelz für ein angenehmes Mundgefühl.
- ◆ Einfaches Handling, da leicht aufzuschlagen, gut aufzustreichen und gut aufzuspritzen.
- ◆ Breiter Anwendungsbereich von der Cremefüllung über den Überzug bis hin zur Garnierung.
- ◆ Neutraler Geschmack, der sich auch nach 2 Tagen im Kühlschrank oder Froster nicht negativ verändert.
- ◆ Verpackung mit Vorteilen:
Genauere Portionierbarkeit durch Plattengebinde (→ Riffelung).
Weniger Verpackungsabfall, da Schale platzsparend zu entsorgen.

Bianka – zur schnellen Herstellung von leichten, lockeren, luftigen Fettcremes.

	französische Fettcreme	Wasser oder Eier, pasteurisiert	mit Fruchtsaft	deutsche Füllcreme	deutsche Fettcreme	Schokoladen- creme	Quark- creme	haltbare Creme	Joghurt- Creme
Bianka	1000 g	1000 g	1000 g	400 g	500 g	500 g	1000 g	1000 g	1000 g
Cremefett	1200 g	1000 g	1000 g	300 g	750 g	250 g			1000 g
Erdnußfett						250 g	500 g	500 g	
Fruchtsaft			300 g						
Fruchtsäure			5 g				5 g		
Ei, pasteurisiert	500-700 g	200-500 g		50 g	150 g				
Vanillecreme ohne Zucker				1000 g	1000 g				
aufgelöste Kuvertüre						250 g			
flüssige Sahne							250 g		
Quark/Joghurt temperiert							1000 g		1000 g

Zum Abschmecken der Bianka-Creme eignen sich sowohl fruchtige als auch alkoholische Dessertpasten.

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover
Fachliche Beratung:
Tel. (05 11) 41 07 380
Fax (05 11) 41 07 389

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN Produkt-Sortiment.
Internet: <http://www.martinbraun.de>
E-Mailbox: info@martinbraun.de