



Rund um
Bianka & Cremonte

Johannisbeer-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Sandmasse

.....	530 g	Sand BASIC
.....	310 g	Vollei
.....	265 g	Rau Deli Rapsoel
		▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt rühren.

.....	250 g	Johannisbeeren, TK
.....	5 g	Kabi
		▶ Früchte mit Kabi ummanteln.

Schokoladen-Cremefüllung

.....	440 g	Bianka
.....	440 g	Butter
.....	220 g	Wasser, ca. 20 °C
.....	150 g	Schokobella
		▶ Bianka, Butter und Schokobella schaumig rühren, Wasser nach und nach zugeben und mit grober Rute gut aufschlagen.

Überzug

.....	300 g	Schokobella
-------	-------	--------------------

Dekor

.....	140 g	Johannisbeeren, frisch
-------	-------	------------------------

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Früchte aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Schokoladen-Cremefüllung einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.

- ▶ Mit **Schokobella** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190 - 200 °C (= 40 - 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

Erdbeer-Roulade Royal

1 Roulade 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 17



..... 600 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquisit 100 PLUS**,
60 x 40 cm [siehe Grundrezept]

Buttercreme

..... 750 g Buttercreme mit **Cremonte**
[siehe Grundrezept]

..... 75 g **Royal Marc de Champagne**
▶ Abschmecken

..... 200 g **Fructi-Top Erdbeere**

Überzug

..... 250 g **Schokobella Ruby**

..... 50 g **Schokobella weiß**

Herstellung

- ▶ Die Buttercreme auf die Roulade aufstreichen.
- ▶ **Fructi-Top Erdbeere** tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Zur Roulade aufrollen.
- ▶ Kühl stellen.
- ▶ Mit **Schokobella Ruby** überziehen.
- ▶ Mit **Schokobella weiß** überspinnen.
- ▶ Einteilen und schneiden.

à la Cointreau-Riegel

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24



..... 350 g Mürbeteig mit **Mürbella**
[siehe Grundrezept]

..... 100 g Aprikosenkonfitüre

..... 750 g Biskuitroulade, dunkel mit **Schoko-Bisquisit 100**,
60 x 20 cm, 3 Stück [siehe Grundrezept]

..... 120 g Cointreau-Tränke
[siehe Grundrezept]

Cremefüllung

..... 600 g **Bianka-Creme**
[siehe Grundrezept]

..... 50 g **Royal Cointreau**
▶ Abschmecken

Dekor

..... 750 g **Schokobella**

..... 50 g **Schokobella weiß**

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, eine Roulade auflegen und tränken.
- ▶ Mit der Cremefüllung und den restlichen Rouladen zusammensetzen (tränken).
- ▶ Nach dem Absteifen in 5 x 10 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Mit **Schokobella** überziehen.
- ▶ Mit **Schokobella weiß** überspinnen.

à la Rumtopf-Creme-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

..... 750 g	Muffin Soft
..... 415 g	Vollei
..... 375 g	Rau Deli Rapsoel
..... 75 g	Wasser
	▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt rühren.

Schokobella

..... 100 g	Schokobella
	▶ Von der Rührmasse 1000 g abnehmen und mit Schokobella verrühren.

Füllung

..... 500 g	Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack
-------------	--

à la Rumtopf-Buttercreme

..... 1.000 g	Buttercreme mit Cremonte [siehe Grundrezept]
..... 100 g	Royal Rumtopf
	▶ Abschmecken

Geleeguss

..... 150 g	Cristaline Rot
-------------	-----------------------

Dekor

..... 50 g	Cristaline Schoko
------------	--------------------------

Herstellung

- ▶ Die dunkle Rührmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und bemehltes Blech aufstreichen.
- ▶ Die helle Masse mit einem Spritzbeutel aufdressieren und mit einem Messer verziehen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Fruchti-Top aufstreichen.
- ▶ Die à la Rumtopf-Buttercreme einfüllen und glatt streichen.

- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur : ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40 Minuten

Maracuja-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken [siehe Grundrezept]
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 1.200 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquisit 100 PLUS**, 60 x 20 cm, 5 Stück [siehe Grundrezept]

Tränke

- 300 g Läuterzucker
- 15 g **Dessertpaste Passionsfrucht**
 - ▶ Abschmecken

Schmandcreme

- 375 g **Cremonte**
- 575 g Wasser, kalt
- 250 g Schmand
- 250 g Butter, weich
- 60 g **Dessertpaste Passionsfrucht**
 - ▶ Cremonte und Wasser kurz verrühren. Schmand, Butter und Dessertpaste Passionsfrucht dazugeben. Mit feiner Rute bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 6 Minuten aufschlagen.

Geleeguss

- 50 g Passionsfrucht, frisch
- 150 g **Cristaline Gelb**
 - ▶ Verrühren

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, eine Roulade auflegen und tränken.
- ▶ Mit der Schmandcreme und den restlichen Rouladen zusammensetzen (tränken).
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Zitronen-Schoko-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken [siehe Grundrezept]
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 750 g Biskuitroulade, dunkel mit **Schoko-Bisquisit 100**, 60 x 20 cm, 3 Stück [siehe Grundrezept]

Tränke

- 150 g Zitronen-Tränke [siehe Grundrezept]

Zitronen-Creme

- 380 g **Bianka**
- 380 g Butter
- 190 g Wasser, ca. 20 °C
- 50 g **Dessertpaste Zitrone**
 - ▶ Bianka und Butter schaumig rühren, Wasser nach und nach zugeben und mit grober Rute gut aufschlagen. Mit der Dessertpaste abschmecken.

Geleeguss

- 150 g **Bon Citron**
- 50 g **Cristaline Neutral**
 - ▶ Glatt rühren

Dekor

- 25 g Pistazien, Gries
- 90 g Zitronen, Viertel

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Mit der Zitronencreme und den restlichen Rouladen zusammensetzen (tränken).
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Bianka-Creme

- 1.000 g **Bianka**
- 1.000 g Rau Krem
 - ▶ schaumig rühren
- 500 g Wasser, ca. 20 C°
 - ▶ nach und nach zugeben und gut aufschlagen

Cointreau-Tränke

- 1.000 g Wasser
- 1.000 g Zucker
 - ▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
- 200 g **Royal Cointreau**
 - ▶ Abschmecken

Mürbeteig

- 1000 g **Mürbella**
- 400 g **Rau Back extra**, weich
- 100 g Vollei
 - ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Biskuitroulade, dunkel

- 2.000 g **Schoko-Bisquit 100**
- 1.300 g Vollei
- 500 g Wasser
 - ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

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

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 250 °C (= 20 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 4 Minuten

Buttercreme mit Cremonte

- 1.000 g **Cremonte**
- 1.500 g Wasser, kalt
 - ▶ Kurz verrühren
- 1.300 g Butter, weich
 - ▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Zitronen-Tränke

- 1.000 g Wasser
- 1.000 g Zucker
 - ▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
- 100 g **Dessertpaste Zitrone**
 - ▶ Abschmecken

Biskuitroulade, hell

- 2.000 g **Bisquit 100 PLUS**
- 1.500 g Vollei
- 400 g Wasser
 - ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

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

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

Tipp:

- ▶ Cremonte - das ideale Produkt für Buttercreme.
- ▶ Bianka - das optimale Produkt für Füll- und Garniercreme.
- ▶ Bianka und Cremonte können in den Rezepten 1:1 ausgetauscht werden.