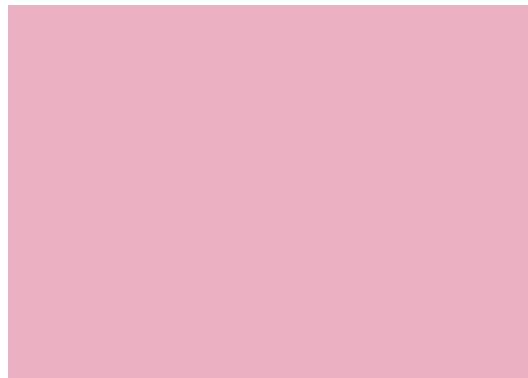


Flavour
fusion





Himbeer-Basilikum Torte

3 Torten, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 24

Mürbeteig

- _____ 240 g Mürbeteig mit **Mürbella**
(3 Stk., gebacken, 18 cm Ø)
- _____ 60 g Aprikosenkonfitüre

Tarteböden

- _____ 500 g **Tarte au Chocolat** ▶ Die Masse auf 6 Ringe verteilen und abbacken.
- _____ 200 g Speiseöl
- _____ 200 g Vollei

- _____ 240 g Dekorroulade [s. Grundr.] ▶ 3 Streifen à 3 cm.

Joghurt-Himbeer-Sahne

- _____ 250 g **Alaska-express Joghurt-Himbeer** ▶ **Alaska-express Joghurt-Himbeer** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
- _____ 500 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Dekor

- _____ 100 g Basilikum ▶ Waschen, blanchieren und passieren.
- _____ 300 g **Cristaline Neutral** ▶ Mit dem Basilikum verrühren.
- _____ 30 g Himbeeren, 8 Stück ▶ abgeliert

Herstellung

- * Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, einen Tarteboden auflegen und mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- * Je einen Dekorrouladen-Streifen in die Ringe einlegen.
- * Mit der Joghurt-Himbeer-Sahne und den restlichen Tarteböden zu Torten zusammensetzen.
- * Die Torten ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- * Mit der Basilikum-Cristaline-Mischung einen Dekorspiegel aufbringen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- * **Tipp: Das Rezept eignet sich bei gleicher Herstellung auch für Kleingebäcke und to-go-Varianten.**

Backtechnik

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

Grundrezept Dekorroulade

6 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 6

Dunkle Rouladenmasse

- _____ 500 g **Sand-frisch & locker**
- _____ 200 g Butter, weich
- _____ 200 g Wasser ▶ glatt rühren
- _____ 50 g **Ovasil**
- _____ 40 g Kakaopulver, bis 50 g

Helle Rouladenmasse

- _____ 800 g Marzipanrohmasse ▶ Marzipanrohmasse und Vollei glatt arbeiten, anschließend mit den restlichen Zutaten 4 bis 5 Minuten aufschlagen, die Butter kurz unterlaufen lassen.
- _____ 500 g Vollei
- _____ 900 g **Mohrenkopf**
- _____ 500 g Vollei
- _____ 200 g Wasser
- _____ 160 g Butter, flüssig

Herstellung

- * Die dunkle Rouladenmasse mit Hilfe der Dekorschablone auf Backpapier aufstreichen, ca. 30 Minuten anfrosten.
- * Die helle Rouladenmasse auf das angefrosthete Dekormuster aufstreichen und abbacken.

Backtechnik

- * Backtemperatur Oberhitze: ca. 250 °C (= 20 °C über Brötchenbacktemperatur)
- * Backtemperatur Unterhitze: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- * Backzeit: ca. 5 Minuten

Aromenvielfalt





Profiterole Torte

1 Torte, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 8

Brandmasse für Boden

_____ 100 g **Brandmassen-Mix**
 _____ 150 g Wasser, ca. 40–50 °C

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen).

_____ 400 g **Bon Caramel**
 _____ 300 g **Macarons**, ca. 20 Stk. [siehe Grundrezept]
 _____ 100 g Macaron-Füllung Himbeer [siehe Grundrezept]

Die Macarons mit der Himbeerfüllung zusammensetzen.

