

# *Modern Pastry*

## *Moderne Torten*

**cresco**  
ITALIA





## Heidelbeer-Kissen

2 Pillow (Silikonformen); Gesamtstückzahl: 2

—— 0,080 kg Biskuitrolade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), ausgestochen [siehe Grundrezept]

### Heidelbeer-Sahne

—— 0,150 kg **Alaska-express Joghurt**

—— 0,300 kg Wasser, ca. 25 °C

—— 0,070 kg **EP Heidelbeere**

—— 0,300 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

—— 0,120 kg **Fruchti-Top Heidelbeere**

### Schoko-Dekor

—— 0,080 kg Weiße Kuvertüre, temperiert

—— 0,001 kg Lebensmittelfarbe, fettbasiert

Alaska-express im Wasser auflösen, mit der EP abschmecken und die Sahne unterheben

Kuvertüre mit der Lebensmittelfarbe einfärben und auf Backpapier streichen. Nach dem Erkalten in die gewünschte Form schneiden.

### Dekor

—— 0,300 kg **Miruar Schoko**

—— 0,030 kg **Decor GOLD**

Miruar auflösen und **Decor GOLD** einrühren.

—— 0,080 kg Pistazien, fein gehackt

—— 0,050 kg Streusel (**Mürbella** + Butter), gebacken



### Herstellung

- \* Die Hälfte der Sahne einfüllen.
- \* Fruchti-Top eindressieren.
- \* Die restliche Sahne einfüllen.
- \* Je eine Biquitrolade auflegen und leicht andrücken.
- \* Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- \* Aus der Form lösen.
- \* Mit Miruar überziehen.
- \* Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Pillow

Art.-Nr. 30 36.251.87.0065

SilikoMart Professional



## Tartelettes

15 Kit Tarte Ringe, 8 cm Durchmesser – Gesamtstückzahl: 15

- 0,500 kg Mürbeteig (**Mürbella** + Backm.),  
Tartelettes, gebacken  
[siehe Grundrezept]
- 0,300 kg **Kranfil's Caramel**

### Kaffee-Ganache

- 0,025 kg **EP Caffè Arabica**
  - 0,090 kg Sahne, flüssig
  - 0,020 kg Dextrose/Traubenzucker
  - 0,025 kg Butter, weich
  - 0,280 kg Weiße Kuvertüre
- ▶ Sahne mit Dextrose verrühren und zum Kochen bringen. Butter, EP und Kuvertüre einrühren, evtl. nochmal etwas erwärmen, damit eine glatte Masse entsteht.

### Eierlikör-Sahne

- 0,020 kg **Alaska-express Neutral**
  - 0,080 kg **Dessertpaste Eierlikör**
  - 0,030 kg Wasser, ca. 25 °C
  - 0,400 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben.

### Dekor

- 0,150 kg **Miruar Weiß**
  - 0,001 kg Lebensmittelfarbe
- ▶ Miruar erwärmen und mit Lebensmittelfarbe einfärben.
- 0,150 kg Weiße Kuvertüre, temperiert
  - 0,001 kg Lebensmittelfarbe, fettbasiert
- ▶ Kuvertüre einfärben.
- 0,200 kg Früchte
  - 0,030 kg Brösel



### Herstellung

- \* Die Sahne in die Formen füllen und glatt streichen.
- \* Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- \* Aus den Formen lösen.
- \* Kranfil's dünn auf den Mürbeteig aufstreichen.
- \* Ganache einfüllen.
- \* Absteifen lassen.
- \* Die Sahne mit Miruar überziehen und auf die Tartelettes setzen.
- \* Wie auf dem Foto ersichtlich ausganieren.

**Kit Tarte Ring Ø 80**  
 Art.-Nr. 25.243.87.0065  
 SilikoMart Professional



# Erdnuss Dulche de Leche

**Kit Bubble Crown**  
 Art.-Nr. 25.997.87.0065  
 SilikoMart Professional

2 Kit Bubble Crown (Silikonformen); Gesamtstückzahl: 2

- 0,080 kg Mürbeteig (**Mürbella** + Backm.), gebacken [siehe Grundrezept]
- 0,020 kg Aprikosenkonfitüre
- 0,160 kg Biskuitroulade, hell (**Bisquit 100 PLUS**), ausgestochen [siehe Grundrezept]

## Erdnuss-Sahne

- 0,040 kg **Alaska-express Neutral**
  - 0,050 kg Wasser, ca. 25 °C
  - 0,015 kg **EP Erdnuss**
  - 0,250 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ Alaska-express in Wasser auflösen, mit der Eispaste abschmecken und die Sahne unterheben.

