

RUNDUMM

Schokobella weiß



**BRAUN**



## Orangencreme-Ringe

40 Stück

Betriebsrezept

_____	720 g Mürbeteig	siehe Grundrezept
	<u>Orangen-Creme</u>	
_____	800 g <b>Schokobella weiß</b> , weiße Schokoladencreme	} alle Zutaten schaumig schlagen
_____	400 g Butter	
_____	60 g <b>Dessertpaste Orange</b>	
	<u>Dekor</u>	
_____	300 g <b>Schokobella weiß</b> , weiße Schokoladencreme	
_____	50 g <b>Mohrenglanz Vollmilch</b> , Milch-Pflanzenfettglasur	

### Herstellung

- ◆ Mürbeteig auf 2,5 mm Stärke ausrollen, mit gezacktem Ausstecher, 8 cm und 4 cm Ø, Ringe ausstechen.
- ◆ Auf Bleche legen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 7 Minuten
- ◆ Auf die ausgekühlten Mürbeteigringe die Orangen-Creme aufdressieren und im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Die Orangencreme-Ringe mit **Schokobella weiß** überziehen und mit **Mohrenglanz Vollmilch** überspinnen.



## Nußcreme-Roulade

1 Roulade = 20 Stück

Betriebsrezept

	<u>Nußroulade</u>	
_____	700 g <b>Nousino</b> , Feinbackmittel	} mit grober Rute im mittleren Maschinen-gang ca. 6 Minuten aufschlagen.
_____	350 g Eier	
_____	50 g Wasser	
_____	750 g <b>Schokobella weiß</b> , weiße Schokoladencreme	zur Creme aufschlagen
	<u>Dekor</u>	
_____	300 g Marzipan, angewirkt	
_____	500 g <b>Schokobella weiß</b> , weiße Schokoladencreme	für den Überzug.
_____	20 St. <b>Schoko-Dekor Filigran</b>	

### Herstellung

- ◆ Ein Backblech 60 x 40 cm mit Backpapier auslegen, Nousino-Masse aufstreichen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 5 Minuten
- ◆ Nach dem Auskühlen die Creme aufstreichen und zur Roulade (60 cm lang) aufrollen.
- ◆ Die Roulade ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
- ◆ Mit Marzipan eindecken, mit **Schokobella weiß** überziehen, einteilen und mit Tupfen und dem **Schoko-Dekor Filigran** ausgarnieren.



## Amaretto-Cremeschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm = 48 Stück

### Betriebsrezept

_____	900 g Mürbeteig,	1 Stück, gebacken	siehe Grundrezept
_____	200 g Aprikosenkonfitüre		
_____	2400 g Biskuitroulade, 4 Stück		siehe Grundrezept
_____	1000 g <b>Fruchti-Top Kirsch</b> ,	gebrauchsfertige Fruchtfüllung	
_____	200 g Amarettotränke		siehe Grundrezept
<u>Creme</u>			
_____	1250 g <b>Schokobella weiß</b> ,	weiße Schokoladencreme	} Zur Creme aufschlagen
_____	250 g Crememargarine		
<u>Dekor</u>			
_____	800 g Marzipan, angewirkt		} für den Überzug
_____	400 g <b>Schokobella weiß</b> ,	weiße Schokoladencreme	
_____	48 St. <b>Schoko-Dekor Amaretto</b>		

### Herstellung

- ◆ Den Mürbeteig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, eine Biskuitroulade auflegen und **Fruchti-Top Kirsch** aufstreichen.
- ◆ Mit der Creme und den Biskuitrouladen zur Schnitte zusammensetzen.
- ◆ Die Biskuitrouladen mit Amarettotränke tränken.
- ◆ Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
- ◆ Mit Marzipan eindecken, danach **Schokobella weiß** aufstreichen und mit einem Pinsel aufrauen.
- ◆ Die Schnitte einteilen und mit der restlichen Creme und dem **Schoko-Dekor Amaretto** ausgarnieren.

## Eierlikörwelle

1 Blech, 60 x 40 cm = 48 Stück

### Betriebsrezept

<u>Sandmasse</u>		
_____	1500 g <b>FruchtSand</b> ,	} 3 bis 4 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen-gang aufschlagen.
	Feinbackmittel	
_____	600 g Speiseöl	
_____	450 g Eier	
_____	200 g Wasser	
_____	100 g <b>Schokobella</b> ,	Schokoladencreme
_____	750 g Mandarinspälten	
<u>Eierlikörcreme</u>		
_____	1350 g <b>Schokobella weiß</b> ,	} Zur Creme aufschlagen.
	weiße Schokoladencreme	
_____	350 g Butter	
_____	150 g <b>Dessertpaste Eierlikör</b>	
<u>Dekor</u>		
_____	25 g Dekorzucker	
_____	48 St. <b>Schoko-Dekor Eierlikör</b>	

### Herstellung

- ◆ 2000 g Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und bemehltes Blech gleichmäßig aufstreichen.
- ◆ 700 g Sandmasse mit 100 g **Schokobella** verrühren, mit einem Spritzbeutel (9er-Lochtülle) diagonal aufdressieren und mit einem Messer verziehen.
- ◆ Die Mandarinspälten aufstreuen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ◆ Backzeit: ca. 35 Minuten
- ◆ Nach dem Auskühlen die Eierlikörcreme aufstreichen und kämmen (etwas Creme zum Dekorieren übrig lassen).
- ◆ Die Schnitte gut durchkühlen lassen.
- ◆ In die Mitte jedes Stückes einen kleinen Tupfer Creme aufdressieren und das **Schoko-Dekor Eierlikör** auflegen.
- ◆ Die Ränder mit Dekorzucker absieben.



