



- **Creme Limette**, kaltlösliches Cremepulver zur Herstellung einer feinen Limettencreme
- bringt Frische und Leichtigkeit ins Gebäck
- einfache, sichere Verarbeitung, schnitt- und frosterfest
- 10 kg im Karton
Art-Nr. 1376110

NEU! Creme Limette: Die sommerfrisch Leichte!

Limetten-Törtchen

Betriebsrezept: 60 Dessertringe

_____	450 g Biskuitroulade, hell, 60 Stück, 8 cm Ø	
	<u>Limettencreme*</u>	
_____	800 g Creme Limette	} 5 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinen- gang aufschlagen.
_____	800 g Wasser, kalt	
_____	1200 g Sahne, flüssig, kalt	
	<u>Dekor</u>	
_____	425 g Cristaline Neutral	
_____	450 g Limetten, in Scheiben, abgeliert	

*Das Volumengewicht der Creme sollte 330 g/l bis 345 g/l betragen.

Tipp: Aus der Limettencreme können ca. 50 Eclairs hergestellt werden.

Herstellung

- Ein Blech mit Backpapier auslegen und die geöltten und mit Staubzucker besiebten Dessertringe aufsetzen.
- Mit einem Spritzbeutel die Limettencreme einfüllen, eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Nach dem Absteifen (ca. 2 Stunden) die Törtchen drehen (stürzen), das Backpapier abziehen.
- **Cristaline Neutral** aufstreichen, die abgelierten Limettenscheiben auflegen.
- Aus den Formen lösen.

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. 450



BRAUN