

Moderne Feiertorten





Pistazien-Kissen

2 Silikonformen

—— 0,120 kg Duchesse-Böden, 6 Böden à 15 x 15 cm
[siehe Grundrezept]

Parfait-Masse

—— 0,100 kg Vollei, pasteurisiert

—— 0,100 kg Zucker

—— 0,008 kg **Jilk**

—— 0,001 kg Salz

—— 0,090 kg **EP Pistacchio
Kerman/Iran**

—— 0,010 kg **Alaska 666**

—— 0,030 kg Wasser, ca. 50 °C

Alle Zutaten
im schnellen
Maschinengang
3 Minuten auf-
schlagen.

Alaska 666 im
Wasser auflösen,
mit etwas Parfait-
Masse angleichen
und unter die
Parfait-Masse
rühren.

—— 0,500 kg Sahne, geschlagen,
ungesüßt

Unter die Parfait-
Masse melieren.

Dekor

—— 0,200 kg **Miruar Neutral**, 45 °C

—— 0,020 kg **Decor GOLD**



Herstellung

- * Die Parfait-Masse in die Formen füllen, die vorbereiteten Deckel auflegen und einfrieren.
- * Mit **Miruar Neutral** überziehen.
- * Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Matelasse

Art.-Nr. 22.865.87.0065

SilikoMart



Fistorte Mango

2 Torten, 22 cm Ø, 5 cm hoch

- 0,400 kg Duchesse-Böden, 2 Stück [siehe Grundrezept]
- 0,200 kg Dekor-Rouladen (herkömmlich), 68 x 4 cm [siehe Grundrezept]

Parfait-Masse

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> —— 0,150 kg Vollei, pasteurisiert —— 0,150 kg Zucker —— 0,010 kg Jilk —— 0,001 kg Salz —— 0,015 kg Alaska 666 —— 0,050 kg Wasser, ca. 50 °C —— 0,140 kg EP Mango | <p>Alle Zutaten im schnellen Maschinengang 3 Minuten aufschlagen.</p> <p>▶ Alaska 666 im Wasser auflösen, mit der Eispaste abschmecken und unter die Parfait-Masse melieren.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> —— 0,750 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt | <p>▶ Unter die Parfait-Masse melieren.</p> |

Dekor

- 0,400 kg **Variegò Mango-Maracuja**
- 0,100 kg **Miruar Neutral**, ca. 45 °C



Herstellung

- * Die Böden mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- * Die Dekorroulade einlegen.
- * Die Parfait-Masse je zur Hälfte einfüllen und einen Teil des **Variegò Mango-Maracuja** einstrudeln.
- * Die restliche Parfait-Masse einfüllen, das **Variegò** einstrudeln und mit einer Palette abtupfen.
- * Gut durchfrieren lassen und mit **Miruar Neutral** abgelifrieren.



Kokos-Schokoziegel

1 Blech, 60 x 40 cm

—— 1,800 kg Tarte au Chocolat-Kapseln, 60 x 40 cm
[siehe Grundrezept]

Parfait-Masse

—— 0,400 kg Vollei, pasteurisiert
 —— 0,400 kg Zucker
 —— 0,028 kg **Jilk**
 —— 0,002 kg Salz
 —— 0,040 kg **Alaska 666**
 —— 0,130 kg Wasser, ca. 50 °C

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang 3 Minuten aufschlagen.

Alaska 666 im Wasser auflösen, mit etwas Parfait-Masse angleichen und unter die Parfait-Masse rühren.

—— 2,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
 —— 0,240 kg **Eiszubereitung Cocco di Sulù**
 —— 0,080 kg **Cacao Noblesse**

Die Sahne unter die Parfait-Masse melieren. 2,000 kg abnehmen und **Cocco di Sulù** unterrühren. Die restliche Parfait-Masse mit **Cacao Noblesse** anrühren.

Dekor

—— 1,800 kg **Miruar Schoko**, 45 °C
 —— 0,160 kg **Miruar Weiß**, 45 °C



Herstellung

- * Auf die Tarte au Chocolat-Kapsel die Kokos-Masse und die Schokomasse aufstreichen und gut durchfrostet lassen.
- * Die gefrorene Schnitte in 10 x 20 cm große Ziegel schneiden.
- * Die Riegel mit **Miruar Schokolade** überziehen und mit **Miruar Weiß** abziehen.



