

TORTÉNT *couture*



TORTEN couture

Nicht nur in London und Paris der letzte Schrei! Was Kunden in der ganzen Welt in die Konditoreien und Patisserien zieht, edle Köstlichkeiten die man gerne als Mitbringsel für die Familie und Freunde einkauft, können Sie mit wenig Aufwand auch anbieten.

Holen Sie sich ein Stück „Designer-Flair“ in Ihre Backstube und begeistern Sie Ihre Kunden von heute und morgen mit diesen besonderen Kreationen.

So wird Ihre Theke zum „Showroom“ und Sie grenzen sich wirkungsvoll von Ihren Mitbewerbern ab.

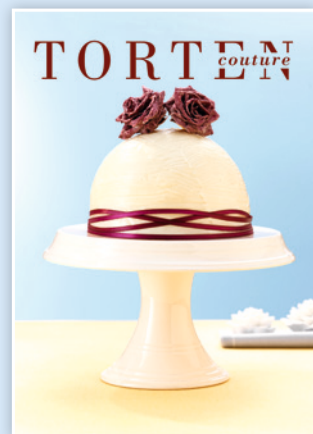
Das macht Lust auf echte Konditoren-Handwerkskunst und wertet Ihr Sortiment entschieden auf. Aber das Beste daran ist: Die Herstellung unserer wunderschönen Tortenkreationen ist dabei gelingsicher, alle unsere „Modelle“ sind einfach umsetzbar.

So vielfältig wie die Mode der Saison, egal ob pure Eleganz oder verspielt-blumig, mit den verschiedenen Dekorvarianten ist für jeden etwas dabei.

DOWNLOADVORLAGEN

- „Torten couture“-Logo
- DIN A1-Plakat für Gehwegaufsteller
- DIN A4-Plakat für Thekenaufsteller
- Deckenhänger

stehen im Downloadbereich unter www.martinbraun.de für Sie bereit.



HEIDELBEER-TRAUM (TITEL-TORTE)

4 Eisbomben, 1 Liter

- _____ 240 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken, 4 Stück, 14 cm Ø
- _____ 60 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 40 g Biskuitroulade, hell (**Bisquit 100 PLUS**), 4 Stück, 8,5 cm Ø
- _____ 50 g Biskuitroulade, hell (**Bisquit 100 PLUS**), 4 Stück, 11 cm Ø
- _____ 70 g Biskuitroulade, hell (**Bisquit 100 PLUS**), 4 Stück, 14 cm Ø

Heidelbeer-Buttercreme

- _____ 500 g **Cremonte**
- _____ 750 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 650 g Butter, temperiert
- _____ 100 g **Dessertpaste Heidelbeer**

Cremonte und Wasser kurz verrühren. Die Butter zugeben. Im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen. Mit **Dessertpaste Heidelbeer** abschmecken.

Dekor

- _____ 400 g Marzipan, angewirkt
- _____ 350 g **Schokobella weiß**
- _____ 8 Stk Rosen, echt, kristallisiert

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je eine Biskuitroulade, 14 cm Ø, auflegen.
- Mit der Heidelbeer-Buttercreme und den restlichen Biskuitrouladen die Bomben zusammensetzen.
- Anschließend die vorbereiteten Mürbeteigböden auflegen.
- Die Bomben ca. 1 Stunde kühl stellen.
- Aus den Formen lösen.
- Mit Marzipan eindecken, mit **Schokobella weiß** überziehen und mit einem Pinsel aufrauen.
- Mit den Rosen und einem dünnen Geschenkband dekorieren.

TIPP: Als Dekor können auch Marzipanrosen eingesetzt werden.