Vanille-Sahne

_____ 40 g **Alaska-express Vanille**
 _____ 50 g Wasser, ca. 25 °C
 _____ 200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Vanille im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Herstellung

- * Von der Brandmasse zwei dünne Böden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreichen und mit Dampf abbacken.
- * **Bon Caramel** auf einen der Böden tupfenförmig aufdressieren und den zweiten Boden auflegen.
- * Mit den Macarons und der Vanille-Sahne wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- * **Tipp: Das Rezept eignet sich bei gleicher Herstellung auch für Kleingebäcke und to-go-Varianten.**

Backtechnik

- * Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- * Backzeit: ca. 15 Minuten

Grundrezept Macarons

Gesamtstückzahl: 240

_____ 1000 g **Macarons**
 _____ 200 g Wasser, 25–35 °C

Die Zutaten im mittleren bis schnellen Maschinengang mit grober Rute 4 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- * Die Masse mit einer 10er Lochtülle aufdressieren (ca. 5 g pro Stück).
- * Die aufdressierte Masse ca. 45 Minuten absteifen lassen, bis sie eine Haut gezogen hat (ansonsten können die Macarons beim Backen reißen).
- * Abbacken.
- * Nach dem Backen die Macarons abkühlen lassen.
- * **Tipp: Zur Vermeidung von zu starker Unterhitze ggf. mit einem Unterblech arbeiten.**

Backtechnik

- * Backtemperatur Etagenofen: ca. 150 °C
- * Backzeit: ca. 18 Minuten

Grundrezept Macaron-Füllung Himbeer

_____ 500 g **Schokobella weiß**
 _____ 250 g Butter
 _____ 45 g **Dessertpaste Himbeer**

Herstellung

- * **Schokobella weiß** und Butter zur Creme aufschlagen.
- * Anschließend **Dessertpaste Himbeer** unterheben.



Aromenvielfalt





Matcha Mandel-Roulade

3 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 12

Grundmasse für 3 Mandel-Biskuits

- _____ 200 g Puderzucker
- _____ 200 g Butter, weich
- _____ 20 g Matcha (pulverisierter grüner Tee)

▶ Im mittleren Maschinengang kurz aufschlagen.

Ovasil-Lösung

- _____ 20 g **Ovasil**
- _____ 180 g Wasser
- _____ 200 g Weizenmehl Type 550

▶ Kurz verrühren. Nach und nach zugeben.

▶ Unterrühren. Die Grundmasse auf gemusterte Silikonmatten streichen und anfrieren.

Mandel-Masse

- _____ 300 g Vollei
- _____ 750 g **Macaron**

▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang 3 Minuten aufschlagen.

- _____ 150 g Butter, flüssig, ca. 40 °C

▶ Langsam unterrühren.

- _____ 75 g Weizenmehl Type 550

▶ Kurz untermelieren.

- _____ 60 g **Ovasil**
- _____ 600 g Wasser
- _____ 75 g Zucker

▶ Aufschlagen. Unter die Mandel-Masse heben, auf die gefrorene Grundmasse aufstreichen und abbacken.



Exotische Cremefüllung

_____ 375 ml Kokosmilch (6 % Fett)
 _____ 225 g Sahne, flüssig
 _____ 100 g Butter
 _____ 4 g Currypulver

► Zusammen kurz aufkochen.

_____ 1500 g **Schokobella weiß**
 _____ 75 g **Royal Batida de Côco**

► Unterrühren. Die Creme abkühlen lassen und dann im mittleren Maschinengang ca. 3 Minuten aufschlagen.

Berriolette Fruchtfüllung

_____ 30 g **Kabi**
 _____ 20 g Zucker
 _____ 250 g **Fruchtpüree Berriolette**

► **Kabi** und Zucker trocken mischen und mit dem Fruchtpüree verrühren.

Bienex-Platten

_____ 300 g **Bienex**
 _____ 210 g Mandeln, gemahlen

► Mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (60 x 40 cm) verteilen. Bei 200 °C ca. 7 Minuten backen. Im noch warmen Zustand 12 Platten à 20 x 10 cm schneiden.

