

GO AFRICA!

GENUSS AUF
AFRIKANISCHE ART.



Giraffentorte



1 Tortenring, 18 cm Ø, 8 Stück

200 g Tortenböden mit **Ugali Cake**

Tränke

50 g Maracujasaft

Mangosahne

30 g **Alaska-express Mango**

35 g Wasser, ca. 25 °C

140 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Mango im Wasser auflösen und die geschlagene Sahne unterheben.

Bananensahnecreme

40 g **Alaska-express Banane**

50 g Wasser, ca. 30 °C

100 g **Schokobella weiß**, flüssig

200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Banane im Wasser auflösen, **Schokobella weiß** einrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Dekor

20 g **Schokobella**

20 g **Cristaline Neutral**

30 g **Cristaline Gelb**

80 g **Dekorplatten dunkel**

1 Stk **Schoko-Dekor Go Africa**

Herstellung

- Den **Ugali Cake**-Boden mit einem geölten und mit Puderzucker leicht besiebten Ring umstellen und mit Maracujasaft tränken.
- Die Mangosahne mittig kuppelförmig aufstreichen.
- Die Bananensahnecreme einfüllen und glattstreichen.
- Ca. 1,5 Stunden kalt stellen.
- Mit dem aufgelösten **Schokobella** Giraffenmuster auf die Torte dressieren und kurz anfrosten.
- Anschließend mit **Cristaline Neutral** und **Gelb** marmorieren.
- Die **Dekorplatte** in ca. 5 cm lange und unregelmäßige Stücke brechen und den Tortenrand garnieren.
- Das **Schoko-Dekor Go Africa** auflegen.



K Kokos-Dattel-Cookies

Ca. 52 Stück à 50 g

Teig

1000 g **Mürbella**

400 g Butter

200 g Zucker

100 g Glucosesirup

150 g Eier

Zutaten intensiv verkneten.

600 g Trockenfrüchte - Datteln, entsteint

150 g Eiszubereitung

Cocco di Sulü/Philippines

Kurz unter den fertigen Teig kneten.

Dekor

550 g **Amerikaner-Glasur**

100 g Kokosraspeln, geröstet

Herstellung

- Den Teig in 2 gleiche Teile teilen und zu je einer 52cm langen Rolle formen und gut durchkühlen lassen.
 - Die Rollen 2 cm breit schneiden (ca. 50 g) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und etwas flach drücken.
 - Abbacken.
 - Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 12 bis 15 Min.
- Die ausgekühlten Cookies mit **Amerikaner-Glasur** absetzen und mit den Kokosraspeln bestreuen.

African-Dream-Schnitte



1 Blech, 60 x 20 cm

- 400 g Mürbeteig mit **Mürbella**, 2,5 mm stark, gebacken
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 600 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquisit 100 PLUS**, der Länge nach halbieren
- 400 g **Fruchti-Top Orange**
- African-Dream-Sahnecreme
- 400 g **Alaska-express African Dream**
- 800 g Wasser, ca. 20 °C
- 800 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Dekor
- 25 g **Cristaline Rot**
- 100 g **Cristaline Gelb**
- 20 Stk **Dekorstäbchen weiß**
- 20 Stk **Schoko-Dekor Go Africa**

Alaska-express African Dream im Wasser auflösen und die geschlagene Sahne unterheben.

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- Mit Lochtülle 4 Streifen **Fruchti-Top Orange** längst aufdressieren.
- Mit der **African-Dream-Sahnecreme** und der zweiten Roulade zur Schnitte zusammensetzen und ca. 1,5 Stunden kühl stellen.
- Die Schnitte einteilen und mit einem Pinsel **Cristaline Rot** auf tupfen. Kurz anfrosten.
- **Cristaline Gelb** aufstreichen und mit den **Dekorstäbchen weiß** sowie **Schoko-Dekor Go Africa** ausgarnieren.



Zebraschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

900 g Mürbeteig mit **Mürbella**, angebacken

Sandmasse

1000 g **Ugali Cake**
500 g Vollei
500 g Butter

Zutaten mit grober Rute 3 Minuten im mittleren Maschinengang rühren. Mit 500 g der fertigen Sandmasse glattrühren.

100 g **Schokobella Feinherb**

Orangenfüllung

1000 g **Orangetto**
600 g Wasser
100 g Vollei

Zutaten glattrühren, 10 Minuten quellen lassen.

Dekor

900 g **Amerikaner-Glasur**
100 g **Mohrenglanz Zartbitter**
44 Stk **Schoko-Dekor Go Africa**

Herstellung

- Die Orangenfüllung auf den ausgekühlten Mürbeteig streichen.
- Die helle Sandmasse auf die Orangenfüllung streichen.
- Mit der Schoko-Sandmasse Streifen in die helle Sandmasse dressieren (mit 8 Lochtülle). Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten
- Auf den ausgekühlten Sandkuchen die **Amerikaner-Glasur** verstreichen und in die noch flüssige Glasur **Mohrenglanz Zartbitter** einfließen lassen.
- Das **Schoko-Dekor Go Africa** auflegen.

GO AFRICA!

Afrika – ein Platz voller Abenteuer, Entdeckungen und wilder Natur. Mit dem schwarzen Kontinent sind romantische Sonnenuntergänge über weiten Savannen, farbenprächtige Gewänder und exotische Genüsse verbunden. Mit den Produkten aus diesem Rezeptheft haben Sie ideale Voraussetzungen um diese Emotionen für umsatzstarke Aktionen zu nutzen. Wir bieten Ihnen innovative Gebäckideen, die einmalige Geschmackserlebnisse garantieren und Ihre Kunden begeistern werden. Und mit den attraktiven Werbemitteln, die wir für Sie bereithalten, schaffen Sie ganz einfach verkaufstarke Aktionen zur Sommersaison.

Löwentatzen



50 Stück à 70 g

Spritzmürbeteig

- 600 g **Mürbella**
- 1000 g Crememargarine oder Butter
- 200 g Eier
- 50 g **Orangella**

▶ Mit grober Rute im mittleren Maschinengang gut aufschlagen.

1400 g **Mürbella**

▶ Kurz untermelieren.

Dekor

- 400 g **Mohrenglanz Zartbitter**
- 100 g Mandeln, gestiftelt geröstet
- 50 Stk **Schoko-Dekor Go Africa**

Herstellung

- Den Spritzmürbeteig mit einem Spritzbeutel (Sterntülle Nr. 8) aufdressieren, abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Erkalten die Löwentatzen mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen und sofort die gestiftelten Mandeln auflegen.
- Mit **Schoko-Dekor Go Africa** garnieren.

Schoko-Dekor Go Africa

Art.-Nr. 1718201
192 Stück im Karton, 6 Motive



Kreieren Sie Ihre individuelle Aktion GO AFRICA!



Werbemittel



Aktionslogo und Gebäckfotos finden Sie zum Downloaden unter www.martinbraun.de. Dort stehen auch Aktionsplakat, Deckenhänger und Thekendisplay zum Download bereit. Das tolle A1-Plakat für Ihren Gehwegaufsteller gibt es fertig gedruckt bei Ihrem BRAUN-Fachberater!

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. 484