

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



Get the taste!



08/2018 xx

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 **Frucht-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.