

# Les Petites

Kleine Gebäcke – großer Auftritt!



# Les Petites

## Kleine Gebäcke – großer Auftritt!

Mit hochwertigen Aromen lassen sich Sahne, Cremes sowie alle Massen und Teige zu einem echten Geschmackserlebnis für Ihre Kunden veredeln. „Les Petites“ liefert Ihnen vielfältige Rezeptideen, die Ihre Kunden immer wieder begeistern.

Mit den fruchtigen, alkoholischen und besonderen Spezialitäten aus über 50 Aromen veredeln Sie diese einfach herzustellenden Gebäcke zu erstklassigen Delikatessen.

Lassen Sie sich inspirieren! Erstellen Sie wunderschöne Törtchen mit Sahne, Quarkmasse, à la Crème Brûlée oder mit aromatisierten Sandmassen und Tarte-au-Chocolat.

„Les Petites“ – mit diesen kleinen Gebäcken sorgen Sie für den großen Auftritt in der Verkaufstheke.

### Einfach raffiniert!

Mit der praktischen Silikonmatte von Pavoni zaubern Sie ganz einfach und rationell vielfältigste und kreative Les Petites-Gebäcke.

Sie ist frosterstabil und hitzebeständig (von -40 bis 280 °C) und damit bestens geeignet für raffinierte Abwechslung in Ihrem Gebäckangebot!

Mit der 60 x 40 cm großen Matte können Sie 24 Gebäcke (à 130 ml Füllmenge) gleichzeitig herstellen.

Die Silikonmatte ist bei Ihren Braun Fachberatern erhältlich (Artikel-Nr.: 1924301).

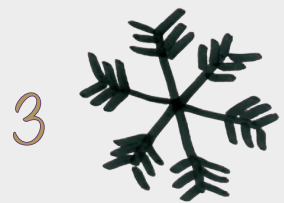
#### So einfach gehen die Heidelbeer-Petites:



1 mit einem Spritzbeutel die Sahne in die Formen einfüllen



2 je eine Biskuitroulade auflegen



3 ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern



4 aus den Formen lösen und dekorieren



5 verkaufen



6 genießen



**VERKAUFSTIPP:** Die praktischen Goldunterleger werten Ihre Petites auf und vereinfachen die Entnahme aus der Theke. Sie erhalten Sie bei VEER KARTON DEUTSCHLAND [www.veer-karton.de](http://www.veer-karton.de)





## Amaretto-Tarte au Chocolat-Petite

1 Silikon Formenverbund, 24 Stück

### Tarte au Chocolat-Masse

- \_\_\_\_\_ 1150 g **Tarte au Chocolat**
- \_\_\_\_\_ 450 g Vollei
- \_\_\_\_\_ 450 g Speiseöl
- \_\_\_\_\_ 150 g **Royal Amaretto**

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.

### Dekor

- \_\_\_\_\_ 150 g **Mohrenglanz Zartbitter**
- \_\_\_\_\_ 150 g **Cristaline Schoko**
- \_\_\_\_\_ 50 g Pistaziengrieß
- \_\_\_\_\_ 24 Stk **Schoko-Twister**

### Herstellung

- Die Tarte au Chocolat-Masse in die Formen füllen (ca. 90 g pro Stück) und abbacken.
- Die Törtchen gut durchfrostern, danach aus den Formen lösen.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.
- Mit **Cristaline Schoko** auslassen, mit Pistaziengrieß und den **Schoko-Twistern** ausgarnieren.

### Backtechnik

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

**AROMA-TIPP:** Neue Geschmacksvarianten mit den anderen Royalpasten kreieren! (siehe Übersicht auf der Rückseite)



## Eierlikör- Petite

1 Silikon Formenverbund, 24 Stück

- \_\_\_\_\_ 800 g **Sand-frisch & locker**
- \_\_\_\_\_ 350 g Butter oder Öl
- \_\_\_\_\_ 300 g Vollei
- \_\_\_\_\_ 150 g **Dessertpaste Eierlikör**

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.