## Maraschino-Cremetorte

2 Torten, 26 cm Ø = 32 Stück

### Betriebsrezept

_____ 320 g	Mürbeteig, 2 Stück, gebacken	siehe Grundrezept
_____ 80 g	Aprikosenkonfitüre	
_____ 1920 g	Sacherboden, 8 Stück, 1 cm stark	siehe Grundrezept
_____ 700 g	Maraschinotränke	siehe Grundrezept
	<u>Maraschinocreme</u>	
_____ 1200 g	<b>Schokobella weiß</b> , weiße Schokoladencreme	} Zur Creme aufschlagen.
_____ 300 g	Butter	
_____ 80 g	<b>Dessertpaste Maraschino</b>	
	<u>Dekor</u>	
_____ 300 g	Marzipan, angewirkt	} für den Überzug.
_____ 360 g	<b>Schokobella weiß</b> , weiße Schokoladencreme	
_____ 40 g	<b>Haselnuß-Krokant</b>	
_____ 32 St.	<b>Schoko-Dekor Marmor</b>	

### Herstellung

- ◆ Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- ◆ Mit der Maraschinocreme und den Sacherböden zu Torten zusammensetzen (tränken).
- ◆ Die Torten einstreichen, mit Marzipan eindecken und mit **Schokobella weiß** überziehen.
- ◆ Den Rand mit **Haselnuß-Krokant** absetzen, einteilen und mit der restlichen Maraschinocreme und dem **Schoko-Dekor Marmor** ausgarnieren.

### Grundrezept: Sacherboden

#### Betriebsrezept

_____ 700 g	<b>Sacher</b> , Feinbackmittel	} Alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 6 Minuten mit grober Rute aufschlagen.
_____ 300 g	Eier	
_____ 50 g	Wasser	

### Herstellung

- ◆ Menge reicht für 1 Boden, 26 cm Ø, 5 cm hoch.
- ◆ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 55 Minuten

### Grundrezept: Maraschinotränke

#### Betriebsrezept

_____ 1000 g	Wasser	} Wasser und Zucker aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen. <b>Dessertpaste Maraschino</b> zusetzen.
_____ 1000 g	Zucker	
_____ 150 g	<b>Dessertpaste Maraschino</b>	

### Grundrezept: Biskuitroulade, dunkel

#### Betriebsrezept

_____ 1100 g	Eier	} Eier, Wasser, Zucker, <b>BRAUN Bisquick</b> und Mehl ca. 7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____ 400 g	Wasser	
_____ 800 g	Zucker	
_____ 600 g	<b>BRAUN Bisquick</b> , Feinbackmittel	
_____ 500 g	Weizenmehl	
_____ 120 g	Kakaopulver	
_____ 170 g	Wasser	

### Herstellung

- ◆ Kakao und Wasser anrühren und zum Schluss der Schlagzeit kurz unterlaufen lassen.
- ◆ Die Rouladen sofort nach dem Backen vom Blech nehmen und auf Backtücher stürzen.
- ◆ Backtemperatur: ca. 250 °C (= 20 °C über Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 4 Minuten

### Grundrezept: Amarettotränke

#### Betriebsrezept

_____ 1000 g	Wasser	} Wasser und Zucker zusammen aufkochen, evtl. abschäumen und abkühlen lassen. Mit <b>Royal Amaretto</b> abschmecken.
_____ 900 g	Zucker	
_____ 250 g	<b>Royal Amaretto</b> , Edelpaste	

### Grundrezept: Mürbeteig

#### Betriebsrezept

_____ 1000 g	<b>Mürbella</b> , Feinbackmittel	} Schnellkneten: 2 + 6 Minuten Spiralkneten: 2 + 3 Minuten Alle Zutaten intensiv verkneten.
_____ 400 g	Backmargarine, weich	
_____ 100 g	Eier	

zum Füllen



zum Garnieren



zum Überziehen



aromatisierbar



## Die Schokobella weiß-Pluspunkte

**Ihr Nutzen  
= hochwertige Gebäcke rationell  
hergestellt.**

**Schokobella weiß, die  
gebrauchsfertige weiße  
Schokoladencreme**

### Einfache Anwendung:

- ◆ direkt aus dem Eimer zu verarbeiten
- ◆ nur ein Produkt zum Füllen, Garnieren und Überziehen
- ◆ auch individuell aromatisierbar z.B. mit alkoholischen oder fruchtigen Pasten von BRAUN

### Beste Ergebnisse:

- ◆ einzigartiger Geschmack durch echte Kakaobutter
- ◆ optimaler Glanz ohne aufwendiges Temperieren
- ◆ kein Brechen des Überzugs beim Schneiden

Fachliche Beratung  
Tel. 05 11/41 07 380  
Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG  
Tillystraße 17-21  
30459 Hannover  
www.martinbraun.de

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

Nr. 268