




Classic
CAFÉ



Baiser-Tarte



3 Tarteformen, Ø 16 cm; 3 Stück

_____ 300 g Mürbeteig (**Mürbella** + Backm.)

Backfüllung mit Mandeln

_____ 500 g **Mandella**

_____ 200 g Wasser

_____ 5 g **Sizilia**

_____ 40 g Butter, temperiert

Zitronencreme

_____ 150 g **Bon Citron**

_____ 80 g Wasser

_____ 5 g **Sizilia**

_____ 80 g **KSK**

Baisercreme

_____ 250 g Wasser

_____ 20 g **Ovasil**

_____ 250 g Zucker

_____ 130 g Puderzucker

Dekor

_____ 300 g frische Früchte

► Verrühren und
20 Minuten quellen
lassen.

► vermischen.

► **Ovasil** mit Wasser aufschlagen, Zucker nach und nach dazugeben.

► Zum Schluss unter die Baisermasse heben.

Herstellung

- Den Mürbeteig auf 3 mm ausrollen, ausstechen und in die Formen einlegen.
- Die mandelhaltige Füllung aufstreichen.
- Abbacken.
- Den Kuchen auskühlen lassen.
- Die Zitronencreme einfüllen.

- Die Baisermasse auf dem Kuchen verteilen und ausgarnieren, wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.
- Abschließend wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

4 Eisbombenformen 1 Liter, Ø 14 cm; 32 Stück

- 320 g Mürbeteig (**Mürbella** + Backm.), gebacken, 4 Stück
- 80 g Aprikosenkonfitüre
- 340 g Biskuitroulade, hell (**Bisquit 100 PLUS**), 4 Stück, 1 cm dick

1000 g **Bellanossa**

1200 g **Tarte au Chocolat**

▶ auf einem 60 x 40 cm Blech auf Papier backen, dann je 4 Ringe à 14 cm, 12 cm, 10 cm, 8 cm und 6 cm Ø ausstechen.

Crème Brûlée

- 80 g **Crème Brûlée**
- 60 g Wasser, ca. 50 °C
- 300 g Sahne, flüssig

▶ **Crème Brûlée** mit dem Wasser gut verrühren und die Sahne unterrühren.

- 350 g Himbeeren, gefroren
- 15 g **Kabi**

▶ Mischen.

Dekor

- 340 g Biskuitroulade, hell (**Bisquit 100 PLUS**), gelb eingefärbt, 1 x 1 x 1 cm

Herstellung

- Die Biskuitböden in die Formen einlegen.
- Crème Brûlée aufstreichen.
- Die Himbeeren einfüllen.
- Abwechselnd **Bellanossa** und **Tarte au Chocolat** schichten.
- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und auflegen.
- Torten aus den Formen lösen und wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.



*Mimosa
Bellanossa*

3 Achteckformen Ø 16 cm, 24 Stück

- 240 g Mürbeteig (**Mürbella** + Backm.), (3 Stück) gebacken
- 60 g Aprikosenkonfitüre
- 350 g Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), (6 Stück) 1 cm stark

Mangopüree

- 200 g **Fruchtpüree Mango**
 - 20 g **Kabi**
 - 10 g Zucker
- ▶ Mischen und in das Mangopüree geben.

Joghurt-Sahne

- 200 g **Alaska-express Joghurt**
 - 400 g Wasser, ca. 20 °C
 - 400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ **Alaska-express Joghurt** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- 600 g Überzug mit **Cristaline Gelb**

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, einen Biskuitboden auflegen und mit geölten und mit Staubzucker besiebtten Achteckformen umstellen.
- Das Mangopüree aufspritzen, mit den restlichen Biskuitböden und der Joghurt-Sahne zusammensetzen.
- Die Torten ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Cristaline Gelb** überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

*Mango-
Torte*



Macaron Torte



3 Tortenringe, Ø 18 cm; 24 Stück

- _____ 240 g Mürbeteig (**Mürbella** + Backm.), (3 Stück) gebacken
- _____ 60 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 360 g Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), (6 Stück) 1 cm stark

Joghurt-Erdbeer-Sahne

- _____ 250 g **Alaska-express Joghurt-Erdbeer**
- _____ 500 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

► **Alaska-express Joghurt-Erdbeer** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 300 g frische Früchte
- _____ 300 g Macarons (mit **Macaron**), (je Torte ca. 20 Stück)
- _____ 20 g Zucker, karamelisiert

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, einen Biskuitboden auflegen und mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- Mit der Joghurt-Erdbeer-Sahne und den restlichen Biskuitböden zu Torten zusammensetzen.
- Die Torten ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Fruit Passion



1 Blech, 60 x 20 cm; 6 Stück

- _____ 500 g Mürbeteig (**Mürbella** + Backm.), gebacken
- _____ 100 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 600 g Biskuitrouladen, hell (**BRAUN Bisquick**), gebacken
- _____ 300 g Biskuitroulade, dunkel (**Sch.-Bisquisit**), gebacken

Cassis-Sahnecreme

- _____ 180 g **Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere**, 25 °C
- _____ 90 g **Alaska-express Neutral**
- _____ 350 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Neutral im Fruchtpüree auflösen und die Sahne unterheben.

Mango-Sahnecreme

- _____ 180 g **Fruchtpüree Mango**, 25 °C
- _____ 90 g **Alaska-express Neutral**
- _____ 350 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Neutral im Fruchtpüree auflösen und die Sahne unterheben.