### Dekor

- \_\_\_\_\_ 150 g **Mohrenglanz Zartbitter**
- \_\_\_\_\_ 150 g **Cristaline Neutral**
- \_\_\_\_\_ 10 g **Dessertpaste Eierlikör** } mischen
- \_\_\_\_\_ 20 g **Cristaline Schoko**

### Herstellung

- Die Sandmasse in die Formen füllen (ca. 65 g pro Stück) und abbacken.
- Die Törtchen gut durchfrostern, danach aus den Formen lösen.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.
- Mit der Cristaline-Mischung auslassen und mit **Cristaline Schoko** ausgarnieren.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten
- Schwadengabe: etwas

**AROMA-TIPP:** Die Sandmasse mit **Sizilia** abschmecken und mit **Bon Citron** ausgarnieren.



## Candy-Petite

1 Silikon Formenverbund, 24 Stück

\_\_\_\_\_ 100 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquisit 100 Plus**

24 Stück à Ø 5 cm ausstechen.

Caramel-Sahne

\_\_\_\_\_ 200 g **Alaska-express Neutral**  
 \_\_\_\_\_ 200 g Wasser, ca. 25 °C  
 \_\_\_\_\_ 70 g **Dessertpaste Caramel**  
 \_\_\_\_\_ 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

\_\_\_\_\_ 150 g **Mohrenglanz Zartbitter**  
 \_\_\_\_\_ 100 g **Cristaline Neutral**  
 \_\_\_\_\_ 5 g **Dessertpaste Caramel**

### Herstellung

- Mit einem Spritzbeutel die Caramel-Sahne in die Formen einfüllen, je eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Die Törtchen ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.
- **Cristaline Neutral** und **Dessertpaste Caramel** mischen und die Törtchen auslassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



## Amaretto-Petite à la Crème-Brûlée

1 Silikon Formenverbund, 24 Stück

\_\_\_\_\_ 100 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquisit 100 Plus**

24 Stück à Ø 5 cm ausstechen.

Amaretto-Cremefüllung

\_\_\_\_\_ 500 g **Basismix à la Crème Brûlée**  
 \_\_\_\_\_ 300 g Wasser, 40 - 50 °C  
 \_\_\_\_\_ 220 g **Royal Amaretto**  
 \_\_\_\_\_ 1400 g Sahne, flüssig

**Basismix à la Crème Brûlée** im Wasser auflösen, mit **Royal Amaretto** abschmecken und die Sahne unterrühren.

Dekor

\_\_\_\_\_ 150 g **Mohrenglanz Vollmilch**  
 \_\_\_\_\_ 150 g **Cristaline Neutral**  
 \_\_\_\_\_ 20 g **Gold Sparkle**  
 \_\_\_\_\_ 24 Stk Physalis

### Herstellung

- Mit einem Spritzbeutel die Amaretto-Cremefüllung in die Formen einfüllen, je eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Die Törtchen ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen.
- Mit **Mohrenglanz Vollmilch** absetzen.
- Mit **Cristaline Neutral** auslassen und mit **Gold Sparkle** verstrudeln.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.





## Heidelbeer-Petite

1 Silikon Formenverbund, 24 Stück

_____ 100 g	Biskuitroulade, hell mit <b>Bisquisit 100 Plus</b>	} 24 Stück à Ø 5 cm ausstechen.
	<u>Heidelbeer-Sahne</u>	
_____ 200 g	<b>Alaska-express Neutral</b>	} <b>Alaska-express Neutral</b> im Wasser auflösen, mit <b>Dessertpaste Heidelbeer</b> abschmecken und die Sahne unterheben.
_____ 200 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____ 70 g	<b>Dessertpaste Heidelbeer</b>	
_____ 1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Dekor</u>	
_____ 150 g	<b>Mohrenglanz Zartbitter</b>	
_____ 150 g	<b>Cristaline Rot</b>	
_____ 240 g	Heidelbeeren	

### Herstellung

- Mit einem Spritzbeutel die Heidelbeer-Sahne in die Formen einfüllen, je eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Die Törtchen ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen und mit **Cristaline Rot** auslassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



