



à la Dulce de Leche: Der Trend aus Brasilien

Muffin à la Dulce de Leche

Betriebsrezept: 25 Tulpen à 110 g, 25 Stück

Muffinmasse

_____	1000 g	Muffin Soft
_____	550 g	Vollei
_____	500 g	Speiseöl
_____	100 g	Wasser
_____	100 g	Eispaste Dulce de Leche

Alle Zutaten im langsamen Maschinen-gang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.

à la Dulche de Leche-Füllung

_____	130 g	KSK
_____	300 g	Wasser, kalt
_____	75 g	Eispaste Dulce de Leche, kalt

glatt rühren

Dekor

_____	250 g	Mohrenglanz Vollmilch
_____	250 g	Mohrenglanz Vanille

Herstellung

- Die Muffinmasse in die Tulpen einfüllen, die à la Dulce de Leche-Füllung eindres-sieren und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 30 bis 35 Minuten
- Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Vollmilch** und **Mohrenglanz Vanille** über-spinnen.



Sahneschnitte à la Dulce de Leche

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

_____	450 g	Mürbeteig, 1 Boden, 2,5 mm, gebacken	
_____	100 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	600 g	Biskuitroulade, hell, 60 x 40 cm, der Länge nach halbiert	
_____	100 g	à la Dulce de Leche-Tränke	s. Grundrezept
		<u>à la Dulce de Leche-Sahne</u>	
_____	180 g	Alaska-express Neutral	} Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit der EP Dulce de Leche abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	180 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	75 g	Eispaste (EP) Dulce de Leche	} EP Dulce de Leche abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	900 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>à la Tiramisu-Sahne</u>	
_____	100 g	Basismix „Tiramisu“	} Basismix „Tiramisu“ im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	125 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Cristaline-Mischung</u>	
_____	70 g	Cristaline Neutral	} verrühren
_____	30 g	Magerquark	
_____	5 g	EP Dulce de Leche	
_____	10 g	Morella Top	

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine halbe Biskuitroulade auflegen.
- Die à la Dulce de Leche-Sahne einfüllen.
- Die zweite Biskuitrouladenhälfte auflegen, tränken, die à la Tiramisu-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Die Oberfläche kämmen. Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Anschließend mit der Cristaline-Mischung abglänzen und mit **Morella Top** absieben.

Cocktail Dessert à la Dulce de Leche

Betriebsrezept: 20 Dessertbecher (150 ml), 20 Stück

_____	400 g	Cristaline-Mischung	s. Sahneschnitte
		<u>à la Dulce de Leche-Sahne</u>	
_____	110 g	Alaska-express Neutral	} Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit der EP Dulce de Leche abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	110 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	60 g	EP Dulce de Leche	} EP Dulce de Leche abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	750 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____	360 g	Cristaline Neutral	} vermischen
_____	40 g	EP Dulce de Leche	
		<u>à la Tiramisu-Sahne</u>	
_____	140 g	Basismix „Tiramisu“	} Basismix „Tiramisu“ im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	175 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	700 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	200 g	Cristaline-Mischung	s. Sahneschnitte
_____	20 St.	Schoko-Dekor Tropfen-Dreieck	
_____	40 g	Haselnuss-Krokant	

Herstellung

- Die Cristaline-Mischung in die Becher einfüllen.
- Die à la Dulce de Leche-Sahne eindressieren und kühl stellen.
- Die Cristaline-Eispasten-Mischung eindressieren.
- Die à la Tiramisu-Sahne einfüllen und die Becher kühl stellen.
- Mit der Cristaline-Mischung sowie je einem **Schoko-Dekor Tropfen-Dreieck** und dem **Haselnuss-Krokant** ausgarnieren.

Grundrezept à la Dulce de Leche-Tränke

1000 g	Wasser	} Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
1000 g	Zucker	
200 g	EP Dulce de Leche	zusetzen

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. 544