Jetzt auch neutral!

- *Füllcreme, kaltlösliches Cremepulver zur Herstellung leichter Füllcremes*
- *ideal mit Wasser, Milch, Sahne und Fruchtsäften zu verarbeiten*
- *schnitt- und frosterfest*
- *10 kg im Karton Art.-Nr. 1383710*

Füllcreme: Der Allrounder!

Pflaumencreme-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm; 22 Stück

1000 g	Sandmasse (**Rührmix 50**)	Die Rührmasse auf ein gefettetes, leicht bemehltes Blech streichen und **Fruchti-Top Pflaume** diagonal aufdressieren. Abbacken.
500 g	**Fruchti-Top Pflaume**	
	Füllcreme	
400 g	**Füllcreme**	5 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
600 g	Sahne, flüssig	
300 g	Wasser, kalt	
100 g	**Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**	
	Dekor	
150 g	**VarieGo Gianduia**	
100 g	**Cristaline Neutral**	

Herstellung

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur) Backzeit: 25 bis 30 Minuten
- Auf die ausgekühlte Rührmix-Kapsel die Füllcreme aufstreichen, **VarieGo Gianduia** längs aufspritzen und mit einem Messer verziehen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Nach dem Absteifen **Cristaline Neutral** aufstreichen.

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

BRAUN

Bananen-Törtchen

Betriebsrezept: 24 Dessertringe; 24 Stück

220 g	Biskuitroulade (**Schoko-Bisquisit**), dunkel, 7,5 cm Böden ausstechen	
	Bananen-Füllcreme	
400 g	**Füllcreme**	5 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
400 g	Wasser, kalt	
600 g	Sahne, flüssig	
80 g	**Dessertpaste Banane**	
	Dekor	
50 g	Bananen, ohne Schale in dünne Scheiben schneiden	Bananenscheiben in Zitronensäure einlegen, mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
50 g	**Cristaline Neutral**	
50 g	Garniersahne	**Cristaline Schoko** aufstreichen, mit der Bananenscheibe, Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Banane** ausgarnieren.
24 St.	**Schoko-Dekor Banane**	
180 g	**Cristaline Schoko**	

Herstellung

- Ein Blech mit Backpapier auslegen, die geölten und mit Staubzucker besiebten Dessertringe aufsetzen und die Böden einlegen.
- Mit einem Spritzbeutel die Bananen-Füllcreme einfüllen und glatt streichen.
- Die Törtchen ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- **Cristaline Schoko** aufstreichen, mit der Bananenscheibe, Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Banane** ausgarnieren und aus den Dessertringen lösen.

Kaffee-Kirsch-Torte

Betriebsrezept: 3 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch; 48 Stück

480 g	Mürbeteig (**Mürbella**), 3 Stück gebacken, 2,5 mm	
120 g	Aprikosenkonfitüre	
600 g	Biskuitböden, dunkel, 6 Scheiben, 26 cm Ø, ca. 1 cm stark	
	Kirsch-Füllung	
450 g	**Fruchti-Top Kirsch**	
	Café-Creme	
400 g	**Füllcreme**	5 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
800 g	Milch, 3,5 %	
120 g	**Eispaste Caffè Arabica/ Colombia**	
	Dekor	
250 g	**Cristaline Neutral**	
50 g	**Cristaline Schoko**	
150 g	Garniersahne	
48 St.	**Schoko-Dekor Café Cult**	

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen dunklen Biskuitboden auflegen, mit einem geölten und Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- **Fruchti-Top Kirsch** mit einer 10er Lochtülle tupfenförmig aufdressieren.
- Mit der Café-Creme und den restlichen Biskuitböden zu Torten zusammensetzen.
- Die Torten ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Torten mit **Cristaline Neutral** einstreichen, mit einem Pinsel **Cristaline Schoko** kreisförmig abtupfen und die Torten einteilen.
- Mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Café Cult** ausgarnieren.

BRAUN