## Kirsch-Petite à la Crème-Brûlée

1 Silikon Formenverbund, 24 Stück

_____ 200 g	Biskuitroulade, dunkel mit <b>Schoko-Bisquisit</b>	} 48 Stück à Ø 5 cm ausstechen.
	<u>Crème à la Crème Brûlée</u>	
_____ 200 g	<b>Basismix à la Crème Brûlée</b>	} <b>Basismix à la Crème Brûlée</b> im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.
_____ 150 g	Wasser, 40 - 50 °C	
_____ 650 g	Sahne, flüssig	
	<u>Kirsch-Sahne</u>	
_____ 150 g	<b>Alaska-express Neutral</b>	} <b>Alaska-express Neutral</b> im Wasser auflösen, mit <b>Dessertpaste Kirsch</b> abschmecken und die Sahne unterheben.
_____ 150 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____ 50 g	<b>Dessertpaste Kirsch</b>	
_____ 700 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Dekor</u>	
_____ 150 g	<b>Mohrenglanz Zartbitter</b>	
_____ 100 g	<b>Cristaline Rot</b>	
_____ 50 g	<b>Blütenraspeln weiß</b>	
_____ 100 g	Kirschen	

### Herstellung

- Die Crème à la Crème Brûlée in die Formen einfüllen (ca. 40 g pro Stück), je eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Im Kühlschrank ca. 30 Minuten absteifen lassen.
- Mit der Kirsch-Sahne die Formen auffüllen, je eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Die Törtchen ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- Aus den Formen stürzen.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

**AROMA-TIPP:**  
Die Sahne mit **Dessertpaste Pistazie-Mandel** aromatisieren.



## Mandarinen-Cheesecake-Petite

### 1 Silikon Formenverbund, 24 Stück

_____ 100 g	Biskuitroulade, hell mit <b>Bisquisit 100 Plus</b>	24 Stück à Ø 5 cm ausstechen.
<u>Cheesecake-Masse</u>		
_____ 650 g	<b>Cheesequick</b>	mischen
_____ 65 g	Zucker	
_____ 650 g	Wasser, ca. 45 °C	Hinzufügen und 1 Minute verrühren.
_____ 55 g	<b>Dessertpaste Mandarine</b>	
_____ 1100 g	Sahnequark (40 % Fett i. Tr.)	Zugeben und alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten aufschlagen.
<u>Dekor</u>		
_____ 150 g	<b>Mohrenglanz Zartbitter</b>	
_____ 150 g	<b>Cristaline Neutral</b>	
_____ 24 Stk	<b>Dekorstäbchen dunkel</b>	
_____ 100 g	Mandarinspalten, mit <b>Cristaline Neutral</b> abgeliert	

### Herstellung

- Mit einem Spritzbeutel die Cheesecake-Masse in die Formen einfüllen, je eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Die Törtchen ca. 3 - 4 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen und mit **Cristaline Neutral** auslassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



## Marc de Champagne-Petite

### 1 Silikon Formenverbund, 24 Stück

_____ 100 g	Biskuitroulade, hell mit <b>Bisquisit 100 Plus</b>	24 Stück à Ø 5 cm ausstechen.
<u>Marc de Champagne-Sahne</u>		
_____ 200 g	<b>Alaska-express Neutral</b>	<b>Alaska-express Neutral</b> im Wasser auflösen, mit <b>Royal Marc de Champagne</b> abschmecken und die Sahne unterheben.
_____ 160 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____ 120 g	<b>Royal Marc de Champagne</b>	
_____ 1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Dekor</u>		
_____ 150 g	<b>Mohrenglanz Vanille</b>	
_____ 50 g	<b>Cristaline Neutral</b>	
_____ 150 g	Weintrauben, grün	
_____ 20 g	Pistaziengrieß	
_____ 24 Stk	<b>Schoko-Dekor Marc de Champagne</b>	

### Herstellung

- Mit einem Spritzbeutel die Marc de Champagne-Sahne in die Formen einfüllen, je eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Die Törtchen ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen.
- Mit **Mohrenglanz Vanille** absetzen.
- Die Weintrauben halbieren und mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.





## Mocca-Petite

### 1 Silikon Formenverbund, 24 Stück

_____ 100 g	Biskuitroulade, hell mit <b>Bisquisit 100 Plus</b>	} 24 Stück à Ø 5 cm ausstechen.
_____ 200 g	<b>Mocca-Sahne</b>	
_____ 200 g	<b>Alaska-express Neutral</b>	} <b>Alaska-express Neutral</b> im Wasser auflösen, mit <b>Dessertpaste Mocca</b> abschmecken und die Sahne unterheben.
_____ 200 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____ 70 g	<b>Dessertpaste Mocca</b>	
_____ 1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Dekor</u>	
_____ 150 g	<b>Mohrenglanz Vollmilch</b>	
_____ 120 g	Macarons	

