



NEU! Crème Brûlée

- **Das Beste im Gebäck:**
Der typische Geschmack des Dessert-Klassikers als kalt-lösliche Creme – Veredelung auf höchstem Niveau.
- **Einfach unvergleichlich – von BRAUN!**

Crème Brûlée-Mini-Tartes

Betriebsrezept: 20 Förmchen, 10 cm Ø, 2 cm hoch

| | | | |
|-------|-------|------------------------------------|---|
| _____ | 800 g | Mürbeteig | |
| _____ | 40 g | Mohrenglanz Zartbitter | ▶ aufgelöst zum Ausstreichen der Tartes |
| _____ | 100 g | Crème Brûlée | ▶ Crème Brûlée mit dem Wasser gut verrühren und die Sahne unterrühren. |
| _____ | 75 g | Wasser, 40 bis 50 °C | |
| _____ | 325 g | Sahne, flüssig | |
| | | <u>Dekor</u> | |
| _____ | 50 g | Cristaline Neutral | |
| _____ | 20 g | Schokobella , aufgelöst | |
| _____ | 200 g | Johannisbeeren, rot, abgeliert | |
| _____ | 150 g | Karambola (Sternfrucht), abgeliert | |
| _____ | 200 g | Orangenscheiben, abgeliert | |
| _____ | 40 g | Schokoraspeln | |

Herstellung

- Die Mürbeteig-Tartes mit **Mohrenglanz Zartbitter** ausstreichen.
- Crème Brûlée-Masse einfüllen und die Tartes ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Tartes mit **Schokobella** überspinnen, mit **Cristaline Neutral** abgeliern und mit den abgelierten Früchten belegen.
- Die Ränder mit **Schokoraspeln** bestreuen.

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. 472

Crème Brûlée-Schnitte La France

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

Schoko-Rührmasse

| | | |
|-------|--------|--------------------------|
| _____ | 1100 g | Schoko-Rührkuchen |
| _____ | 500 g | Speiseöl |
| _____ | 500 g | Wasser |

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

Schokoladen-Sahne

| | | |
|-------|--------|----------------------------------|
| _____ | 320 g | Alaska-express Schokolade |
| _____ | 400 g | Wasser, ca. 25 °C |
| _____ | 1600 g | Sahne, geschlagen, gesüßt |

Alaska-express Schokolade im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Crème Brûlée-Cointreau-Füllung

| | | |
|-------|--------|------------------------|
| _____ | 500 g | Crème Brûlée |
| _____ | 375 g | Wasser, ca. 50 °C |
| _____ | 1600 g | Sahne, flüssig |
| _____ | 150 g | Royal Cointreau |

Crème Brûlée mit dem Wasser gut verrühren, mit **Royal Cointreau** abschmecken und die Sahne unterrühren.

Dekor

| | | |
|-------|-------|-------------------------------|
| _____ | 10 g | Mohrenglanz Zartbitter |
| _____ | 250 g | Cristaline Neutral |

Herstellung

- Die Schoko-Rührmasse auf ein gefettetes, schwach bemehltes Blech streichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 40 Minuten
- Nach dem Erkalten die Schokoladen-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen, Crème Brûlée-Cointreau-Füllung aufstreichen und die Schnitte nochmals absteifen lassen.
- Mit einem Pinsel **Mohrenglanz Zartbitter** auf tupfen, danach **Cristaline Neutral** aufstreichen.

Crème Brûlée-Birnentorte

Betriebsrezept: 2 Torten, 18 cm Ø

| | | |
|-------|-------|---|
| _____ | 160 g | Mürbeteig |
| _____ | 40 g | Aprikosenkonfitüre |
| _____ | 120 g | Biskuitböden, dunkel, 2 Stück, 1 cm stark |
| _____ | 120 g | Biskuitböden, hell, 2 Stück, 1 cm stark |
| _____ | 350 g | Williams Christ-Birnen (Dosenware, gut abgelaufen) |

Crème Brûlée-Williams Christ-Füllung

| | | |
|-------|-------|------------------------------|
| _____ | 160 g | Crème Brûlée |
| _____ | 120 g | Wasser, 40 bis 50 °C |
| _____ | 80 g | Royal Williams Christ |
| _____ | 600 g | Sahne, flüssig |

Crème Brûlée mit dem Wasser gut verrühren, mit **Royal Williams Christ** abschmecken und die Sahne unterrühren.

Mousse au Chocolat

| | | |
|-------|-------|-----------------------------|
| _____ | 120 g | Mousse au Chocolat |
| _____ | 120 g | Wasser, kalt |
| _____ | 180 g | Sahne, geschlagen, ungesüßt |

Mousse au Chocolat und Wasser ca. 4 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen, anschließend die Sahne unterheben.

Dekor

| | | |
|-------|------|--------------------------------|
| _____ | 10 g | Kakao-Dekor Morella Top |
| _____ | 20 g | Mandeln, gehobelt, geröstet |

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen dunklen Biskuitboden auflegen, mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- Die Williams Christ-Birnen einlegen, je Torte 480 g Crème Brûlée-Williams Christ-Füllung aufstreichen und einen hellen Biskuitboden auflegen.
- Die Torten ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Oberfläche dünn mit Mousse au Chocolat einstreichen und anschließend Mousse au Chocolat mit einer Lochtülle tupfenförmig aufspritzen. Die Torten ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Ränder mit Mandeln absetzen und die Torten mit **Kakao-Dekor Morella Top** absieben.