

fantastique!



  
**BRAUN**

# Mousse au Chocolat-Torte



## 2 Torten, 18 cm Ø

160 g Mürbeteig, gebacken  
40 g Aprikosenkonfitüre  
240 g Biskuitböden, dunkel, 4 Stück, 1 cm stark

### Mousse au Chocolat

400 g **Mousse au Chocolat**  
400 g Wasser, kalt  
600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

### Dekor

10 g **Kakao-Dekor Morella Top**

### Schokoladendekor

80 g Schokoladenkuvertüre

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

► Schokoladenkuvertüre auf dreieckige Folie mit Muster aufstreichen.

## Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen dunklen Biskuitboden auflegen, mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- 1/3 Mousse au Chocolat einfüllen, den 2. Boden auflegen und mit Mousse au Chocolat glatt streichen. Die restliche Mousse mit einer Lochtülle tupfenförmig aufspritzen, die Torten ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Torten mit **Kakao-Dekor Morella Top** absieben, mit dem geschmeidigen Schokoladendekor umstellen und mit gezogenen Karamelspiralen dekorieren.



## Royal Praliné-Trüffel-Dreieck

1 Blech, 60 x 20 cm

400 g Mürbeteig, gebacken  
 100 g Aprikosenkonfitüre  
 300 g Biskuitroulade, dunkel, 1 Stück

### Eierlikörsahne

100 g **Alaska-express Neutral**  
 100 g Wasser, ca. 25 °C  
 30 g **Dessertpaste Eierlikör**  
 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ **Alaska-express Neutral** im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Eierlikör** abschmecken und die Sahne unterziehen.

### Praliné-Trüffelsahne

200 g **Alaska-express Neutral**  
 175 g Wasser, ca. 25 °C  
 150 g **Royal Praliné-Trüffel**  
 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ **Alaska-express Neutral** im Wasser auflösen, mit **Royal Praliné-Trüffel** abschmecken und die Sahne unterziehen.

### Dekor

20 g Milkschokoladenkuvertüre  
 20 g Kakaobutter  
 6 Stk Physalis

▶ auflösen und mischen

### Schokoladendekor

120 g **Mohrenglanz Vanille**  
 90 g **Mohrenglanz Zartbitter**

▶ Auflösen und ein individuelles Muster auf Folie streichen. In Dreiecke schneiden, leicht biegen und anziehen lassen.

## Herstellung

- Den Mürbteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitroulade auflegen.
- Die Eierlikörsahne tupfenförmig aufdressieren und ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Praliné-Trüffelsahne einfüllen, ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und anfrosten.
- Die aufgelöste Dekorschokolade auf die gefrostete Schnitte aufsprühen.
- Die Schnitte in 18 x 20 cm schneiden = 3 Stück.
- Diese nochmals schräg durchschneiden, so dass Dreiecke entstehen.
- Mit Schokoladendekor und Physalis ausgarnieren.



# Crème Brûlée-Dessert



## 10 Förmchen, 10 cm Ø, 2 cm hoch

### Crème Brûlée

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| 100 g <b>Crème Brûlée</b> | ▶ <b>Crème Brûlée</b> mit dem Wasser gut verrühren und die Sahne unterrühren. |
| 75 g Wasser, 40–50 °C     |   |
| 325 g Sahne, flüssig      |   |

### Dekor

- 50 g **Cristaline Rot**
- 50 g frische Früchte
- 50 g Zucker, karamelisieren und kleine Gitter aufspritzen

## Herstellung

- Crème Brûlée-Masse einfüllen und die Gläser ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Cristaline Rot**, frischen Früchten und Karamelgitter ausgarnieren.
- Tipp: Mit Baisermasse ausgarnieren und abflämmen.



# St. Honoré-Torte

## 1 Torte, 26 cm Ø, 5 cm hoch

- 250 g Blätterteig mit **Crossy**
- 250 g Brandmasse

### St. Honoré Creme

- 100 g **Crème Brûlée**
- 75 g Wasser, ca. 50 °C
- 325 g Sahne, flüssig

▶ **Crème Brûlée** mit dem Wasser verrühren und die Sahne unterrühren. Für 3 Stunden ins Kühlhaus stellen. Mit groben Besen im mittleren Maschinengang aufschlagen.