### Herstellung

- Mit einem Spritzbeutel die Mocca-Sahne in die Formen einfüllen, je eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Die Törtchen ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen.
- Mit **Mohrenglanz Vollmilch** absetzen.
- Anschließend mit Kakaobutterspray einsprühen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



## Petite Royal

### 1 Silikon Formenverbund, 24 Stück

_____ 200 g	Biskuitroulade, dunkel mit <b>Schoko-Bisquisit</b>	} 48 Stück à Ø 5 cm ausstechen.
_____ 200 g	<b>Crème à la Crème Brûlée</b>	
_____ 200 g	<b>Basismix à la Crème Brûlée</b>	} <b>Basismix à la Crème Brûlée</b> im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.
_____ 150 g	Wasser, 40 - 50 °C	
_____ 650 g	Sahne, flüssig	
	<u>Praliné-Trüffel-Sahne</u>	
_____ 125 g	<b>Alaska-express Neutral</b>	} <b>Alaska-express Neutral</b> im Wasser auflösen, mit <b>Royal Praliné-Trüffel</b> abschmecken und die Sahne unterheben.
_____ 100 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____ 75 g	<b>Royal Praliné-Trüffel</b>	
_____ 600 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Dekor</u>	
_____ 150 g	<b>Mohrenglanz Zartbitter</b>	
_____ 100 g	<b>Cristaline Schoko</b>	
_____ 75 g	<b>Dekorplatten hell</b>	
_____ 12 Stk	<b>Dekorstäbchen dunkel</b> , halbiert	

### Herstellung

- Die Crème à la Crème Brûlée in die Formen einfüllen (ca. 40 g pro Stück), je eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Im Kühlschrank ca. 30 Minuten absteifen lassen.
- Mit der Praliné-Trüffel-Sahne die Formen auffüllen, je eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Die Törtchen ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- Aus den Formen stürzen.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen und mit **Cristaline Schoko** auslassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Diese pastösen Aromen machen jede Kreation zu einem Geschmackserlebnis!

Aromen	Artikel-Nr.	Gebindegröße	Gebinde-Art
<b>Fruchtaromen</b> (Dosierung: 40-60 : 1000)			
Dessertpaste Ananas	1240001	1,0 kg	Dose
Dessertpaste Banane	1242001	1,0 kg	Dose
Dessertpaste Erdbeer	1246001	1,0 kg	Dose
Dessertpaste Heidelbeer	1250101	1,0 kg	Dose
Dessertpaste Himbeer	1250001	1,0 kg	Dose
Dessertpaste Kirsch	1254001	1,0 kg	Dose
Dessertpaste Mandarine	1256001	1,0 kg	Dose
Dessertpaste Orange	1262001	1,0 kg	Dose
Dessertpaste Pfirsich	1248001	1,0 kg	Dose
Dessertpaste Zitrone	1278001	1,0 kg	Dose
<b>Spezialitäten</b> (Dosierung: 40-60 : 1000)			
Dessertpaste Caramel	1276301	1,0 kg	Dose
Dessertpaste Mandel-Pistazie	1257001	1,0 kg	Dose
Dessertpaste Mocca	1260001	1,0 kg	Dose
Dessertpaste Walnuss	1273001	1,0 kg	Dose
<b>Alkoholische Aromen</b> (Dosierung: 40-60 : 1000)			
Dessertpaste Eierlikör	1245001	1,0 kg	Dose
	1245005	5,0 kg	Kanister
Dessertpaste Maraschino	1258001	1,0 kg	Dose
Dessertpaste Rum	1266001	1,0 kg	Dose
	1266005	5,0 kg	Kanister
Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser	1268001	1,0 kg	Dose
	1268037	4,8 kg	Kanister
Dessertpaste Weinbrand	1272001	1,0 kg	Dose
<b>Royal-Aromen</b> (Dosierung: 100 : 1000)			
Royal Amaretto	1280002	2,0 kg	Dose
Royal Batida de Côco	1283502	2,0 kg	Dose
Royal Cointreau	1279502	2,0 kg	Dose
Royal Marc de Champagne	1283002	2,0 kg	Dose
Royal Praliné-Trüffel	1264502	2,0 kg	Dose
Royal Rumtopf	1279002	2,0 kg	Dose
Royal Williams Christ	1274002	2,0 kg	Dose



### MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover

[www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de), [verkauf@martinbraun.de](mailto: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. 553**