



Tarte au Chocolat

- **Sündhaft-raffiniert:**
Saftig-cremiger Kern,
unwiderstehlich schokoladig
– und mit knackigen
Schokostückchen.
- **Einfach unvergleichlich –**
mit **Tarte au Chocolat!**

Schoko-Himbeer-Cupcakes

Betriebsrezept: 25 Muffins

_____	1000 g	Tarte au Chocolat	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang verrühren.
_____	400 g	Vollei	
_____	400 g	Speiseöl	
		<u>Füllung</u>	
_____	300 g	Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich	
		<u>Himbeer-Joghurtcreme</u>	
_____	300 g	Joghurt-Füllcreme	} Alle Zutaten 5 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinen- gang aufschlagen.
_____	300 g	Wasser, kalt	
_____	450 g	Sahne, flüssig	
_____	50 g	Dessertpaste Himbeer	
		<u>Dekor</u>	
_____	25 Stück	Dekor-Stäbchen weiß	

Herstellung

- Tarte au Chocolat-Masse in die Formen füllen (ca. 70 g pro Stück) und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Erkalten **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** und Himbeer-Joghurtcreme aufdressieren.
- **Tipp:** Mit **Dekor-Stäbchen weiß** und/oder Früchten ausgarnieren.

Backform „fantastique!“
Art.-Nr. 1918801
100 Stück im Karton

Crème Brûlée-Schokoschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm

_____	900 g	Sandmasse	
		<u>Tarte au Chocolat-Masse</u>	
_____	500 g	Tarte au Chocolat	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang verrühren.
_____	200 g	Vollei	
_____	200 g	Speiseöl	
		<u>Crème Brûlée-Cointreau</u>	
_____	385 g	Crème Brûlée	} Crème Brûlée mit dem Wasser gut verrühren, mit Royal Cointreau abschmecken und die Sahne unterrühren.
_____	300 g	Wasser, ca. 50 °C	
_____	1400 g	Sahne, flüssig	
_____	150 g	Royal Cointreau	
		<u>Dekor</u>	
_____	200 g	Cristaline Neutral	
_____	50 g	Cristaline Gelb	
_____	375 g	Johannisbeeren, rot, abgeliert	
_____	24 Stück	Schoko-Dekor Cointreau	

Cupcakes Chocolat

Betriebsrezept: 25 Muffins

_____	1000 g	Tarte au Chocolat	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang verrühren.
_____	400 g	Vollei	
_____	400 g	Speiseöl	
		<u>Cookie-Buttercreme</u>	
_____	800 g	Buttercreme	} Die Buttercreme mit Eispaste Cookie/Biscotto abschmecken.
_____	45 g	Eispaste Cookie/Biscotto	
		<u>Dekor</u>	
_____	150 g	Schokobella Feinherb	

Schoko-Tarte-Sechseck

Betriebsrezept: 6 Sechseckformen

		<u>Tarte au Chocolat-Masse</u>	
_____	1000 g	Tarte au Chocolat	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang verrühren.
_____	400 g	Vollei	
_____	400 g	Speiseöl	
		<u>Dekor</u>	
_____	5 g	Dekorzucker	zum Abstauben

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein gefettetes, schwach bemehltes Blech streichen und 15 Minuten anbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Tarte au Chocolat-Masse auf den angebackenen Sandboden streichen und auf einem Unterblech zu Ende backen.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur) Backzeit: 12 bis 15 Minuten
- Crème Brûlée-Cointreau einfüllen und die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Cristaline Neutral** abstreichen, **Cristaline Gelb** einlassen.
- Mit abgelierten Johannisbeerrispen und dem **Schoko-Dekor Cointreau** ausgarnieren.

Herstellung

- Tarte au Chocolat-Masse in die Formen füllen (ca. 70 g pro Stück) und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur) Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Erkalten Cookie-Buttercreme aufdressieren und mit **Schokobella Feinherb** überziehen.
- **Tipp:** Mit Schoko-Dekor und/oder Früchten ausgarnieren.
- **Variante:** Aus der Tarte au Chocolat-Masse können Sie auch 25 Margeritas herstellen (ca. 70 g pro Stück).
- Nach dem Erkalten die Margeritas mit **Mohrenglanz** überziehen.

Herstellung

- Tarte au Chocolat-Masse in die Formen füllen (ca. 300 g pro Sechseck) und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur) Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- Mit Dekorzucker abstauben.
- **Variante:** Aus der Tarte au Chocolat-Masse können Sie auch 3 konische Formen, 26 cm Ø, 2 cm hoch (ca. 600 g pro Torte) herstellen.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur) Backzeit: ca. 15 bis 20 Minuten

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
verkauf@martinbraun.de

Nr. 474

