



- **Joghurt-Füllcreme**, kaltlösliches Cremepulver zur Herstellung leichter Joghurt-Füllcremes
- ideal mit Wasser, Milch, Sahne und Fruchtsäften zu verarbeiten
- schnitt- und frosterfest
- 10 kg im Karton
Art.-Nr. 1386210

NEU! Joghurt-Füllcreme: Der leichte Allrounder!

Joghurtcreme*

400 g **Joghurt-Füllcreme**
400 g Wasser, kalt
600 g Sahne

Joghurtcreme mit Dessertpaste*

400 g **Joghurt-Füllcreme**
400 g Wasser, kalt
600 g Sahne
50 g bis 70 g
MARTIN BRAUN Dessertpaste,
alle fruchtigen Sorten sind geeignet

Joghurtcreme mit Fruchtsaft*

400 g **Joghurt-Füllcreme**
400 g Fruchtsaft
600 g Sahne

Joghurtcreme mit Milch*

400 g **Joghurt-Füllcreme**
800 g Vollmilch (3,5% Fett)

*Herstellung

für alle Grundrezepte

- Alle Zutaten 5 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
- Creme nach dem Aufschlagen sofort verarbeiten.
- Ein nochmaliges Aufschlagen ist unbedingt zu vermeiden.
- Nach einer Absteifzeit von ca. 2 Stunden (im Kühlschrank) ist die Creme schnittfest.

Das Volumengewicht der Creme sollte 360 g/l bis 390 g/l betragen.

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. 449

Kirsch-Joghurtschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____ 1200 g **Sand BASIC**
_____ 600 g Speiseöl
_____ 700 g Eier

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

_____ 600 g Sauerkirschen, gut abgelaufen

Joghurt-Kirschcreme

_____ 600 g **Joghurt-Füllcreme**
_____ 600 g Kirschsafte
_____ 900 g Sahne, flüssig, kalt

5 Minuten mit feiner Rute
im schnellen Maschinen-
gang aufschlagen.

Dekor

_____ 150 g Garniersahne
_____ 400 g Kirschen, abgeliert
_____ 48 Stück **Schoko-Dekor Filigran-Mix**

Herstellung

- Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach bemehltes Blech aufstreichen, anschließend die Sauerkirschen aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Erkalten die Joghurt-Kirschcreme aufstreichen und kämmen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Schnitte einteilen und schneiden.
- Mit der Garniersahne, dem **Schoko-Dekor Filigran-Mix** und Kirschen ausgarnieren.

Mandarinen-Joghurttorte

Betriebsrezept: 5 Torten, 26 cm Ø, 6 cm hoch

_____ 800 g Mürbeteig, 5 Stück, gebacken
_____ 200 g Aprikosenkonfitüre
_____ 1200 g Biskuitböden, hell, 10 Stück, 26 cm Ø

Joghurt-Mandarinencreme

_____ 1200 g **Joghurt-Füllcreme**
_____ 1200 g Wasser, kalt
_____ 1800 g Sahne, flüssig
_____ 200 g **Dessertpaste Mandarine**

5 Minuten mit
feiner Rute im schnellen
Maschinengang
aufschlagen.

Dekor

_____ 100 g **Schokobella** zum Überspinnen
_____ 100 g Mandeln, gehackt, geröstet
_____ 250 g Mandarinspälten, abgeliert
_____ 80 Stück **Schoko-Dekor Marmor**

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen hellen Biskuitboden auflegen und mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- Mit der Joghurt-Mandarinencreme und den restlichen Biskuitböden zu Torten zusammensetzen.
- Die Torten einteilen und mit Joghurt-Mandarinencreme ausgarnieren.
- Die Torten ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Schokobella** überspinnen und die Ränder mit Mandeln absetzen.
- Mit den Mandarinen und dem **Schoko-Dekor Marmor** ausgarnieren.

**Perfekte
Geschmacks-Veredelung
mit fruchtigen
BRAUN-Aromen:**

Art-Nr. 1240001 Dessertpaste Ananas
Art-Nr. 1242001 Dessertpaste Banane
Art-Nr. 1246001 Dessertpaste Erdbeer
Art-Nr. 1250001 Dessertpaste Himbeer
Art-Nr. 1254001 Dessertpaste Kirsch
Art-Nr. 1256001 Dessertpaste Mandarine
Art-Nr. 1262001 Dessertpaste Orange
Art-Nr. 1248001 Dessertpaste Pfirsich
Art-Nr. 1278001 Dessertpaste Zitrone




BRAUN