



- Direkt aus dem Eimer zu verarbeiten
- Mit einem Produkt Füllen, Garnieren und Überziehen
- Auch individuell zu aromatisieren
- Kein Brechen des Überzugs beim Schneiden

Schokobella Joghurt

Passionsfruchtcreme-Ringe

40 Stück

_____	720 g	Mürbeteig (Mürbella), 2,5 mm	▶ Mit einem gezackten Ausstecher Ringe à 8 cm und 4 cm Ø ausstechen.
		<u>Passionsfrucht-Creme</u>	
_____	800 g	Schokobella Joghurt	▶ Zur Creme aufschlagen.
_____	200 g	Butter	
_____	50 g	Dessertpaste Passionsfrucht	
		<u>Dekor</u>	
_____	300 g	Schokobella Joghurt	
_____	50 g	Schokobella Feinherb	

Herstellung

- Auf Backbleche absetzen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Creme aufdressieren.
- Absteifen lassen.
- Mit **Schokobella** überziehen.
- Mit **Schokobella Feinherb** überspinnen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 7 Minuten



Fruchtige Joghurt-Cremeschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

		<u>Rührmasse</u>	
_____	770 g	Sand BASIC	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
_____	450 g	Vollei	
_____	385 g	Rau Deli Rapsöl	
_____	100 g	Schoko-Pailletten	Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.
_____	350 g	Mandarinen	
		<u>Orangen-Creme</u>	
_____	600 g	Schokobella Joghurt	Zur Creme aufschlagen.
_____	150 g	Rau Kream oder Butter, weich	
_____	30 g	Dessertpaste Orange	
		<u>Dekor</u>	
_____	250 g	Schokobella Joghurt	
_____	40 g	Schokobella Feinherb	

Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die Früchte aufstreuen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Creme aufstreichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Schokobella** überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich mit **Schokobella Feinherb** ausgarnieren.

Backtechnik

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

Erdbeer-Joghurt-Cremeschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

_____	450 g	Mürbeteig (Mürbella), 60 x 20 cm, 1 Stück, gebacken	
_____	100 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	1500 g	Biskuitroulade, hell (Bisquisit 100 PLUS), 60 x 20 cm, 5 Stück	
_____	100 g	Läuterzucker-Tränke	
		<u>Creme</u>	
_____	1000 g	Schokobella Joghurt	Zur Creme aufschlagen.
_____	250 g	Butter, ca. 20 °C	
_____	600 g	Fructi-Top Erdbeere	
		<u>Dekor</u>	
_____	250 g	Schokobella Joghurt	
_____	40 g	Schokobella Feinherb	

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, eine Roulade auflegen und tränken.
- Mit der Creme und den restlichen Rouladen zusammensetzen (tränken).
- **Fructi-Top** auf jede Schicht dünn aufdressieren.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Schokobella** überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich mit **Schokobella Feinherb** ausgarnieren.

