



- **Frisch(e)verliebt:**
Fruchtig-leichte,
erfrischende Cakes
in der verlockenden
Frühlingsblüten-Form.
- **Perfekt mit Sand BASIC!**

Sunshine Cakes Frühling



Marc de Champagne Erdbeer-Cake

Betriebsrezept: 15 Rechteck-Formen (Papier)

Sandmasse

_____ 1500 g **Sand BASIC**
 _____ 875 g Eier
 _____ 750 g Speiseöl

▶ Mit grober Rute 2 bis 3 Min.
im mittleren Maschinengang
glatt rühren.

Marc de Champagne-Tränke

_____ 250 g Wasser
 _____ 250 g Zucker
 _____ 50 g **Royal Marc
de Champagne**

▶ Wasser und Zucker zusammen
aufkochen, evtl. abschäumen und
abkühlen lassen. Mit **Royal Marc
de Champagne** abschmecken.

Marc de Champagne-Creme

_____ 750 g **Creme Bavaria**
 _____ 600 g Wasser, kalt
 _____ 1100 g Sahne, flüssig
 _____ 200 g **Royal Marc de Champagne**

▶ Mit feiner Rute 4 Minuten
im schnellen Maschinengang
aufschlagen.

Dekor

_____ 600 g **Variegò Erdbeere/
Fragola**

Herstellung

- Die Sandmasse (ca. 250 g pro Form) einfüllen, glatt streichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 Minuten
Kerntemperatur: ca. 90 °C
Sandmasse-Litergewicht (g/l): ca: 900 bis 1000
- Die ausgekühlten Sandkuchen tränken und jeweils 175 g Marc de Champagne-Creme wellig aufstreichen.
- Darauf je 40 g **Variegò Erdbeere/Fragola** verteilen, marmorieren und kühl stellen.

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. 463



Rhabarber-Grieß-Cake

Betriebsrezept: 10 Rechteck-Formen (Papier)

Sandmasse

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

▶ Mit grober Rute 2 bis 3 Minuten im mittleren Maschinengang glatt rühren.

Füllung

_____	500 g	Fruchti-Top Rhabarber-Erdbeer
-------	-------	--------------------------------------

Grießfüllung

_____	1250 g	Wasser, ca. 20 °C
_____	1250 g	Altdeutsche Grießfüllung
_____	600 g	Rhabarber, gewürfelt

▶ Verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Geleeguss

_____	500 g	Geleeguss mit Colorado gelb
-------	-------	------------------------------------

Herstellung

- Die Sandmasse (ca. 250 g pro Form) einfüllen, glatt streichen.
- Je Form 50 g **Fruchti-Top Rhabarber-Erdbeer** diagonal aufdressieren, 250 g Grießfüllung aufstreichen, 60 g Rhabarber darauf verteilen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: 50 bis 55 Minuten
Kerntemperatur: ca. 90 °C
Sandmasse-Litergewicht (g/l): ca: 900 bis 1000
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen.

Weitere attraktive Rezeptideen erhalten Sie von Ihrem BRAUN-Fachberater.

