

Grundrezepte

Biskuitrolade, hell, mit Pistachio Italia

- 2000 g **Bisquisit 100 PLUS**
- 1500 g Vollei
- 400 g Wasser
 - ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

- 250 g **EP Pistachio Italia**
 - ▶ Auflösen und unterlaufen lassen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier aufstreichen und abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

Biskuitrolade, hell und dunkel

6 Bleche, 60 x 40 cm

	Biskuitrolade, hell	Biskuitrolade, dunkel
Bisquisit 100 PLUS	2000 g	---
Schoko-Bisquisit 100	---	2000 g
Vollei	1300 g	1300 g
Wasser	400 g	500 g

Herstellung

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.
- ▶ Die Masse auf Papier aufstreichen und abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

Geleeguss

- 100 g **Claro neutral**
- 400 g Zucker
- 1000 g Wasser oder Fruchtsaft
 - ▶ Claro und Zucker mischen. Mit dem Wasser oder Fruchtsaft aufkochen.

Mürbeteig

- 1000 g **Mürbella**
- 400 g **Rau Back extra, weich**
- 100 g Vollei
 - ▶ Knetzeit: 3 Minuten langsam

Cookie & Cream-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 450 g Mürbeteig (**Mürbella**), 60 x 20 cm, 1 Stück, gebacken [siehe Grundrezept]
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 900 g Biskuitrolade, dunkel (**Sch.-Bisquisit 100**), 60 x 20 cm, 3 Stück [siehe Grundrezept]

Cookie & Cream-Sahne

- 200 g **Alaska-express Cookie & Cream**
- 250 g Wasser, ca. 25 °C
- 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- 130 g **Keks-Minis, dunkel**
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne mit den Keks-Minis unterheben.

Dekor

- 200 g **Cristaline Schoko**
- 50 g **Decor GOLD**

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Mit der Sahne und den restlichen Rouladen zusammensetzen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit **Cristaline Schoko** abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Bezugsquellen

Dessertbecher:

Pacovis Deutschland GmbH
www.pacovis.de
Runde Becher – SF00050, Füllmenge 130 ml
Eckige Becher – GV15T, Füllmenge 150 ml

Tortenformen:

Pavoni Italia Spa
ROTONDE PX4334S
RETTANGOLARI PX4337S
PLANET KE024
FUTURA KE034
TWISTER KE030
www.pavonitalia.com

Martin Braun KG

Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.com
shop.martinbraun.de

Beratung

Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung

Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 638

BRAUN



Alles MIT Sahne
SPECIAL EDITION

Get the taste!



08/2018 xx

MARTIN BRAUN GRUPPE

Crunchy Polka-Dots Dreiecke

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24



..... 450 g Mürbeteig (**Mürbella**), [siehe Grundrezept]
..... 100 g Aprikosenkonfitüre
..... 600 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 60 x 20 cm, 2 Stück, [siehe Grundrezept]

..... 750 g **Kranfil's Passionsfrucht-Mango**

Himbeer-Füllung

..... 750 g **Fruchtpüree Himbeere**

..... 110 g Wasser, ca. 50 °C

..... 110 g **Alaska 666**

▶ Wasser und Alaska 666 mischen und das Fruchtpüree unterziehen.

Zitronen-Sahne

..... 200 g **Alaska-express Zitrone**

..... 250 g Wasser, ca. 25 °C

..... 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Frucht-Dekor

..... 250 g **Fruchtpüree Mango oder Himbeer**

..... 250 g Wasser

..... 100 g Zucker

..... 50 g **Claro neutral**

▶ Claro und Zucker mischen. Wasser aufkochen und Claro-Zucker-Gemisch dazu geben. Anschließend das Fruchtpüree unterrühren und auf ein Blech gießen. Auskühlen lassen und die Punkte ausstechen.

