



- *Süße Muttertagsgrüße: Mit fruchtigen Füllungen, aromatischer Sahne, herzlicher Dekoration – und ganz viel Liebe drin.*
- *Köstlich und dekorativ – mit Produkten von BRAUN.*

## Ideen, die von Herzen kommen!

### Pfirsich-Erdbeer-Muttertagstorte

Betriebsrezept: 3 Achteckformen; ca. 24 Stück

- \_\_\_\_\_ 210 g Mürbeteig, 3 Stück, gebacken
- \_\_\_\_\_ 60 g Aprikosenkonfitüre
- \_\_\_\_\_ 300 g Biskuitböden, hell, 3 Stück, 1 cm stark
- \_\_\_\_\_ 300 g **Fruchti-Top Erdbeere**

#### Pfirsich-Mascarpone-Sahne

- \_\_\_\_\_ 150 g **Alaska-express Pfirsich-Mascarpone**
- \_\_\_\_\_ 190 g Wasser, ca. 25 °C
- \_\_\_\_\_ 750 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

#### Dekor

- \_\_\_\_\_ 75 g Garniersahne
- \_\_\_\_\_ 24 Stück **Schoko-Dekor Zebra-Dreieck**
- \_\_\_\_\_ 24 Stück **Schoko-Dekor Herz**
- \_\_\_\_\_ 50 g **Cristaline Rot**

**Alaska-express Pfirsich-Mascarpone** im Wasser auflösen und die geschlagene Sahne unterheben.

#### Herstellung

- Die Achteckformen ölen und mit Staubzucker besieben.
- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitböden auflegen.
- **Fruchti-Top Erdbeere** tupfenförmig auf den Biskuit aufdressieren.
- Pfirsich-Mascarpone-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Nach dem Absteifen im Kühlschrank (ca. 1 Stunde) mit **Schoko-Dekor Zebra-Dreieck** sowie Garniersahne und **Schoko-Dekor Herz** ausgarnieren.
- Die Mitte der Torte dünn mit **Cristaline Rot** überspinnen.

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



## Muttertagsschnitte

### Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm

_____	450 g	Mürbeteig, 2,5 cm dünn ausrollen	
_____	100 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	300 g	Biskuitroulade, hell, 60 x 20 cm	
_____	400 g	<b>Fructi-Top Erdbeere</b>	
_____	250 g	Profiteroles, ca. 50 Stück	siehe Grundrezept

#### Erdbeersahne

_____	40 g	<b>Alaska-express Erdbeer</b>	▶ <b>Alaska-express Erdbeer</b> im Wasser auflösen und die geschlagene Sahne unterheben.
_____	50 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

#### Vanillesahne

_____	150 g	<b>Alaska-express Neutral</b>	▶ <b>Alaska-express Neutral</b> im Wasser auflösen, mit <b>Kovanil</b> abschmecken und die geschlagene Sahne unterheben.
_____	20 g	<b>Kovanil</b>	
_____	200 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

#### Dekor

_____	100 g	<b>Cristaline Rot</b>
-------	-------	-----------------------

### Herstellung

- Die Profiteroles mit Spritzbeutel und kleiner Lochtülle mit der Erdbeersahne füllen.
- Den Mürbeteigboden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitroulade auflegen.
- **Fructi-Top Erdbeere** aufstreichen.
- Die Vanillesahne einfüllen und glatt streichen.
- Die Profiteroles in die Vanillesahne leicht eindrücken und die Schnitte ca. 1 Stunde kalt stellen.
- Mit **Cristaline Rot** überspinnen.

### Grundrezept: Profiteroles, 100 Stück

#### Betriebsrezept:

_____	200 g	<b>Brandmassen-Mix</b>	▶ <b>Brandmassen-Mix</b> mit dem Wasser 2 Minuten im langsamen Maschinengang glatt rühren (nicht schaumig werden lassen).
_____	300 g	Wasser, ca. 60 °C	

### Herstellung

- Von der Brandmasse mit Spritzbeutel (6er Lochtülle) auf leicht gefettete, gemehlte oder auf mit Backpapier ausgelegte Bleche Tupfen dressieren.
- Profiteroles können auf Vorrat hergestellt werden.
- Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)  
Backen: ohne Dampf  
Backzeit: ca. 20 Minuten