Herstellung

- * Je Blech ca. 700 g exotische Cremefüllung aufstreichen, halbieren (30 x 40 cm).
- * 50 g Berriolette Fruchtfüllung der Länge nach aufdressieren und zu einer Rolle aufrollen, kühl stellen.
- * Dann die Rollen halbieren (12 Rollen à 20 cm Länge).
- * Auf je eine Bienex-Platte absetzen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- * **Tipp: Das Rezept eignet sich bei gleicher Herstellung auch für Kleingebäcke und to-go-Varianten.**

Backtechnik

- * Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- * Backzeit: ca. 8 Minuten

Aromenvielfalt





Foodpairing

Foodpairing ist die Wissenschaft des guten Geschmacks – für das optimale Zusammenspiel unterschiedlichster Aromen. Es wurde entwickelt, um Küchenchefs, Feinschmecker, Hobbyköche und Lebensmittel-Ingenieure neu zu inspirieren. Mittlerweile zieht es immer mehr Konditoren und Pâtisseries, sowie deren Kunden in seinen Bann!

Foodpairing inspiriert zur neuen Kombinationen von Zutaten, denn das Verfahren zeigt auf, welche Nahrungsmittelkombinationen auf Basis der enthaltenen Aromakomponenten gut zusammen passen. Daraus entstehen innovative Kombinationen, die unbeflüusst von Traditionen und kulturellen Einflüssen sind. Diese neue Freiheit führt zu überraschenden und einzigartigen Kreationen, wie z. B. Pandan-Kirschwasser-Torte, Schoko-Jasmin-tee-Mousse oder Mango-Karamell-Meersalz-Schnitte. Diese Geschmackskompositionen sind sehr ungewöhnlich, aber garantiert ein perfektes Geschmackserlebnis: Flavour Fusion.

Das Kernelement von Flavour Fusion ist die Kombination von verschiedenen Lebensmitteln, die die gleichen Hauptaromakomponenten besitzen.

Lebensmittel-Experten sind sich einig, dass sich die Geschmacksprofile der Bevölkerung verändern, wofür die „Foodie-Szene“ zu großen Teilen verantwortlich ist.

Die aktuellen Fernseh-Shows zeigen, dass Essen ein absolutes Trendthema für Menschen aller Altersgruppen ist. Und gerade in der „Foodie-Szene“ besteht eine erhöhte Bereitschaft mit den Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig und umami in Kombination zu experimentieren.

Die Zeit für die nächste Generation von trendigen Gebäcken ist gekommen! Die Kunden von heute sind Teil einer Gesellschaft, die kulturell wesentlich vielseitiger ist als noch vor ein paar Jahren. Die Weltoffenheit führt zu einer breiteren Palette von Geschmacksprofilen und lässt den Verbraucher nach neuartigen Geschmacksexplosionen suchen.

Der Trend Flavour Fusion schafft Highlights für alle Feinschmecker und solche die es werden wollen! Ob Jung oder Alt, ein Trend für alle Menschen die offen sind für neue und aufregende Geschmackserlebnisse.

Die Kombination von etwas Neuem und etwas Unbekanntem, vereint zu einer verlockenden Kreation, ist das Erfolgsrezept von Foodpairing. Selbst wenn Ihr Kunde nicht weiß, was z. B. Pak Choi ist, ein Blaubeer-Pak Choi Muffin weckt mit Sicherheit die Neugier und den Wunsch, das Gebäck zu probieren!



Banderolen

Die Rezepte und die verschiedenen Banderolen finden Sie als Downloadvorlage unter www.martinbraun-konditorei.de



Verpackung Nr. 1

Fa. Kondi Karton, Kiel
info@kondikarton.de
www.kondikarton.de

Fa. Conpack Dreger UG, Kamen
info@geschenkverpackung-online.de
www.geschenkverpackungen-online.de



Verpackung Nr. 2

Fa. Kondi Karton, Kiel
info@kondikarton.de
www.kondikarton.de

Fa. EP Verpackungs GmbH, Österreich
office@europack.at
www.europack.at

Verpackung Nr. 3

Fa. KlarPac, Hattersheim
info@klarpac.de
www.klarpac.de



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. 578**

