



NEU: Alaska-express à la Marzipan Gastro-Special

À la Marzipan- Pflaumen-Törtchen

1 Flexipanmatte; Gesamtstückzahl: 22

..... 120 g Biskuitrolade, hell (**Bisquit 100 PLUS**)
mit **Mohna**, [siehe Grundrezept]
▶ 22 Stück à 4 cm Ø ausstechen.

À la Marzipan-Sahne

..... 100 g **Alaska-express à la Marzipan**
..... 125 g Wasser, ca. 25 °C
..... 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die
Sahne unterheben.

..... 300 g **Fructi-Top Pflaume**

Dekor

..... 250 g **Fructi-Top Pflaume**
..... 250 g Läuterzucker
▶ Mischen

..... 125 g **Cristaline Neutral**
..... 125 g Quark (Magerstufe)
▶ Mischen

..... 22 Stk. Physalis/Kapstachelbeere
..... 44 Stk. Heidelbeeren
..... 10 g Mandeln, gehackt, geröstet
..... 5 g **Zimt**

Herstellung

- ▶ Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- ▶ **Fructi-Top Pflaume** eindressieren.
- ▶ Je eine Biskuitrolade auflegen und leicht andrücken.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich auf Tellern anrichten.

À la Marzipan Dessert

20 Dessertgläser à 200 ml



À la Marzipan-Pistazien-Dessert

36 Dessertgläser à 140 ml



- 240 g Biskuitroulade, hell (**Bisquit 100 PLUS**) mit **Mohna**, [siehe Grundrezept]
 - ▶ 40 Stück à 6 cm Ø ausstechen.
- 200 g **À la Marzipan-Sahne**
- 300 g **Alaska-express à la Marzipan**
- 1000 g Wasser, ca. 25 °C
- 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
- 200 g **Marzipan-Deckel**
- 200 g Marzipan, angewirkt, ausgerollt
 - ▶ 20 Stück à 6 cm Ø ausstechen und auf die zweite Roulade legen.
- 60 g **Dekor**
- 200 g **Schokobella Feinherb**
- 200 g Garniersahne [siehe Grundrezept]
- 40 g Mandeln, gehackt, geröstet
- 20 Stk. Schoko-Dekor Marzipan

Herstellung

- ▶ Die Sahne zur Hälfte in die Gläser füllen.
- ▶ Je eine Biskuitroulade auflegen und mit der restlichen Sahne auffüllen.
- ▶ Je eine Biskuitroulade mit Marzipandeckel einlegen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept Biskuitroulade, hell mit Mohna

- 1000 g **Bisquit 100 PLUS**
- 750 g Vollei
- 200 g Wasser
 - ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.
- 200 g **Mohna**
- 100 g Wasser
 - ▶ Verrühren und unter die obige Masse ziehen.

Herstellung

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

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

- 75 g **Pistaziensahne**
- 100 g **Alaska-express Neutral**
- 50 g Wasser, ca. 25 °C
- 50 g **EP Pistachio Italia**
- 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen. Mit der Eispaste abschmecken und die Sahne unterheben. Je Becher ca. 20 g Sahne einfüllen.
- 180 g **Keks-Minis, dunkel**
 - ▶ In jeden Becher ca. 5 g Keks-Minis füllen.
- 200 g **À la Marzipan-Sahne**
- 300 g **Alaska-express à la Marzipan**
- 1000 g Wasser, ca. 25 °C
- 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben. Je Becher ca. 40 g Sahne einfüllen.
- 160 g **Dekor**
- 20 g **Mohrenglanz Vanille**
- 20 g Pistazien, gehackt
 - ▶ Mohrenglanz auflösen und auf ein Backpapier streichen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und fest werden lassen.
- 35 g Pistazien, gehackt

Herstellung

- ▶ Gut durchkühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept Garniersahne

- 50 g **Alaska-express Neutral**
- 50 g Wasser, ca. 25 °C
- 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.



07/2018 oe



MARTIN BRAUN GRUPPE

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. 648