Erdbeergelee

- _____ 460 g **Fruchtpüree Erdbeere**, 40 °C
- _____ 40 g **Alaska 666**

Fruchtpüree Erdbeer auf ca. 40 °C erwärmen. **Alaska 666** einrühren.

Aprikosenzubereitung

- _____ 150 g **Fruchtpüree Aprikose**
- _____ 15 g **Alaska 666**
- _____ 30 g Wasser, ca. 40°C

Alaska 666 mit dem Wasser verrühren und unter das Fruchtpüree rühren.

Dekor

- _____ 300 g frische Früchte
- _____ 200 g **Bienex**
- _____ 100 g Mandeln, gehobelt

Die Zutaten mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen und backen.

Herstellung

- Den gebackenen Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- Die Cassis-Sahnecreme einfüllen.
- Die dunkle Biskuitroulade auflegen und die Mango-Sahnecreme einfüllen.
- Ca. 1–2 Stunden einfrieren.
- Nach dem Frieren das Erdbeergelee gleichmäßig auftragen.
- Die zweite helle Biskuitroulade auflegen.
- Die Aprikosenzubereitung aufstreichen und auskühlen lassen.
- In 6 Stücke à 20 x 10 cm Größe schneiden.
- Bienexmischung in Streifen schneiden.
- Mit den Bienexstreifen und den gewünschten Früchten wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

3 Herz-Formen, Ø 18 cm, 5 cm hoch; 3 Stück

———— 240 g Mürbeteig (**Mürbella** + Backm.), 3 Stück, gebacken

———— 150 g Aprikosenkonfitüre

———— 400 g Biskuitrouladen, hell (**BRAUN Bisquick**)

Käse-Erdbeer-Sahne

———— 250 g **Alaska-express Käse-Sahne**

———— 400 g Wasser, ca. 20 °C

———— 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

———— 250 g **Fruchtpüree Erdbeere** 40 °C

Dekor Überzug

———— 60 g Wasser, ca. 50 °C

———— 40 g **Alaska 666**

———— 400 g **Cristaline Rot**, 20 °C

Dekor

———— 3 Stk **Marzipan-Rosen rot**

———— 3 Stk **Dekor-Stäbchen weiß**

Alaska-express Käse-Sahne im Wasser auflösen, **Fruchtpüree Erdbeere** sowie die Sahne unterheben.

Alaska 666 im Wasser auflösen und **Cristaline Rot** unterheben.

Bienexringe Dekor

———— 400 g **Bienex**

———— 240 g Sesam

———— 40 g Schwarzer Cumin

Die Zutaten mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen und backen. Daraus Streifen schneiden und diese zu Ringen zusammenlegen.

Herstellung

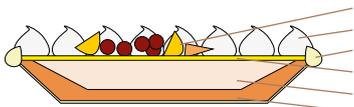
- Die Herzformen ölen und mit Staubzucker ausieben.
- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitböden auflegen.
- Die Käse-Erdbeer-Sahne bis zur Mitte einfüllen, zweites Biskuit Herz einlegen.
- Restliche Käse-Erdbeer-Sahne auffüllen, glatt streichen und kühl stellen.
- Nach dem Absteifen die Herzen mit Dekor-Überzug überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Heartbreaker

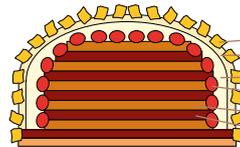
So wird's gemacht

Baiser-Tarte



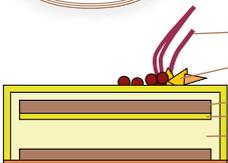
Frische Früchte
Baisercreme
Mandeln geröstet
Zitronencreme
Backfüllung mit Mandeln
Mürbeteig

Mimosa Bellanossa



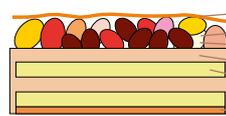
Biskuitroulade hell, gelb
Biskuitroulade hell
Crème Brûlée
gefrorene Himbeeren mit Kabi
Tarte au Chocolat
Bellanossa

Mango-Torte



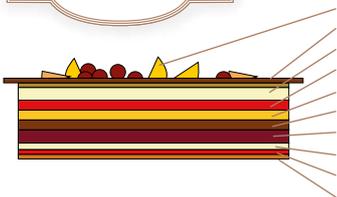
Schokoladendekoration
Frische Früchte
Cristaline gelb
Biskuitboden hell
Mango-Gelee
Joghurt-Sahne
Mürbeteigboden, gebacken

Macaron Torte



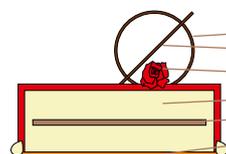
Zucker, karamelisiert
Frische Früchte
Macarons
Joghurt-Erdbeer-Sahne
Biskuitboden
Mürbeteig gebacken

Fruit Passion



Frische Früchte
Bienex
Aprikosenzubereitung
Erdbeergelee
Mango-Sahnecreme
Biskuitroulade, dunkel
Cassis-Sahnecreme
Biskuitroulade hell
Aprikosenkonfitüre
Mürbeteigboden gebacken

Heartbreaker



Bienex
Dekorstäbchen weiß
Dekor-Überzug
Käse-Erdbeer-Sahne
Biskuitboden hell
Mürbeteigboden gebacken

Offizieller
Förderer



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.



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. 530