Bezugsquelle

- Eisbombenformen: www.thermohaus.de



BLACK AND WHITE

2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32

- _____ 320 g Mürbeteig mit **Mürbella**,
gebacken, 2 Stück
- _____ 80 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 1200 g Biskuitböden, hell
(**Bisquit 100 PLUS**),
10 Stück, 5 mm dick
- _____ 250 g Cointreau-Tränke
(siehe Grundrezept)

- _____ 600 g **Fructi-Top Orange**
Cointreau-Buttercreme

- _____ 300 g **Cremonte**
- _____ 500 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 400 g Butter, temperiert
- _____ 120 g **Royal Cointreau**

► **Cremonte** und Wasser kurz verrühren. Die Butter zugeben. Im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen. Mit **Royal Cointreau** abschmecken.

Dekor

- _____ 300 g Marzipan, angewirkt, zum Eindecken
- _____ 350 g **Schokobella Feinherb**, für den Überzug
- _____ 60 g Rollfondant

► Mit einer Loch-
tülle (2 cm Ø)
Punkte aus-
stechen.

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Mit der Cointreau-Buttercreme und Cointreau-Tränke getränkten Biskuitböden zu Torten zusammensetzen.
- Auf jede Cremeschicht **Fructi-Top Orange** aufspritzen.
- Die Torten einstreichen und mit Marzipan eindecken.
- Mit **Schokobella Feinherb** überziehen, einteilen und die Ränder wie auf dem Foto ersichtlich mit den ausgestochenen Punkten aus Rollfondant ausgarnieren.

Grundrezept: Cointreau-Tränke

- _____ 1000 g Wasser
 - _____ 1000 g Zucker
 - _____ 200 g **Royal Cointreau**
- Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
► Zusetzen.



HOCHZEITSTORTE BLÜTENSCHLEIER

1 Hochzeitstorte, 28 cm Ø

- _____ 200 g Mürbeteig mit **Mürbella**,
gebacken, 1 Stück, 28 cm Ø
- _____ 100 g Mürbeteig mit **Mürbella**,
gebacken, 1 Stück, 18 cm Ø
- _____ 80 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 720 g Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**),
4 Stück, ca. 1 cm dick, 28 cm Ø
- _____ 240 g Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**),
4 Stück, ca. 1 cm dick, 18 cm Ø
- _____ 400 g **Fruchti-Top Erdbeere**

Vanille-Buttercreme

- _____ 250 g **Cremonte**
- _____ 375 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 325 g Butter, temperiert
- _____ 10 g **Pur Vanill**

► **Cremonte** und Wasser kurz verrühren. Die Butter und **Pur Vanill** zugeben. Im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Vanille-Tränke

- _____ 250 g Wasser
- _____ 250 g Zucker
- _____ 5 g **Pur Vanill**

► Wasser und Zucker aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen **Pur Vanill** zusetzen.

Dekor

- _____ 500 g Rollfondant, zum Eindecken
- _____ 250 g Rollfondant, zum Ausstechen der Blüten

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Mit der Vanille-Buttercreme und den Biskuitböden die Torten zusammensetzen.
- Auf jede Cremeschicht **Fruchti-Top Erdbeer** dünn auftupfen und die Biskuitböden mit der Vanille-Tränke tränken.
- Die Torten einstreichen und gut durchkühlen lassen.
- Mit Rollfondant eindecken.
- Den Rollfondant auf ca. 2 mm ausrollen und verschiedene Blüten ausstechen.
- Die Blüten 1 Tag trocknen lassen.
- Die kleine Torte versetzt auf die große Torte stellen (nicht mittig).
- Mit Eiweißspritzglasur die Blüten an die Torte setzen.