- 200 g Bayerische Creme mit **Crema Bavaria** ▶ unter die obige Creme heben.

### Schokoladendekor

- 25 g Schokoladenkuvertüre
- 25 g Weiße Schokolade

▶ Auf Folie ein Gitter aufspritzen und zum Röllchen formen.

- 150 g Früchte, z. B. Kiwi, Johannisbeeren

## Herstellung

- Auf den Blätterteigboden drei Ringe aus Brandmasse aufspritzen und abbacken.
- Aus der restliche Brandmasse mit 11er Lochtülle Profiteroles aufdressieren und abbacken.
- Nach dem Erkalten die Profiteroles mit Karamel überziehen.
- 200 g der St. Honoré Creme eindressieren und glatt streichen. Die karamelisierten Profiteroles auf den Rand setzen. Die restliche Creme mit 14er Lochtülle aufspritzen.
- Mit dem Schokodekor und den frischen Früchten ausgarnieren.

## Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

# Marc de Champagne-Törtchen



## 50 Stück

120 g Biskuitroulade, hell

### Marc de Champagne-Sahne

100 g **Alaska-express Neutral**

90 g Wasser, ca. 25 °C

70 g **Royal Marc de Champagne**

500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

200 g Nektarinen, gewürfelt

600 g Geleeguss mit **Colorado gelb**

### Schokoladendekor

125 g Weiße Schokolade

125 g Schokoladenkuvertüre

### Crème Brûlée

200 g **Crème Brûlée**

150 g Wasser, ca. 50 °C

650 g Sahne, flüssig

### Dekor

100 g Himbeeren, frisch

600 g Himbeer-Geleeguss

**Alaska-express Neutral** im Wasser auflösen, mit **Royal Marc de Champagne** abschmecken und die Sahne unterheben.

Auf Folie, 6 x 18 cm, ein Gitter aufspritzen.

**Crème Brûlée** mit dem Wasser verrühren, Sahne zugeben, durchrühren und sofort verarbeiten.

## Herstellung

- In die geölten und mit Staubzucker besiebten Dessertringe, 5 cm Ø, 3 cm hoch, je eine Biskuitroulade einlegen.
- Die Marc de Champagne-Sahne einfüllen und absteifen lassen.
- Nektarinen und Geleeguss einfüllen und 1 Stunde kühl stellen.
- Desserts aus den Ringen lösen und mit dem noch geschmeidigen Schokodekor umlegen.
- Crème Brûlée einfüllen und kühl stellen.
- Himbeer-Geleeguss einfüllen und anziehen lassen.
- Mit frischen Himbeeren und Minzeblatt ausgarnieren.



# Tarte au Chocolat

3 konische Formen, 26 cm Ø, 2 cm hoch

1000 g **Tarte au Chocolat**

400 g Vollei

400 g Speiseöl

### Dekor

10 g Dekorzucker

### Schokoladendekor

150 g Weiße Schokolade

150 g Schokoladenkuvertüre

250 g Früchte der Saison

2 bis 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinen-gang verrühren.

Schokoladenkuvertüre und Weiße Schokolade getrennt mit etwas Wasser anstocken, auf Folie ein Gitter aufspritzen, aufrollen und anziehen lassen.

## Herstellung

- Die Tarte au Chocolat-Masse in die Formen füllen (ca. 600 g pro Torte) und abbacken.
- Nach dem Erkalten die Gebäcke mit Früchten, Schokoladendekor und Fotodruck ausgarnieren
- Tipp: Den Boden mit Backpapier oder mit angebackenem Mürbteigboden auslegen.

## Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 17 bis 21 Minuten
- Tipp: Die Saftigkeit des Gebäcks kann über die Backzeit gesteuert werden.

# Marc de Champagne-Traum



## 4 Stück Eisbombenform à 1 Liter

- 240 g Mürbeteig, 4 Stück, gebacken, 14 cm Ø
- 60 g Aprikosenkonfitüre
- 40 g Biskuitroulade, hell, 4 Stück, 8,5 cm Ø
- 50 g Biskuitroulade, hell, 4 Stück, 11 cm Ø
- 70 g Biskuitroulade, hell, 4 Stück, 14 cm Ø

### Marc de Champagne-Sahne

- 250 g **Alaska-express Neutral**
- 200 g Wasser, ca. 25 °C
- 150 g **Royal Marc de Champagne**
- 1200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ **Alaska-express Neutral**  
im Wasser auflösen, mit  
**Royal Marc de Champagne**  
abschmecken und die Sahne  
unterheben.

