

Bellanossa



Bellanossa-Torte



Bellanossa-Torte

1 Torte, 26 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16

- 160 g Mürbeteig (**Mürbella**), 1 Stück, gebacken [siehe Grundrezept]
- 40 g **Aprikosenkonfitüre**
- 600 g Biskuitböden, dunkel (**Schoko-Bisquit**), 4 Stück, 0,5 cm stark [siehe Grundrezept]
- 200 g Cointreautränke, zum Tränken der Böden [siehe Grundrezept]

Bellanossa-Creme

- 600 g **Bellanossa**
 - 80 g **Royal Cointreau**
- Bellanossa** mit grober Rute bei mittlerer Geschwindigkeit 4-5 Minuten aufschlagen und mit **Royal Cointreau** abschmecken.

Dekor

- 150 g Marzipan, angewirkt, zum Eindecken
- 150 g **Bellanossa**, für den Überzug
- 40 g Mandeln, gestiftelt
- 80 g **Bienex**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Mit der Bellanossa-Creme und den Biskuitböden zu einer Torte zusammensetzen.
- Kühl stellen.
- Die Torte mit Marzipan eindecken und mit temperierter **Bellanossa** überziehen.
- Die Torte wie auf dem Bild ersichtlich dekorieren.

Bellanossa-Pralinen

- Nougatcremefüllung Rum
- 1000 g **Bellanossa**
 - 300 g Butter, (weich)
 - 60 g **Dessertpaste Rum**
- Bellanossa** und Butter 2-3 Minuten aufschlagen. Mit der Dessertpaste abschmecken.

- Nougatcremefüllung Kirschwasser
- 1000 g **Bellanossa**
 - 250 g Sahne, flüssig
 - 60 g **DP Schwarzwälder Kirschwasser**
- Bellanossa** und Sahne verrühren. Mit der Dessertpaste abschmecken.

- Nougatcremefüllung Orange
- 1000 g **Bellanossa**
 - 300 g Butter, (weich)
 - 60 g **Dessertpaste Orange**
- Bellanossa** und Butter 2-3 Minuten aufschlagen. Mit der Dessertpaste abschmecken.

Herstellung

- Die jeweilige Füllung in die verschiedenen Pralinenhohlkörper geben.
- Die Pralinen wie auf dem Bild ersichtlich dekorieren.



Bellanossa-Deluxe



Bellanossa-Deluxe

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 8

- 900 g Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken, 2,5 mm [siehe Grundrezept]
- 2400 g Biskuitroulade, hell, dünn (**Bisquit 100 Plus**), 4 Stück [siehe Grundrezept]

Bellanossa-Creme

- 1050 g **Bellanossa**
 - 450 g Butter
- Bellanossa** mit grober Rute im mittlerem Maschinen-gang 4-5 Minuten mit der Butter schaumig rühren.

1500 g **Fructi-Top Orange**

Dekor

- 1000 g Marzipan, angewirkt
- 800 g **Bellanossa**
- 1000 g Macarons, (ca. 96 Stück) [siehe Grundrezept]

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit der Bellanossa-Creme bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- Im Wechsel mit **Fructi-Top Orange** und **Bellanossa** bestreichen.
- Mit den Biskuitrouladen zur Schnittte zusammensetzen.
- Die Schnittte ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
- Die Schnittte in 10 x 60 cm breite Streifen schneiden und auseinander setzen.
- Mit Marzipan eindecken und mit temperierter **Bellanossa** überziehen.
- Die Streifen in 10 x 30 cm Stücke schneiden und wie auf dem Bild ersichtlich dekorieren.



Bellanossa

Eine Kombination aus zartschmelzender Nougatcreme und zerkleinerten Kakaobohnen machen **Bellanossa** zu einem besonderen Geschmackserlebnis!

Exquisite Zutaten wie schonend geröstete Haselnüsse und sorgfältig ausgewähltes Kakaopulver runden den Geschmack dieser feinen Creme hervorragend ab.

- Ideal zum Überziehen und Füllen von Gebäck und Pralinen
- Die attraktiven Kakaobohnenstückchen bieten einen optischen Genuss in jeder Anwendung
- Kein Aroma enthalten
- Kein gehärtetes Fett enthalten
- Ohne Soja hergestellt
- Low TFA
- Direkt zu verarbeiten

Downloads

- „Bellanossa“-Logo
- DIN A1-Poster
- DIN A4 Thekenaufsteller
- Anwendungsvideo

Downloads unter:
www.mbg-bellanossa.com



Bellanossa



Offizieller
Förderer



BRAUN

MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

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

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE

Nr. 525