Bezugsquelle

- Blütenausstecher: www.cardin-deko.de



AMARETTO-ACHTECK

2 Achtecke, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 16

- _____ 130 g Mürbeteig mit **Mürbella**,
gebacken, 2 Böden
- _____ 40 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 90 g Biskuitböden, dunkel
(**Schoko-Bisquit 100**), 2 Stück
- _____ 40 g **Macarons**, gehackt

Amaretto-Sahne

- _____ 120 g **Alaska-express
Neutral**
- _____ 100 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 70 g **Royal Amaretto**
- _____ 600 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

**Alaska-express
Neutral** im Was-
ser auflösen, mit
Royal Amaretto
abschmecken
und die Sahne
unterheben.

Dekor

- _____ 80 g **Macarons**, (16 Stück)
- _____ 4 Stk **Schokoröllchen**, weiß
- _____ 10 g **Macarons**, (2 Stück), gefüllt

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je einen dunklen Biskuitboden auflegen.
- Mit geölten und mit Staubzucker besetzten Achteckformen umstellen.
- Die gehackten **Macarons** auf den Boden streuen, die Amarettosahne einfüllen und glatt streichen.
- Die Torten ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und aus den Formen lösen.
- Die Torten ca. 1 Stunde frosten.
- Anschließend mit Kakaobutterspray einsprühen.
- Mit den **Macarons** sowie den **weißen Schokoröllchen** ausgarnieren.

Bezugsquelle

- Achteckform: www.bak-tec-shop.de



ERDBEER-DOME

6 Torten, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 48

Rührmasse

- _____ 1000 g **Muffin Soft**
- _____ 550 g Vollei
- _____ 500 g Speiseöl
- _____ 100 g Wasser

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten verrühren

Crème à la Crème Brûlée

- _____ 300 g **Basismix à la Crème Brûlée**
- _____ 250 g Wasser, 40–50 °C
- _____ 1000 g Sahne, flüssig

Basismix à la Crème Brûlée mit dem Wasser gut verrühren und die Sahne unterrühren.

Dekor

- _____ 50 g **Kabi**
- _____ 2700 g Erdbeeren
- _____ 1200 g Geleeguss **Colorado mit Erdbeergeschmack**
- _____ 750 g Löffelbiskuit

Herstellung

- Die Rührmasse in Ringe füllen, glatt streichen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen ein Mal durchschneiden.
- Die durchgeschnittenen Böden zur Hälfte mit Crème à la Crème Brûlée füllen und die verbleibende Crème auf den Böden glatt streichen (ca. 200 g Crème pro Boden).
- Ca. 1 Stunde kalt stellen.
- Mit **Kabi** bestreuen und die Erdbeeren darauf verteilen.
- Mit Geleeguss **Colorado mit Erdbeergeschmack** abglänzen.
- Die Löffelbiskuits an einem Ende etwas einkürzen, mit einem Cremetupfen an die Torte setzen und mit Schleifenband dekorieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 20 bis 25 Minuten



OBST-BOUQUET

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 5

Rührmasse

_____ 1000 g **Muffin Soft**
 _____ 550 g Vollei
 _____ 500 g Speiseöl
 _____ 100 g Wasser

Alle Zutaten
 im langsamen
 Maschinengang
 mit grober Rute
 3 Minuten ver-
 rühren.

_____ 900 g **KSK-Creme** (zum Füllen)
 _____ 3000 g Früchte, gemischt, frisch

Dekor

_____ 1400 g Geleeguss mit **Colorado neutral**
 _____ 480 g **Dekorplatten dunkel**, (8 Stück)

Herstellung

- Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen mit **KSK-Creme** bestreichen.
- Die Schnitte in 6 Teile à 20 x 20 cm schneiden.
- Eins der 20 x 20 cm großen Quadrate in vier 8 x 8 cm große Stücke schneiden, die verbleibenden zwei Randstücke mit Creme zu einem 8 x 8 cm Quadrat zusammensetzen.
- Die **Dekorplatten** mit einem heißen Messer jeweils in ein 20 cm und ein 8 cm großes Stück scheiden.
- Jeweils ein 8 x 8 cm großes Stück mittig auf ein 20 x 20 cm großes Stück setzen und die **Dekorplatten** ansetzen.
- Mit frischen Früchten belegen und mit **Colorado** abglieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
 (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten



