

Modern Pastry

Moderne Torten





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

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

Passionsfrucht-Sahne

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

Dekor

- 0,200 kg **Miruar Weiß**
 - 0,001 kg Lebensmittelfarbe,
gelb
 - 0,060 kg **Miruar Schoko**
- ▶ Miruar erwärmen, anschließend die Lebensmittelfarbe einrühren.

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



Herstellung

- * Den Mübeteigboden 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