Dekor

..... 250 g **Miruar Neutral**

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ **Kranfil's Passionsfrucht-Mango** aufstreichen.
- ▶ Die Himbeer-Füllung aufstreichen.
- ▶ Kühl stellen, mit der Sahne und der zweiten Roulade zusammensetzen, danach erneut kühlen.
- ▶ Mit dem Frucht-Dekor garnieren und mit **Miruar Neutral** überziehen.
- ▶ In 10 x 10 cm große Stücke schneiden und in Dreiecke schneiden.

Mandel-Caramel-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

..... 750 g **Muffin Soft**

..... 350 g Vollei

..... 325 g **Rau Deli Rapsöl**

..... 75 g Wasser

▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.

..... 800 g **Bon Caramel**

Mandel-Caramel-Sahne

..... 200 g **Alaska-express Mandel Caramel**

..... 250 g Wasser, ca. 25 °C

..... 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Geleeguss

..... 150 g **Cristaline Neutral**

..... 150 g **Bon Caramel**

▶ Mischen und leicht erwärmen.

Bienex-Dekor

..... 100 g **Bienex**

..... 50 g Mandeln

▶ Mischen, auf ein Backblech streuen und bei 190 °C ca. 12 Minuten abbacken.

..... 50 g Zartbitterkuvertüre, als Dekor

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ **Bon Caramel** diagonal aufdressieren.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen. Anschließend die Sahne aufstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Strawberry Cheesecake-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

..... 750 g **Muffin Soft**

..... 350 g Vollei

..... 325 g **Rau Deli Rapsöl**

..... 75 g Wasser

▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.

..... 250 g Erdbeeren

À la NY Cheesecake-Sahne

..... 200 g **Alaska-express NY Cheesecake**

..... 250 g Wasser, ca 25 °C

..... 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

..... 250 g Geleeguss mit **Claro neutral** [siehe Grundrezept]

..... 150 g **Variegò Erdbeere**

▶ Mischen

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Früchte aufstreuen und abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen und die Sahne aufstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

À la Marzipan-Sahne-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück



Rührmasse

..... 750 g **Muffin Soft**

..... 350 g Vollei

..... 325 g **Rau Deli Rapsöl**

..... 165 g Wasser

..... 125 g **Mohna**

▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.

..... 250 g Kirschen

À la Marzipan-Sahne

..... 200 g **Alaska-express à la Marzipan**

..... 250 g Wasser, ca. 25 °C

..... 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Geleeguss

..... 100 g **Cristaline Neutral**

..... 125 g **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich**

▶ Mischen

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Früchte aufstreuen und abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen und die Sahne aufstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

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

À la griechischer Joghurt Dreiecke

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24



..... 450 g Mürbeteig (**Mürbella**), [siehe Grundrezept]

..... 100 g Aprikosenkonfitüre

..... 300 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**) 60 x 20 cm, 2 Stück, mit **Pistacchio Italia** [siehe Grundrezept]

..... 750 g **Kranfil's Rote Früchte**

Himbeer-Füllung

..... 750 g **Fruchtpüree Himbeere**

..... 110 g Wasser, ca. 50 °C

..... 110 g **Alaska 666**

▶ Wasser und Alaska 666 mischen. Fruchtpüree unterziehen.

À la griechischer Joghurt

..... 250 g **Alaska-express à la griechischer Joghurt**

..... 500 g Wasser, ca. 20 °C

..... 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

..... 250 g **Miruar Weiß**

..... 50 g **Dekorplatten dunkel**

..... 50 g Himbeeren

..... 25 g Pistaziengries

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ **Kranfil's Rote Früchte** aufstreichen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen und kühl stellen.
- ▶ Die Roulade auflegen und die Sahne aufstreichen.
- ▶ Erneut kaltstellen.
- ▶ Mit **Miruar Weiß** überziehen.
- ▶ In 10 x 10 cm große Stücke schneiden
- ▶ Anschließend in Dreiecke schneiden.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.