HIMBEER-ROYAL

4 Eisbomben, 1 Liter

- _____ 240 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken, 4 Stück, 14 cm Ø
- _____ 60 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 40 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 4 Stück, 8,5 cm Ø
- _____ 50 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 4 Stück, 11 cm Ø
- _____ 70 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 4 Stück, 14 cm Ø

Himbeer-Royal-Sahne

- _____ 200 g **Alaska-express Neutral**
- _____ 200 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 60 g **Dessertpaste Himbeer**
- _____ 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit der **Dessertpaste Himbeer** abschmecken und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 70 g Himbeeren, (28 Stück)
- _____ 240 g **Macarons**, grün (48 Stück)

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je eine Biskuitroulade (14 cm Ø) auflegen.
- Mit der Himbeer-Royal-Sahne und den restlichen Biskuitrouladen die Bomben zusammensetzen.
- Anschließend die vorbereiteten Mürbeteigböden auflegen.
- Die Bomben ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Aus den Formen lösen und ca. 1 Stunde frosten.
- Die Bomben mit rotem Kakaobutterspray besprühen.
- Mit grünen **Macarons** sowie frischen Himbeeren ausgarnieren.

Bezugsquelle

- Eisbombenform: www.thermohaus.de



WHITE LADY

2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32

- _____ 320 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken, 2 Stück
- _____ 80 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 1200 g Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 10 Stück, 5 mm dick

_____ 250 g Pfirsich-Tränke (siehe Grundrezept)

_____ 600 g **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich**

Pfirsich-Buttercreme

- _____ 300 g **Cremonte**
- _____ 500 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 400 g Butter, temperiert
- _____ 70 g **Dessertpaste Pfirsich**

Cremonte und Wasser kurz verrühren. Die Butter zugeben. Im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen. Mit **Dessertpaste Pfirsich** abschmecken.

Dekor

- _____ 400 g Rollfondant

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Biskuitböden mit der Pfirsich-Tränke tränken und mit der Pfirsich-Buttercreme zu Torten zusammensetzen.
- Auf jede Buttercremeschicht **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** aufspritzen.
- Die Torten einstreichen und mit Rollfondant eindecken.
- Von dem verbleibenden Rollfondant dünne Streifen schneiden, mit Lebensmittelfarbe besprühen und um die Torten legen.
- Blüten aus Rollfondant formen, farbig einsprühen und die Torten damit dekorieren.

Grundrezept: Pfirsich-Tränke

- _____ 400 g Wasser
 - _____ 400 g Zucker
 - _____ 60 g **Dessertpaste Pfirsich**
- Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
 Zusetzen.



ROSE GARDEN

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 12

- _____ 900 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken
- _____ 200 g Himbeerkonfitüre
- _____ 2400 g Biskuitroulade, hell (**Bisquit 100 PLUS**), 4 Stück
- _____ 500 g Marc de Champagne-Tränke
- _____ Marc de Champagne-Buttercreme
- _____ 600 g **Cremonte**
- _____ 900 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 900 g Butter, temperiert
- _____ 200 g **Royal Marc de Champagne**

Cremonte und Wasser kurz verrühren. Die Butter zugeben. Im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen. Zum Schluss mit **Royal Marc de Champagne** abschmecken.

Dekor

- _____ 96 Stk. **Schoko-Dekor Tropfen-Dreieck**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Himbeerkonfitüre bestreichen.
- Eine Biskuitroulade auflegen und tränken.
- Mit der Marc de Champagne-Buttercreme und den restlichen Rouladen zur Schmitte zusammensetzen (tränken).
- Die oberste Schicht dünn mit Buttercreme einstreichen und die Schmitte kühl stellen.
- Anschließend in 13 x 13 cm große Stücke schneiden und die Ränder mit Buttercreme einstreichen.
- Mit je 4 **Schoko-Dekoren Tropfen-Dreieck** an zwei gegenüberliegenden Seiten ausgarnieren.

TIPP: Wie auf dem Foto ersichtlich Rosenblüten auflegen.

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. 537