Mehr drin: Fitness & Genuss!

Sahne-Stücke mit Molke & Frucht

BRAUN

Molke – der wertvolle Fitmacher...

Molke ist ein natürliches Nebenprodukt der Käseherstellung. Ernährungswissenschaftler empfehlen Molke, denn neben dem leckeren, leicht säuerlichen und erfrischenden Geschmack sind die inneren Werte entscheidend: Molke ist ein echter Fitmacher, der nur 0,2% Fett, dafür jedoch hochwertiges Eiweiß, einen hohen Mineralstoffgehalt, verdauungsfördernden Milchzucker sowie jede Menge Vitamine enthält. Molke ist ein hochkonzentrierter und dabei äußerst kalorienarmer Nährstoffcocktail.

...plus Frucht ...plus Sahne: Köstlicher Genuss mit mehr drin!

Wertvolle und erfrischende Molke. Aromatische, vitaminreiche Früchte. Und dazu als perfekter Geschmacksträger, als Krönung und Verfeinerung luftig-leichte, cremig-zarte Sahne – das ist unvergleichlicher Genuss und Verwöhnung pur.

*Sahne-Stücke mit den neuen **Alaska-express Molke-Frucht**-Sorten von **BRAUN** verbinden Hochgenuss und Ernährungsbewusstsein in hervorragender Weise. Das kommt bei Ihren Kunden bestens an. Sie werden sehen: Bei diesen Gebäck-Klassikern mit „Mehrwert" ist mehr für Sie drin!*

3 x NEU!

Alaska-express

Molke Pfirsich-Maracuja
Art.-Nr. 1433201

Molke Kirsch-Banane
Art.-Nr. 1433301

Molke Himbeer-Limone
Art.-Nr. 1433101

Aufregende Fruchtkompositionen, erfrischender Molkegeschmack. Interessant und einzigartig – für jede Menge neue attraktive Gebäckideen.

NEU!

Schoko-Dekor Molke

*Genuss und Mehrwert auf einen Blick: Das ansprechende **Schoko-Dekor Molke** wertet die fruchtigen Sahne-Stücke nicht nur optisch auf, sondern zeigt auch den Molke-Mehrwert auf den ersten Blick.*

Art.-Nr. 1714901

Sahnetörtchen – eine runde Sache.

Tipp: Die beste Anwendung, ein Renner, immer beliebt und absolut verkaufssicher sind Sahnetörtchen.

Himmlische Molketörtchen

40 Dessertringe

Betriebsrezept

300 g	Biskuitrouladen, hell, 40 Stück, 8 cm Ø	

Molke Himbeer-Limone-Sahnecreme

500 g	**Alaska-express Molke Himbeer-Limone**	**Alaska-express Molke Himbeer-Limone** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
1000 g	Wasser, ca. 20 °C	
1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

100 g	Garniersahne
40 Stück	**Schoko-Dekor Molke**
250 g	Limetten, in Scheiben, abgeliert
200 g	Himbeeren, frisch

Herstellung

- Ein Blech mit Folie oder Pergamentpapier auslegen, die geölten und mit Staubzucker besiebten Dessertringe auflegen.
- Je eine Bikuitroulade einlegen.
- Mit einem Spritzbeutel die Molke Himbeer-Limone-Sahnecreme einfüllen und glatt streichen.
- Die Törtchen ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit Garniersahne, dem **Schoko-Dekor Molke** und den Früchten ausgarnieren.
- Eine schönere Optik erhalten Sie, wenn die Törtchen mit Geleeguss abgeliert werden (Törtchen anfrosten).

Tipp: Sie können auch **Molke Pfirsich-Maracuja** oder **Molke Kirsch-Banane**-Sahnecremetörtchen nach dieser Rezeptur herstellen.

Grundrezept: Himbeer-Geleeguss

1000 g	**Colorado rot**	kurz aufkochen
300 g	Himbeeren, Frosterfrüchte	
100 g	Wasser	

Molke Pfirsich-Maracuja-Ecke

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

900 g	Mürbeteig, 1 Stück, gebacken
200 g	Aprikosenkonfitüre
1200 g	Biskuitrouladen, hell, 2 Stück

Molke Pfirsich-Maracuja-Sahnecreme

750 g	**Alaska-express Molke Pfirsich-Maracuja**	**Alaska-express Molke Pfirsich-Maracuja** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
1500 g	Wasser, ca. 20 °C	
1500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

1000 g	Maracuja-Geleeguss	s. Grundrezept
150 g	Garniersahne	
48 Stück	**Schoko-Dekor Molke**	
50 g	Pistazien, gehackt	

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- Mit der Molke Pfirsich-Maracuja-Sahnecreme und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen.
- Die Schnitte nach dem Absteifen anfrosten und mit Maracuja-Geleeguss abglänzen.
- In Dreiecke einteilen und schneiden.
- Mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Molke** ausgarnieren, anschließend die gehackten Pistazien aufstreuen.

Tipp: Aus der angegebenen Rezeptur Molke Pfirsich-Maracuja-Sahnecreme lassen sich 3 Sahnecremetorten, 26 cm Ø, 6 cm hoch, herstellen.

Grundrezept: Maracuja-Geleeguss

100 g	**Claro gelb**	mischen	mit dem Maracujasaft aufkochen
200 g	Zucker		
1000 g	Maracujasaft		

Molke Himbeer-Limone-Torte

2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch

Betriebsrezept

320 g	Mürbeteig, 2 Stück, gebacken	
80 g	Aprikosenkonfitüre	
240 g	Biskuitböden, hell , 2 Stück, 1 cm stark	
450 g	Zusammengesetzte Biskuitrouladen	
	Molke Himbeer-Limone-Sahnecreme	
400 g	**Alaska-express Molke Himbeer-Limone**	**Alaska-express Molke Himbeer-Limone** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
800 g	Wasser, ca. 20 °C	
800 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	Dekor	
150 g	Himbeer-Geleeguss	s. Grundrezept Seite 3

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen Biskuitboden auflegen und mit einem Tortenring umstellen.
- Die Ringe mit den zusammengesetzten Biskuitrouladen, 5 cm hoch, auslegen.
- Molke Himbeer-Limone-Sahnecreme einfüllen und glatt streichen.
- Die Torten ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit Himbeer-Geleeguss abglänzen (Torten anfrosten).

Tipp: Sie verleihen der Torte eine besondere Note, wenn Sie Limettenzesten aufstreuen.

Herstellung Molke Kirsch-Banane-Schnitte

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- Mit der Molke Kirsch-Banane-Sahnecreme und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Schnitte nach dem Absteifen einteilen und schneiden.
- Mit der Garniersahne, dem **Schoko-Dekor Molke** und den abgelierten Kirschen ausgarnieren.

Molke Kirsch-Banane-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

900 g	Mürbeteig, 1 Stück, gebacken	
200 g	Aprikosenkonfitüre	
1200 g	Biskuitrouladen, hell, 2 Stück	
	Molke Kirsch-Banane-Sahnecreme	
750 g	**Alaska-express Molke Kirsch-Banane**	**Alaska-express Molke Kirsch-Banane** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
1500 g	Wasser, ca. 20 °C	
1500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	Dekor	
150 g	Garniersahne	
48 Stück	**Schoko-Dekor Molke**	
400 g	Kirschen, abgeliert	

Herstellung siehe Text links unten!

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: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 412

11.06 Qu