

Alles
aus dem
Obstgarten





Erdbeerzungen

60 g Teigeinwaage; Gesamtstückzahl: 120

Quarkhefeteig

- _____ 5000 g **Quarkhefe frisch**
- _____ 1250 g Wasser, kalt
- _____ 750 g Vollei
- _____ 250 g Hefe

2 + 6 Minuten im Spiralknetzer verkneten

Erdbeerfüllung

- _____ 1500 g **Fruchtpüree Erdbeere**
- _____ 750 g Wasser
- _____ 850 g **KSK**

Glatt rühren

Kaltcreme

- _____ 1300 g Wasser
- _____ 400 g **KSK**
- _____ 150 g Butter, flüssig

Glatt rühren

Dekor

- _____ 2000 g Erdbeeren, frisch, halbiert
- _____ 2400 g Geleeguss mit **Claro neutral**
- _____ 120 g **Dekorpuder**

Herstellung

- Den Teig à 1800 g abwägen und nach 15 Minuten Teigruhe abpressen.
- Zu Zungen ausrollen.
- Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- Auf Gare stellen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Füllung wellenförmig aufdressieren.
- Die Creme aufdressieren.
- Die Früchte auflegen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.
- Mit Dekorpuder absieben.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 12 Minuten

Frischkäse-Zitronen-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

- _____ 700 g Quarkhefeteig mit **Quarkhefe frisch**

Zitronenfüllung

- _____ 350 g **Limetto**
- _____ 200 g Wasser
- _____ 50 g Vollei

Glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.

Quarkmasse mit Mascarpone

- _____ 400 g **Käse-Frisch flach**
- _____ 700 g Speisequark
(40 % Fett i. Tr.)
- _____ 300 g Mascarpone
- _____ 300 g Vollei
- _____ 700 g Wasser

Glatt rühren

Dekor

- _____ 250 g Johannisbeeren
- _____ 250 g Geleeguss mit **Colorado gelb**
(siehe Grundrezept)

Herstellung

- Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- Etwas angaren lassen.
- Die Masse einfüllen und glatt streichen.
- Die Füllung diagonal aufdressieren.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Früchte aufstreuen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten



Kirsch- Quark-Kuchen

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Sandmasse

- _____ 720 g Sand BASIC
- _____ 420 g Vollei
- _____ 360 g Deli Rapsöl

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

Kirsch-Quarkmasse

- _____ 80 g Käse-Frisch flach
- _____ 200 g Speisequark (40 % Fett i. Tr.)
- _____ 50 g Vollei
- _____ 200 g Fruchtpüree Sauerkirsche

Alle Zutaten glatt rühren und die Masse diagonal auf die Sandmasse dressieren.

Kirschfüllung

- _____ 450 g Fruchti-Top Kirsch

Dekor

- _____ 200 g Geleeguss mit Colorado rot

Herstellung

- Fruchti-Top Kirsch tupfenförmig aufdressieren.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

Himbeer-Joghurt Torte

6 Torte, 18 cm Ø, 5cm hoch; Gesamtstückzahl: 48

- _____ 600 g Mürbeteig mit Mürbella 6 Böden, 3 mm

Ausrollen und mit Ringen umstellen.

Tarte au Chocolat-Masse

- _____ 700 g Tarte au Chocolat
- _____ 300 g Vollei
- _____ 300 g Deli Rapsöl

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

Himbeerfüllung

- _____ 500 g Fruchtpüree Himbeere
- _____ 60 g Kabi
- _____ 40 g Zucker

Kabi und den Zucker trocken mischen und mit dem Fruchtpüree Himbeere verrühren.

Himbeer-Joghurtcreme

- _____ 700 g Joghurt Füllcreme
- _____ 700 g Fruchtpüree Himbeere
- _____ 1050 g Sahne, flüssig, kalt

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 4 bis 5 Minuten aufschlagen.

Himbeer-Geleeguss

- _____ 500 g Colorado rot
- _____ 150 g Wasser
- _____ 150 g Fruchtpüree Himbeere

Zusammen aufkochen

Dekor

- _____ 100 g Himbeeren
- _____ 6 Stk Schoko-Twister
- _____ 20 g Pistazien, gehackt

Herstellung

- Die Masse einfüllen und abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Je Torte zwei Ringe Himbeerfüllung eindressieren.
- Die Creme einfüllen und glatt streichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.
- Aus den Formen lösen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten



Pfirsich- Birnen-Tarte

5 Konische Formen, 26 cm Ø, 2 cm hoch;
Gesamtstückzahl: 60

- _____ 1500 g Mürbeteig mit **Mürbella**
- _____ 1000 g Wasser
- _____ 500 g **Eierschecke** ▶ Verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
- _____ 1250 g Pfirsiche, Scheiben
- _____ 1000 g Birnen, Scheiben
- _____ 750 g Geleeguss mit **Colorado gelb**

Herstellung

- Den Mürbeteig auf 3 mm ausrollen, ausstechen und in die Formen einlegen.
- Die Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- Die Früchte auflegen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

Sommerliche Frucht-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

- _____ 650 g **Sand BASIC**
 - _____ 330 g Vollei
 - _____ 320 g **Deli Rapsöl**
 - _____ 150 g Joghurt
 - _____ 3,5 % Fett i. Tr.
 - _____ 600 g KSK-Creme (zum Füllen)
 - _____ 500 g Ananas
 - _____ 500 g Mango
 - _____ 300 g Blaubeeren
 - _____ 350 g Erdbeeren
 - _____ 600 g Geleeguss mit **Colorado gelb**
- Alle Zutaten im mittleren Maschinen-gang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

Herstellung

- Die Masse auf gefettete und gemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche aufstreichen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen die KSK-Creme aufstreichen.
- Die Früchte auflegen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten