



- Aromatisch-duftige Holunderblüten, fruchtige Himbeeren, leichte Joghurt-Sahne – Komposition eines Geschmackserlebnisses.
- Einfach himmlisch mit **Alaska-express!**

NEU! Alaska-express Joghurt-Himbeer-Holunderblüte

Sommernachtstraum-Törtchen

Betriebsrezept: 40 Dessertringe

_____ 300 g Biskuitroulade, hell, 40 Stück, 8 cm Ø

Joghurt-Himbeer-Holunderblüten-Sahne

_____ 500 g **Alaska-express Joghurt-Himbeer-Holunderblüte**

_____ 1000 g Wasser, ca. 20 °C

_____ 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Joghurt-Himbeer-Holunderblüte im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

_____ 300 g **Cristaline Neutral**

_____ 100 g Garniersahne

_____ 200 g Himbeeren, frisch

_____ 40 Stück **Schoko-Dekor Himbeer-Holunderblüte**

Herstellung

- Ein Blech mit Backpapier auslegen, die geölten und mit Staubzucker besetzten Dessertringe auflegen.
- Mit einem Spritzbeutel die Joghurt-Himbeer-Holunderblüten-Sahne einfüllen.
- Eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Nach dem Absteifen (ca. 2 Stunden) die Törtchen drehen (stürzen), das Backpapier abziehen.
- **Cristaline Neutral** aufstreichen und aus den Formen lösen.
- Mit der Garniersahne, den Himbeeren und dem **Schoko-Dekor Himbeer-Holunderblüte** ausgarnieren.

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. 448

Himbeer-Holunderblüten-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____	1000 g	FruchtSand	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	400 g	Speiseöl	
_____	300 g	Eier	
_____	150 g	Wasser	

_____ 600 g Himbeeren, gefrostet,
mit **Kabi** ummantelt

Joghurt-Himbeer-Holunderblüten-Sahne

_____	750 g	Alaska-express Joghurt-Himbeer-Holunderblüte	} Alaska-express Joghurt-Himbeer-Holunderblüte im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	1500 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	1500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Himbeerpüree

_____	100 g	Zucker	} Zucker und Kabi mischen und unter die pürierten Himbeeren rühren.
_____	50 g	Kabi	
_____	500 g	Himbeeren, gefrostet	

Dekor

_____	250 g	Cristaline Neutral
_____	200 g	Himbeeren, frisch
_____	150 g	Garniersahne
_____	75 Stück	Schoko-Dekor Himbeer-Holunderblüte

Herstellung

- Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach bemehltes Blech aufstreichen, Himbeeren aufstreuen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Erkalten die Joghurt-Himbeer-Holunderblüten-Sahne aufstreichen.
- Das Himbeerpüree längs auf die Sahne dressieren und mit einem Messer marmorieren.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Schnitte anfrosten und **Cristaline Neutral** aufstreichen.
- Mit der Garniersahne, den Himbeeren und dem **Schoko-Dekor Himbeer-Holunderblüte** ausgarnieren.

Holunder/Holunderblüten

Der Holunder ist eine der häufigsten Straucharten in Mitteleuropa.

Die Vielzahl seiner Verwendungsmöglichkeiten – sowohl Beeren als auch Blüten – machte ihn von jeher zum beliebten Hausbaum.

Die weißen oder leicht gelblichen Blüten, flache Schirmrispen bestehend aus vielen Einzelblüten, verströmen einen aromatischen Duft – frisch, fruchtig und unverwechselbar.

Der Geschmack der Blüten ist angenehm gewürzhaft-aromatisch.



Dazu passend:

Schoko-Dekor

Himbeer-Holunderblüte

Art.-Nr. 1731201

192 Stück im Karton