### Dekor

- 500 g Weiße Schokolade ▶ auf 40 °C erwärmen
- 100 g Zucker, karamelisieren und ein Gitter aufspritzen
- 100 g Kirschen, frisch, gezuckert

## Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je eine Biskuitroulade, 14 cm Ø, auflegen.
- Mit der Marc de Champagner-Sahne und den restlichen Biskuitrouladen zusammensetzen, anschließend die vorbereiteten Mürbeteigböden auflegen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Aus den Formen lösen.
- Weiße Schokolade auf gefrostete Marmorplatten oder Alu-Tortenplatten dünn aufstreichen, schneiden und sofort um das Gebäck legen.
- Mit dem Karamelgitter, den Kirschen und Blattgold ausgarnieren.



## Orangen-Cointreau-Törtchen

### 40 Dessertringe

- 160 g Biskuitroulade, hell
- Cointreau-Sahne  
 100 g **Alaska-express Neutral**  
 100 g Wasser, ca. 25 °C  
 70 g **Royal Cointreau**  
 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Schokoladensahne  
 100 g **Alaska-express Schokolade Feinherb**  
 90 g Wasser, ca. 25 °C  
 60 g **Royal Cointreau**  
 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- 1200 g Geleeguss mit **Colorado gelb**  
 400 g Orangenfilets
- Blutorangensahne  
 100 g **Alaska-express Blutorange**  
 120 g Wasser, ca. 25 °C  
 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Dekor  
 150 g **Cristaline Gelb**  
 600 g frische Früchte
- Karameldekor  
 400 g Zucker, karamelisieren

▶ **Alaska-express Neutral** im Wasser auflösen, mit **Royal Cointreau** abschmecken und die Sahne unterheben.

▶ **Alaska-express Schokolade-Feinherb** im Wasser auflösen, mit **Royal Cointreau** abschmecken und die Sahne unterheben.

▶ **Alaska-express Blutorange** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

▶ kleine Gitter aufspritzen

### Herstellung

- In die geölten und mit Staubzucker besiebteten dreieckigen Dessertringe, 6,5 cm Ø, 6 cm hoch, je eine Biskuitroulade einlegen.
- Die Cointreau-Sahne einfüllen und 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Schokoladensahne einfüllen und die zweite Biskuitroulade einlegen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Orangenfilets auflegen, mit Geleeguss auffüllen und durchkühlen lassen.
- Blutorangensahne einfüllen und absteifen lassen.
- Die Oberfläche mit **Cristaline Gelb** abgieren, Früchte und Karameldekor auflegen.
- Alternativ: Die Desserts nach der Schokoladensahne aus den Ringen lösen, mit Klarsichtfolie 6 cm hoch, umlegen und weiter verfahren wie oben beschrieben.





## Petit Fours

1500 g Biskuitroulade, hell, 5 Stück, 40 x 30 cm  
mit **Bisquit 100 PLUS**

### Marzipan-Füllung

500 g Marzipanrohmasse  
250 g Aprikosenkonfitüre  
75 g **Royal Cointreau**

▶ glatt arbeiten

### Dekor

1000 g Aprikosenkonfitüre  
1100 g Fondant

### Herstellung

- Die Biskuitrouladen mit der Marzipan-Füllung zusammensetzen und pressen (1 Tag stehen lassen).
- Petit Fours ausstechen oder schneiden.
- Mit Aprikosenkonfitüre überziehen und antrocknen lassen.
- Anschließend mit Fondant überziehen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



### Schoko-Dekor fantastique

Art.-Nr. 1717901  
192 Stück im Karton

**Kreieren Sie  
Ihre individuelle  
„fantastique!“-  
Aktion!**



Dieses Logo und die Gebäckfotos können Sie aus dem Internet herunterladen unter **www.martinbraun.de**

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. 476**