## Erdnuss-Caramel-Füllung

- 0,120 kg **Bon Caramel**
  - 0,030 kg Erdnüsse, geröstet
- ▶ Die gerösteten Erdnüsse mit **Bon Caramel** verrühren.

## Dulche de Leche-Sahne

- 0,040 kg **Alaska-express Neutral**
  - 0,050 kg Wasser, ca. 25 °C
  - 0,020 kg **EP Dulche de Leche**
  - 0,250 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ Alaska-express in Wasser auflösen, mit der Eispaste abschmecken und die Sahne unterheben.

## Dekor

- 0,200 kg **Miruar Schoko**
- 0,030 kg **Miruar Weiß**

## Gelbe Bubbles

- 0,015 kg **Alaska-express Neutral**
- 0,120 kg Wasser, ca. 25 °C
- 0,050 kg **KSK PLUS**
- 0,200 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ Alaska-express im Wasser auflösen. **KSK PLUS** zugeben und für 4–5 Minuten aufschlagen. Sahne unterheben, in Silikonformen füllen, ca. 1 Stunde kühl stellen und gut durchfrostern. Aus den Formen lösen und mit farbiger Kakaobutter einsprühen.

## Herstellung

- \* Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- \* Die Silikonform zu 1/3 mit Erdnuss-Sahne füllen. Erdnuss-Caramel-Füllung eindressieren. Eine Bisquitroulade einlegen und mit Dulche de Leche-Sahne auffüllen.
- \* Den vorbereiteten Boden auflegen.
- \* Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- \* Aus den Formen lösen.
- \* Mit **Miruar Schoko** überziehen.
- \* Mit **Miruar Weiß** überspinnen.
- \* Gelbe Bubbles auflegen.
- \* Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



## Kokos-Passion

2 Honorè (Silikonformen); Gesamtstückzahl: 2

- 0,200 kg Mürbeteig (**Mürbella** + Backm.),  
gebacken [siehe Grundrezept]
- 0,020 kg Aprikosenkonfitüre
- 0,110 kg Biskuitroulade, hell (**Bisquit 100 PLUS**),  
4 Stück, 19 x 7 cm [siehe Grundrezept]

### Kokosnuss-Sahne

- 0,030 kg **Alaska-express  
Neutral** | Alaska-express in  
Wasser auflösen,  
mit der  
Eiszubereitung  
abschmecken  
und die Sahne  
unterheben.
- 0,040 kg Wasser, ca. 25 °C
- 0,020 kg **Eiszubereitung  
Cocco di Sulu**
- 0,200 kg Sahne, geschlagen,  
ungesüßt

- 0,080 kg **Kranfil's Passionsfrucht-Mango**

### Passionsfrucht-Sahne

- 0,030 kg **Alaska-express  
Neutral** | Alaska-express in  
Wasser auflösen,  
mit der Eispaste  
abschmecken  
und die Sahne  
unterheben.
- 0,040 kg Wasser, ca. 25 °C
- 0,020 kg **EP Maracuja-  
Passionsfrucht**
- 0,200 kg Sahne, geschlagen,  
ungesüßt

### Dekor

- 0,200 kg **Miruar Weiß** | Miruar erwärmen,  
anschließend die  
Lebensmittelfarbe  
einrühren.
- 0,001 kg Lebensmittelfarbe,  
gelb

- 0,060 kg **Miruar Schoko**

### Herstellung

- \* Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- \* Die Kokosnuss-Sahne in die Formen füllen. Anschließend einen Streifen Kranfil's eindressieren.
- \* Die Roulade einlegen und die Passionsfrucht-Sahne einfüllen.
- \* Den vorbereiteten Boden auflegen.
- \* Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- \* Aus den Formen lösen.
- \* Mit Miruar überziehen.
- \* Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

**Honorè**  
Art.-Nr. COD.KE 039  
Pavoni



## Fruchtiges Tiramisu

2 Kit Stella del Circo (Silikonformen), Gesamtstückzahl: 2

- |            |  |   |
|------------|--|---|
| — 0,300 kg | Mürbeteig ( <b>Mürbella</b> + Backm.), gebacken [siehe Grundrezept]                  |   |
| — 0,040 kg | Aprikosenkonfitüre   |   |
| — 0,110 kg | Biskuitroulade, hell ( <b>Bisquisit 100 PLUS</b> ), ausgestochen [siehe Grundrezept] |   |
| — 0,500 kg | <b>Bon Citron</b>  | ▶ In die kleinere Form füllen und einfrieren.   |
|            | <u>Mascarpone-Sahne</u>  |   |
| — 0,075 kg | <b>Alaska-express Neutral</b>  | ▶ Alaska-express in Wasser auflösen, mit der Eispaste abschmecken und die Sahne unterheben. |
| — 0,100 kg | Wasser, ca. 25 °C  |   |
| — 0,050 kg | <b>EP Mascarpone</b>   |   |
| — 0,500 kg | Sahne, geschlagen, ungesüßt  |   |
| — 0,100 kg | <b>Fruchti-Top Kirsch</b>  |   |
|            | <u>Dekor</u>   |   |
| — 0,200 kg | <b>Miruar Weiß</b>   | ▶ Miruar erwärmen und mit Lebensmittelfarbe einfärben.                                      |
| — 0,001 kg | Lebensmittelfarbe, rot   |   |
| — 0,020 kg | Kakaobutter  |   |
| — 0,100 kg | Früchte, gemischt  |   |



