



KONDITIONE



Dessertpaste Passionsfrucht (natürliches Aroma)

NEU!

- Der exotisch erfrischende Geschmack weckt bei Ihren Kunden das echte Sommerfeeling.

Joghurtcreme-Passionsfruchtschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

- _____ 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**,
1 Mürbeteigboden, gebacken
- _____ 100 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 300 g Biskuitroulade, hell, mit
Bisquisit 100, 1 Stück
- _____ 300 g Kokos-Biskuitroulade mit
Bisquisit 100, 1 Stück
- _____ 450 g **Fruchti-Top Orange**

Joghurt-Passionsfruchtcreme

- _____ 400 g **Joghurt-Füllcreme**
- _____ 400 g Wasser, kalt
- _____ 600 g Sahne, flüssig
- _____ 70 g **Dessertpaste Passionsfrucht**

5 Min. mit feiner Rute
im schnellen Maschinen-
gang aufschlagen.

Dekor

- _____ 22 Stk **Schoko-Dekor Passion Fruit**
- _____ 100 g Garniersahne

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitroulade auflegen.
- Mit **Fruchti-Top Orange** 4 Streifen der Länge nach aufdressieren und kurz anfrosten.
- Joghurt-Passionsfruchtcreme einfüllen und glattstreichen
- Die Kokos-Roulade auflegen und 2 Stunden kühl stellen.
- Mit Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Passion Fruit** ausgarnieren.



Passionsfrucht-Dachrinne

Dachrinnenform: 50 x 8 x 8 cm, 14 Stück

_____ 100 g	Mürbeteig mit Mürbella , 1 Stück, gebacken, 50 x 7,5 cm	
_____ 50 g	Aprikosenkonfitüre	
_____ 300 g	Tarte au Chocolat Kapsel, 50 x 7 cm	
	<u>Passionsfrucht-Gelee</u>	
_____ 250 g	Le Gourmet Passionsfrucht	▶ Zusammen aufkochen und in längliche Form gießen.
_____ 325 g	Colorado Neutral Geleeguss	
	<u>Schokoladen-Sahne</u>	
_____ 50 g	Alaska-express Schokolade	▶ Alaska-express Schokolade im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 70 g	Wasser, 25 °C	
_____ 250 g	Sahne geschlagen, ungesüßt	
	<u>Passionsfrucht-Sahne</u>	
_____ 140 g	Alaska-express Neutral	▶ Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit Dessertpaste Passionsfrucht abschmecken und die Sahne unterheben.
_____ 175 g	Wasser, 20 °C	
_____ 50 g	Dessertpaste Passionsfrucht	
_____ 700 g	Sahne geschlagen, ungesüßt	
	<u>Dekor</u>	
_____ 250 g	Cristaline Gelb	
_____ 60 g	Garniersahne	
_____ 100 g	Mango, frisch in Scheiben, 14 Stück	
_____ 50 g	Pistazien, fein gehackt	

Herstellung

- Passionsfrucht-Gelee kochen und in eine längliche Form gießen. Gut durchkühlen lassen (evtl. kurz frosten).
- Dachrinnenform mit Folie auslegen oder mit Öl bepinseln und mit Staubzucker besieben.
- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Tarte Kapsel auflegen.
- Mit Sterntülle 2 Streifen Schoko-Sahne aufdressieren und anfrosten.
- Ca. 1/3 der Passionsfruchtsahne in die Form einfüllen und den Passionsfrucht-Gelee gerade einlegen.
- Mit der restlichen Passionsfruchtsahne auffüllen und den vorbereiteten Mürbeteigboden auflegen.
- Ca. 2 Std. kühl stellen, anschließend anfrosten.
- Aus der Form stürzen und mit **Cristaline Gelb** abgelieren.
- Den Rand mit den gehackten Pistazien absetzen.
- Mit der Garniersahne sowie den frischen Mangoscheiben ausganieren.



Joghurt-Kokos-Passionsfrucht Kleintorte

2 Stück, 18 cm ø, 5 cm hoch

_____ 160 g	Mürbeteig mit Mürbella , 2 Mürbeteigböden, gebacken	
_____ 50 g	Aprikosenkonfitüre	
_____ 120 g	Biskuitböden, hell mit Bisquit 100 2 Stück, 1cm stark	
_____ 200 g	Fructi-Top Orange	
	<u>Joghurt-Kokos-Passionsfruchtsahne</u>	
_____ 200 g	Alaska express Joghurt-Kokos	▶ Alaska-express Joghurt-Kokos im Wasser auflösen, mit Dessertpaste Passionsfrucht abschmecken und die Sahne unterheben.
_____ 400 g	Wasser, 20 °C	
_____ 400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____ 50 g	Dessertpaste Passionsfrucht	
	<u>Dekor</u>	
_____ 100 g	Cristaline Gelb	▶ Mischen, auf ein Blech streuen und bei 190 °C ca. 12-15 Min. backen.
_____ 80 g	Passionsfrucht, 1 Stück	
_____ 10 g	Minze	
_____ 150 g	Bienex	
_____ 75 g	Kokosflocken, mittel	

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je einen hellen Biskuitboden auflegen.
- Mit geölten und mit Puderzucker besiebten Ringen umstellen.
- Je Boden 2 Ringe **Fructi-Top Orange** aufdressieren.
- Die Joghurt-Kokos-Passionsfruchtsahne einfüllen und glattstreichen.
- Nach ca. 2 Stunden im Kühlschrank die Torten kurz anfrosten und dünn mit **Cristaline Gelb** abglänzen.
- Aus den Ringen lösen und mit dem gebrochenen **Bienex**/Kokos-Stücken den Rand garnieren.
- Die Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch auf beide Torten verteilen.
- Die andere Hälfte halbieren und die Torten ganieren.

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. 593