Frucht-Twisto

2 Dachrinnen-Form, 25 cm lang

| | | |
|------------------------------|--|---|
| <u>Gelee mit Fruchtpüree</u> | | |
| _____ 0,400 kg | Fruchtpüree Mango | Dextrose, Alaska-express im Fruchtpüree auflösen. |
| _____ 0,050 kg | Dextrose/Traubenzucker | |
| _____ 0,080 kg | Alaska-express Neutral | |
| _____ 0,400 kg | Fruchtpüree Himbeere | Dextrose, Alaska-express im Fruchtpüree auflösen. |
| _____ 0,050 kg | Dextrose/Traubenzucker | |
| _____ 0,080 kg | Alaska-express Neutral | |
| _____ 0,160 kg | Duchesse-Böden, 2 Stück à 25 x 9 cm [siehe Grundrezept] | |
| <u>Parfait-Masse</u> | | |
| _____ 0,100 kg | Vollei, pasteurisiert | Alle Zutaten im schnellen Maschinengang 3 Minuten aufschlagen. |
| _____ 0,100 kg | Zucker | |
| _____ 0,008 kg | Jilk | |
| _____ 0,100 kg | EP Mascarpone | Alaska 666 im Wasser auflösen, mit etwas Parfait- Masse angleichen und unter die Parfait-Masse rühren. |
| _____ 0,001 kg | Salz | |
| _____ 0,010 kg | Alaska 666 | |
| _____ 0,030 kg | Wasser, 50 °C | |
| _____ 0,500 kg | Sahne, geschlagen, ungesüßt | Unter die Parfait- Masse melieren. |
| <u>Dekor</u> | | |
| _____ 0,300 kg | Miruar Neutral , ca. 45 °C | |



Herstellung

- * Die angerührten Fruchtpürees mit einem Gießtrichter abwechselnd in die Wellenmatte und die Blumenform füllen.
- * Die Matte und die Form im Froster gut durchfrieren lassen. (Im Schockfroster -30 °C ca. 3 Stunden)
- * Die Wellenmatte in die Dachrinnenform legen, ca. 0,250 kg Parfait-Masse einfüllen und die gefrorene Blumenform mittig einlegen. Mit der restlichen Parfait-Masse und den Duchesseböden zusammensetzen.
- * Einfrieren.
- * Nach dem Frieren die Form stürzen, die Wellenmatte abziehen und mit **Miruar Neutral** abglieren.

Kit Ali di Fata

Art.-Nr. 25.956.99.0065

SilikoMart



Frische Joghurt-Erdbeertorte

6 Voila Silikonformen, 18 cm Ø

—— 0,360 kg Duchesse-Böden, 6 Böden à 16 cm
[siehe Grundrezept]

Parfait-Masse

—— 0,225 kg Vollei

—— 0,225 kg Zucker

—— 0,015 kg **Jilk**

—— 0,001 kg Salz

—— 0,200 kg **Joghurt Tipo Greco 100**

—— 0,015 kg **Alaska 666**

—— 0,075 kg Wasser, ca. 50 °C

—— 1,075 kg Sahne, geschlagen,
ungesüßt

Alle Zutaten im
schnellen Maschi-
nengang 3 Minu-
ten aufschlagen.

Alaska 666 im
Wasser auflösen,
mit der Masse
verrühren und die
Sahne unterme-
lieren.

—— 0,600 kg **Variegò Strawberry + Milk**

Dekor

—— 0,900 kg **Miruar Weiß**, 45°C

—— 0,001 kg Lebensmittelfarbe,
rot

—— 0,060 kg Erdbeeren

Miruar auflösen.
Die Farbe im
Miruar leicht
verstrudeln.



Herstellung

- * Die Parfait-Masse in die Formen füllen.
- * Das **Variegò Strawberry + Milk** einfüllen, verstrudeln und die Deckel auflegen.
- * Anschließend gut durchfrostern.
- * Aus den Formen lösen.
- * Mit **Miruar Weiß** überziehen.
- * Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Cerva

Art.-Nr. KE 004

Pavoni

Braun Produkte / Cresco Produkte

