

Sahne-Gebäcke



NEU!

Mango-Sahneschnitte

- ◆ Luftig-leichte Sahne mit fruchtigem Mango-Geschmack
- ◆ Feiner Schokoboden mit aromatischer Kokosfüllung
- ◆ Exotisch veredelt mit Caipirinha-Tränke

Produktvorteile von Alaska-express Mango:

- Für locker-leichte Mango-Sahnefüllungen
- Beliebte Trendgeschmacksrichtung
- Einfache und sichere Herstellung


BRAUN

Mango-Sahneschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept



Sandmasse

_____	1000 g	FruchtSand
_____	400 g	Speiseöl
_____	300 g	Eier
_____	150 g	Schokobella
_____	150 g	Wasser

2 bis 3 Minuten
mit grober Rute im mittleren
Maschinengang rühren.

Kokosfüllung

_____	800 g	Kokoskrone
_____	200 g	Wasser, ca. 30 °C

2 Minuten mit grober Rute im
mittleren Maschinengang rühren,
ca. 10 Minuten quellen lassen.

_____	200 g	Caipirinha-Tränke	siehe Grundrezept
-------	-------	-------------------	-------------------

Mango-Sahne

_____	400 g	Alaska-express Mango
_____	500 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	2000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Mango
im Wasser auflösen und
die Sahne unterheben.

Dekor

_____	150 g	Garniersahne
_____	150 g	Colorado gelb , Geleeguss
_____	600 g	Mango-Scheiben, abgeliert
_____	75 Stück	Sckoko-Dekor Mango

Herstellung

- ◆ Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen, die Kokosfüllung diagonal aufspritzen.
- ◆ Abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
- ◆ Backzeit: ca. 20 Minuten
- ◆ Nach dem Backen sofort tränken.
- ◆ Auf die erkaltete Schnitte die Mango-Sahne aufstreichen und kämmen.
- ◆ Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Einteilen, mit der Garniersahne, den abgelierten Mangospalten und dem **Schoko-Dekor Mango** ausgarnieren.



Mango-Joghurt-Sahnetorte

2 Torten, 26 cm Ø

Betriebsrezept



_____	320 g	(2 Stück) Mürbeteigböden, gebacken
_____	80 g	Aprikosenkonfitüre
_____	480 g	(4 Stück) Biskuitböden, hell, 1 cm stark

Mango-Joghurt-Sahne

_____	320 g	Alaska-express Mango , Sahnestandmittel
_____	400 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	800 g	Joghurt
_____	800 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Mango
im Wasser auflösen
und Joghurt sowie
Sahne unterheben.

Dekor

_____	200 g	Garniersahne
_____	32 Stück	Schoko-Dekor Mango
_____	300 g	Mango-Scheiben, abgeliert
_____	30 g	Mandeln, gehackt, geröstet

Herstellung

- ◆ Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen Biskuitboden auflegen und mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- ◆ Mit der Mango-Joghurt-Sahne und den zweiten Biskuitböden zu Torten zusammensetzen.
- ◆ Die Torten ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Den Rand mit Mandeln absetzen.
- ◆ Einteilen und mit Garniersahne, den Mangospalten und dem **Schoko-Dekor Mango** ausgarnieren.

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

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

Grundrezept: Caipirinha-Tränke

Betriebsrezept

_____	450 g	Wasser	▶ Wasser und Zucker aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
_____	450 g	Zucker	
_____	50 g	Dessertpaste Caipirinha	Dessertpaste Caipirinha zusetzen.