### Herstellung

- \* Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- \* Die Hälfte der Mascarpone-Sahne einfüllen.
- \* Den gefrorenen Zitronenriegel einlegen und leicht eindrücken.
- \* Eine Biskuitroulade auflegen.
- \* Fruchti-Top aufdressieren.
- \* Die restliche Mascarpone-Sahne einfüllen.
- \* Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- \* Aus den Formen lösen.
- \* Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

**Kit Stella del Circo**

Art.-Nr. 25.938.87.0065

SilikoMart Professional



# Cassis à la Griechischer Joghurt

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 28

- 0,450 kg Mürbeteig (**Mürbella** + Backm.), 60 x 20 cm, 1 Stück, gebacken [siehe Grundrezept]
- 0,100 kg Johannisbeergelee
- 0,300 kg Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 60 x 20 cm [siehe Grundrezept]
- 0,300 kg Biskuitroulade, dunkel (**Sch.-Bisquisit 100**), 30 x 40 cm [siehe Grundrezept]

## Füllung

- 0,500 kg **Kranfil's Rote Früchte**

## Cassis-Roulade

- 0,500 kg **Fruchtpüree Schw. Johannisbeere**
  - 0,060 kg **Kabi**
  - 0,080 kg Zucker
- ▶ **Kabi** mit Zucker trocken mischen und mit dem Fruchtpüree verrühren. Auf die Roulade aufstreichen und aufrollen. Roulade in ca. 2–2,5 cm breite Stücke schneiden.

## à la Griechischer Joghurt-Sahnecreme

- 0,150 kg **Alaska-express Neutral**
  - 0,200 kg Wasser, ca. 20 °C
  - 0,100 kg **Joghurt Tipo Greco 100**
  - 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Eiszubereitung abschmecken und die Sahne unterheben.

## Dekor

- 0,250 kg **Cristaline Neutral**
- 0,015 kg **Decor BRONZE** ▶ Verrühren
- 0,200 kg Himbeeren, 28 Stück
- 0,030 kg Minze, frisch
- 0,050 kg Zartbitterkuvertüre, Dekor



## Herstellung

- \* Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- \* Die Füllung aufstreichen.
- \* Die Cassis-Roulade einlegen und mit der Sahne auffüllen.
- \* Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- \* Mit dem Geleeguss abglänzen.
- \* Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



## Nuss-Orange

2 Kit Tarte Ring, 19 cm Durchmesser (Silikonformen);  
Gesamtstückzahl: 2

—— 0,500 kg Mürbeteig (**Mürbella** + Backm.),  
in Tarteform gebacken [siehe Grundrezept]

—— 0,280 kg **Kranfil's Schoko**

### Nuss-Sahne

—— 0,040 kg **Alaska-express Neutral**

—— 0,050 kg Wasser, ca. 25 °C

—— 0,250 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

—— 0,020 kg **EP Haselnuss**

—— 0,200 kg **Fruchti-Top Orange**

### Kaltcreme

—— 0,090 kg **KSK PLUS**

—— 0,250 kg Vollmilch, 3,5%

Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Eispaste abschmecken und die Sahne unterheben.

**KSK PLUS** mit der Milch verühren und ca. 4–6 Minuten aufschlagen.

### Dekor

—— 0,120 kg **Miruar Weiß**

—— 0,001 kg Lebensmittelfarbe, braun

—— 0,040 kg Haselnüsse, geröstet

—— 0,020 kg Baiserstückchen

Miruar erwärmen und mit Lebensmittelfarbe einfärben.



### Herstellung

- \* Die Sahne in Silikonformen füllen und glatt streichen. Fruchti-Top einmarmorieren und zusammen einfrieren.
- \* Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostet.
- \* Aus den Formen lösen.
- \* Kranfil's dünn auf den Mürbeteig aufstreichen.
- \* Die Kaltcreme aufstreichen
- \* Die gefrorene Sahne mit Miruar überziehen und auf die Tartelettes setzen.
- \* Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Braun Produkte / Cresco Produkte

**Kit Tarte Ring Ø 190**  
Art.-Nr. 20.369.87.0065  
SilikoMart Professional