



NEU! Dessertpaste Limette – Konditorei Special

Limetten-Kleintorte

2 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch

Keksboden

- 220 g **Keks-Minis, dunkel**
- 220 g **Schokobella, flüssig**
- ▶ Keks-Minis und Schokobella mischen und in den 18er Formen verteilen.
- 100 g Biskuitböden, dunkel (**Schoko-Bisquit 100**), 2 Stück, 16 cm Ø, 1 cm stark [siehe Grundrezept]

Creme-Füllung

- 200 g **Basismix à la Crème Brûlée**
- 150 g Wasser, ca. 40–50 °C
- 650 g Sahne, flüssig
- ▶ Basismix im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.

Limetten-Sahnecreme

- 100 g **Alaska-express à la Griechischer Joghurt**
- 200 g Wasser, ca. 20 °C
- 200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- 15 g **Dessertpaste Limette**
- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben.

..... 100 g **Cristaline Neutral**

Dekor

- 4 Stk. Himbeeren
- Limetten, 2 Scheiben
- 20 g **Schokoraspeln**
- 2 Stk. **Schoko-Twister**, halbiert

Herstellung

- ▶ Die Creme einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Die Böden auflegen und kurz anfrosten.
- ▶ Die Sahne eindressieren, mit einer Palette abtupfen.
- ▶ Die Torten anfrosten.
- ▶ Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte	Biskuitrouladen, hell Blech 60 x 40 cm	Biskuitböden, dunkel 6 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch
	2000 g Bisquit 100 PLUS	2000 g Schoko-Bisquit 100
	1500 g Vollei	1200 g Vollei
	400 g Wasser	400 g Wasser
Herstellung	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen. Die Masse auf Papier aufstreichen, abbacken und sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.	Die Böden mit geschlossenem Zug anbacken, nach 10 Minuten den Zug öffnen und abbacken.
Backtemperatur	ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemp.)	ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit	ca. 5 Minuten	ca. 25–30 Minuten

Limetten-Tarte

5 Konische Formen, 22 cm Ø, 5 cm hoch



- 1000 g **Tarte au Chocolat**
- 400 g Vollei
- 400 g **Rau Deli Rapsöl**
 - ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2–3 Minuten verrühren. Je 350 g in die Formen füllen. Bei 200 °C für ca. 18 Minuten abbacken.

Quark-Füllung

- 400 g **Käse-Frisch flach**
- 100 g **KSK**
- 1000 g Quark (Magerstufe)
- 300 g Vollei
- 700 g Wasser
- 100 g Butter, flüssig
- 130 g **Dessertpaste Limette**
 - ▶ Alle Zutaten glatt rühren und je 540 g auf die abgekühlten Tarteböden steichen.

Eierscheckenguss

- 800 g Wasser
- 400 g **Eierschecke**
 - ▶ Alle Zutaten verrühren, 10 Minuten quellen lassen und auf die Formen verteilen.

Dekor

- Limetten, 8 Scheiben, halbiert

Herstellung

- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur:
Etagenofen: 220 °C Oberhitze, 200 °C Unterhitze
- ▶ Backzeit: ca. 40 Minuten

Grundrezept Limetten-Tränke

- 500 g Wasser
- 500 g Zucker
 - ▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
- 50 g **Dessertpaste Limette**
 - ▶ abschmecken

Limetten-Himbeer-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 300 g **Mürbella**
- 120 g **Rau Back extra**, weich
- 30 g Vollei
 - ▶ Knetzeit: 3 Minuten langsam
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 1000 g Biskuitroulade, hell (**Bisquit 100 PLUS**), 60 x 20 cm, 5 Stück [siehe Grundrezept]
- 200 g Limetten-Tränke [siehe Grundrezept]
- **Limetten-Buttercreme**
- 300 g **Cremonte**
- 340 g Wasser, ca. 20 °C
- 150 g Schmand
 - ▶ Alle Zutaten kurz verrühren.
- 370 g Butter
- 50 g **Dessertpaste Limette**
 - ▶ Die Butter mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Min. aufschlagen und mit der Dessertpaste abschmecken.
- **Fruchtfüllung**
- 400 g **Fructi-Top Himbeere**
- **Dekor**
- 400 g Marzipan, angewirkt
- 200 g **Schokobella Joghurt**
- Limetten, 22 Scheiben
- 20 g Pistaziengrieß

Herstellung

- ▶ Den gebackenen Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, eine Roulade auflegen und tränken.
- ▶ Mit der Creme und den restlichen Rouladen zusammensetzen und tränken.
- ▶ Die Fruchtfüllung auf jede Schicht dünn aufdressieren.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Marzipan eindecken.
- ▶ Mit **Schokobella Joghurt** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



02/2019 oe



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 654