NEU!

- *Feinste Vanille-Sahnegebäcke mit der **Königin der Gewürze:***
- *Natürliches **Bourbon-Vanille-aroma** ist das entscheidende Qualitätsmerkmal!*

Alaska-express Vanille

Vanille-Tropic-Sahneroulade

Betriebsrezept: 40 Stück

1200 g	Biskuitroulade, hell, 2 Stück, 60 x 40 cm, ausgezogene	
	Vanille-Sahne	
200 g	**Alaska-express Vanille**	**Alaska-express Vanille** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
250 g	Wasser, ca. 25 °C	
1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	Füllung	
250 g	**Fruchti-Top Tropic**	
	Dekor	
300 g	Geleeguss mit **Colorado gelb**	

Herstellung

- Die Vanille-Sahne auf den Biskuitrouladen verteilen.
- Mit einer 10er Lochtülle **Fruchti-Top Tropic** aufdressieren und zu Rouladen (60 cm lang) aufrollen.
- Die Rouladen ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Nach dem Absteifen die Rouladen mit Geleeguss abglänzen.

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

03.11 Qu

Vanille-Himbeer Schnitte

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

1100 g	Rührmasse	siehe Grundrezept
300 g	Himbeeren, TK-Ware, (gefrostet mit **Kabi** ummantelt)	

Crème Brûlée

200 g	**Crème Brûlée**	**Crème Brûlée** mit dem heißen Wasser glatt rühren und die flüssige Sahne unterrühren.
150 g	Wasser, 40 bis 50 °C	
650 g	Sahne, flüssig	

Vanille-Sahne

160 g	**Alaska-express Vanille**	**Alaska-express Vanille** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
200 g	Wasser, ca. 25 °C	
800 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

200 g	**Cristaline Neutral**
75 g	**Cristaline Schoko**
100 g	Garniersahne
22 St.	**Schoko-Dekor Vanille**

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein vorbereitetes Blech aufstreichen, die TK-Himbeeren aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Erkalten Crème Brûlée auf dem Boden gleichmäßig verteilen und kurz anziehen lassen.
- Die Vanille-Sahne darauf glatt streichen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Schnitte kurz anfrosten und mit **Cristaline Neutral** abstreichen.
- Mit **Cristaline Schoko** im Abstand von ca. 3 cm dünne Linien der Länge nach aufspritzen und mit einem kleinen Messer verziehen.
- Mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Vanille** ausgarnieren.

Rhabarber-Vanille Schnitte

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

1100 g	Rührmasse	siehe Grundrezept
300 g	Rhabarber, gewürfelt, TK-Ware	

Vanille-Sahne

240 g	**Alaska-express Vanille**	**Alaska-express Vanille** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
300 g	Wasser, ca. 25 °C	
1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
350 g	**Fruchti-Top Rhabarber-Erdbeer**	

Dekor

200 g	**Cristaline Neutral**
100 g	**Blütenraspeln weiß**

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein vorbereitetes Blech aufstreichen, TK-Rhabarber aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur) Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Erkalten die Vanille-Sahne auffüllen und glatt streichen.
- Mit mittlerer Lochtülle **Fruchti-Top Rhabarber-Erdbeer** streifenförmig aufdressieren und mit einem kleinen Messer leicht verziehen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Die Schnitte kurz anfrosten, dünn mit **Cristaline Neutral** abgelieren und die **Blütenraspeln weiß** aufstreuen.

Grundrezept: Rührmasse
Betriebsrezept:

650 g	**RührQuick Soft**	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten mit grober Rute glatt rühren.
350 g	Zucker	
400 g	Speiseöl	
400 g	Wasser	

Schoko-Dekor Vanille
Art.-Nr. 1719001
240 Stück
im Karton

BRAUN