



- **Exquisite Komposition:**  
Mit Marc de Champagne, frisch gerösteten erlesenen Haselnüssen und Kakao – ein echtes Geschmackserlebnis.
- **Einfach unvergleichlich – die neue Royalpaste von BRAUN!**

## NEU! Royal Praliné-Trüffel

### Praliné-Trüffel-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____	900 g	Mürbeteig, 3 mm, gebacken
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre
_____	1800 g	Biskuitroulade, dunkel, 3 Stück
_____	450 g	Weinbrandtränke

siehe Grundrezept

#### Praliné-Trüffelcreme

_____	3000 g	Bianka-Creme, s. Grundrezept
_____	300 g	<b>Dessertpaste Royal Praliné-Trüffel</b>

Die **Dessertpaste Praliné-Trüffel** unter die Creme ziehen.  
200 g Creme zum Garnieren zurückbehalten.

#### Dekor

_____	30 g	<b>Kakao-Dekor Morella Top</b>
_____	48 Stück	<b>Schoko-Dekor Praliné-Trüffel</b>

#### Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, eine Biskuitroulade auflegen und tränken.
- Mit der Praliné-Trüffelcreme und den Biskuitrouladen zur Schnitte zusammensetzen (tränken).
- Die Oberfläche der Schnitte kämmen.
- Nach dem Absteifen die Schnitte mit **Kakao-Dekor Morella Top** abstauben.
- Einteilen, Cremetupfen aufdressieren und **Schoko-Dekor Praliné-Trüffel** auflegen.

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. 475

# Royal Praliné-Trüffeltorte

## Betriebsrezept: 5 Torten, 18 cm Ø

_____	400 g	Mürbeteig, gebacken, 5 Böden
_____	100 g	Aprikosenkonfitüre
_____	300 g	Biskuitboden, dunkel, 5 Stück, 1 cm stark

### Eierlikör-Sahnecreme

_____	100 g	<b>Alaska-express Neutral</b>
_____	125 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	35 g	<b>Dessertpaste Eierlikör</b>
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, **Dessertpaste Eierlikör** unterrühren und die geschlagene Sahne unterziehen.

### Pralinen-Sahnecreme

_____	220 g	<b>Alaska-express Neutral</b>
_____	275 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	170 g	<b>Dessertpaste Royal Praliné-Trüffel</b>
_____	1100 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, **Dessertpaste Royal Praliné-Trüffel** unterrühren und die geschlagene Sahne unterziehen.

### Dekor

_____	20 g	Milkschokoladenkuvertüre
_____	20 g	Kakaobutter

auflösen und mischen

_____	20 g	Zartbitterschokolade
_____	20 g	Kakaobutter

auflösen und mischen

_____	45 g	<b>Cristaline Neutral</b>
_____	10 g	<b>Schokobella</b>

mischen

_____	5 Stück	<b>Schoko-Dekor Praliné-Trüffel</b>
_____	5 Stück	Trüffel
_____	85 Stück	<b>Schoko-Dekor Zebra-Dreieck</b>

## Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen dunklen Biskuitboden auflegen und mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- Die Eierlikör-Sahnecreme tupfenförmig aufdressieren und ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Pralinen-Sahnecreme ringhoch einfüllen, ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und einfrostet.
- Die aufgelöste Dekorschokolade individuell auf die gefrosteten Torten aufsprühen. Mit der Mischung aus **Cristaline Neutral** und **Schokobella** abgrenzen.
- Je Torte einen Trüffel und ein **Schoko-Dekor Praliné-Trüffel** auflegen.
- Die Tortenränder mit dem **Schoko-Dekor Zebra-Dreieck** ausgarnieren.
- **Dekoralternative:** (falls keine Möglichkeit zum Sprühen besteht)
- Die Torten mit **Cristaline Neutral** dünn überziehen.
- Mit flüssiger **Schokobella** eine dünne Linie aufspritzen.
- Die eine Seite der Torte mit **Kakao-Dekor Morella Top** abstauben.
- Endgarnierung wie oben beschrieben.



**Optik  
de Luxe:**

**Schoko-Dekor  
Praliné-Trüffel**  
240 Stück im Karton  
Art.-Nr. 1757201

## Grundrezept: Bianka-Creme

### Betriebsrezept:

_____	1000 g	<b>Bianka</b>	} <b>Bianka</b> und Crememargarine <u>oder</u> Butter schaumig rühren. Wasser nach und nach zugeben und gut aufschlagen.
_____	1000 g	Crememargarine <u>oder</u> Butter	
_____	500 g	Wasser	

## Grundrezept: Weinbrandtränke

### Betriebsrezept:

_____	1000 g	Wasser	} Aufkochen, eventuell abschäumen und abkühlen lassen.
_____	1000 g	Zucker	
_____	150 g	<b>Dessertpaste Weinbrand</b>	zugeben



**Royal Praliné-Trüffel**  
2,0 kg in der  
Kunststoffdose  
Art.-Nr. 1264502