

# RUNDUMM

## Bon-Creme



# SCHNELL EINFACH GUT!

- Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten, z. B. für Feingebäcke, zum Füllen oder für Desserts
- Direkt aus dem Eimer zu verarbeiten
- Geschmacklich hervorragend kombinierbar mit Dessertpasten
- Gut dressierbar. Die Struktur bleibt auch beim Backen stabil
- Backstabil und frosterfest



## Bon-Cremes

Artikelnummer	Artikelname	Verpackungseinheit
1400804	Bon Chocolat	4,0 kg im Eimer
1400704	Bon Vanille	4,0 kg im Eimer
1400604	Bon Caramel	4,0 kg im Eimer
1405604	Bon Orange	4,0 kg im Eimer
1400504	Bon Citron	4,0 kg im Eimer



**Unser Tipp:**  
Alle Rezepte können auch mit den anderen Bon-Cremes umgesetzt werden!

## Orangen-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

	<u>Rührmasse</u>	
_____ 1300 g	<b>RührQuick Soft</b>	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 - 3 Minuten verrühren.
_____ 700 g	Zucker	
_____ 800 g	<b>Deli Pflanzenöl</b>	
_____ 800 g	Wasser	
_____ 300 g	<b>Schoko-Pailletten</b>	kurz unterrühren
_____ 1700 g	<b>Bon Orange</b>	
	<u>Dekor</u>	
_____ 300 g	<b>Cristaline Neutral</b>	

### Herstellung

- Die Rührmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach bemehltes Blech aufstreichen.
- **Bon Orange** diagonal aufdressieren und abbacken.
- Nach dem Erkalten mit **Cristaline Neutral** abglänzen.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C  
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten





## Nuss-Sahneschnitte mit Caramel-Creme

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

	<u>Rührmasse</u>	
_____ 1300 g	<b>Muffin Soft</b>	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.
_____ 700 g	Vollei	
_____ 650 g	<b>Deli Pflanzenöl</b>	
_____ 130 g	Wasser	
_____ 1600 g	<b>Bon Caramel</b>	
	<u>Nuss-Sahne</u>	
_____ 400 g	<b>Alaska-express Nuss</b>	Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 500 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____ 2000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Dekor</u>	
_____ 50 g	<b>Cristaline Schoko</b>	
_____ 200 g	<b>Cristaline Neutral</b>	
_____ 100 g	Haselnüsse, grob gehackt, geröstet	

### Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes, leicht bemehltes Blech aufstreichen.
- **Bon Caramel** diagonal aufdressieren und abbacken.
- Nach dem Erkalten die Sahne aufstreichen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Schnitte kurz anfrosten und mit **Cristaline Neutral** abstreichen.
- Mit **Cristaline Schoko** dünne Linien der Länge nach aufspritzen und mit einem kleinen Messer verziehen.
- Die Nüsse aufstreuen.

### Backtechnik

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



## Bananen-Schoko-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

	<u>Rührmasse</u>	
_____ 900 g	<b>RührQuick Soft</b>	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 - 3 Minuten verrühren.
_____ 500 g	Zucker	
_____ 550 g	<b>Deli Pflanzenöl</b>	
_____ 550 g	Wasser	
_____ 200 g	<b>Schoko-Pailletten</b>	kurz unterrühren
_____ 1700 g	<b>Bon Chocolat</b>	
	<u>Bananen-Sahne</u>	
_____ 400 g	<b>Alaska-express Banane</b>	Alaska-express im Wasser auflösen, Sahne unterheben und die <b>Schoko-Pailletten</b> einrühren.
_____ 500 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____ 2000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____ 100 g	<b>Schoko-Pailletten</b>	
	<u>Dekor</u>	
_____ 60 g	<b>Cristaline Schoko</b>	
_____ 300 g	<b>Cristaline Gelb</b>	
_____ 250 g	Garniersahne	
_____ 48 Stk	<b>Schoko-Dekor Banane</b>	

### Herstellung

- Die Rührmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach bemehltes Blech aufstreichen.
- **Bon Chocolat** diagonal aufdressieren und abbacken.
- Nach dem Erkalten die Sahne aufstreichen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- **Cristaline Schoko** mit einem Pinsel auf tupfen.
- Mit **Cristaline Gelb** abglänzen.
- In 10 x 10 cm große Quadrate, danach in Dreiecke schneiden.
- Anschließend mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Banane** ausgarnieren.

### Backtechnik

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



## Citron Muffins (Muffin Soft)

18 Tulpen à 110 g; Gesamtstückzahl: 18

### Muffinmasse

_____ 1000 g	<b>Muffin Soft</b>	} Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.
_____ 550 g	Vollei	
_____ 500 g	Deli Pflanzenöl	
_____ 100 g	Wasser	
_____ 540 g	<b>Bon Citron</b>	

### Herstellung

- Die Muffinmasse in die Tulpen oder backfeste Gebäckkapseln füllen.
- Je ca. 30 g **Bon Citron** mittig auf die Muffins dressieren und abbacken.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten



## Himbeer-Tarte mit Cremefüllung

3 Tarteformen Ø 28 cm, 2,5 cm Höhe; Gesamtstückzahl: 48

\_\_\_\_\_ 1050 g Mürbeteig ▶ auf 3 mm ausrollen

### Dekor

_____ 2250 g	<b>Bon Vanille</b>
_____ 750 g	<b>Fruchti-Top Himbeere</b>
_____ 180 g	<b>Cristaline Neutral</b>
_____ 45 g	Mandeln, gehobelt, geröstet

### Herstellung

- Die Formen fetten und mit Mürbeteig auslegen.
- **Bon Vanille** einfüllen und glatt streichen.
- **Fruchti Top Himbeere** aufdressieren und abbacken.
- Nach dem Erkalten mit dem Geleeguss abglänzen.
- Die Mandeln aufstreuen.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 35 Minuten

**Unser Tipp:**  
Alle Rezepte können auch mit den anderen Bon-Cremes umgesetzt werden!