



Alaska-express Bratapfel

Bratapfel-Kleintorte

2 Torten, 18 cm Ø, 6 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16



..... 220 g Nousinoböden, 2 Stück, 18 cm, 1,5 cm dick
[siehe Grundrezept]

..... 160 g Nousinoböden, 2 Stück, 16 cm, 1,5 cm dick
[siehe Grundrezept]

..... 450 g **Fruchti-Top Apfel**

..... 400 g **Fruchti-Top Pflaume**

Bratapfel-Sahne

..... 90 g **Alaska-express Bratapfel**

..... 120 g Wasser, 20 - 25 °C

..... 450 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

..... 80 g **Cristaline Neutral**

..... 40 g **Cristaline Schoko**

..... 100 g Garniersahne
[siehe Grundrezept]

..... 80 g Äpfel, 8 Spälten

..... 50 g Weiße Kuvertüre, Dekor

Herstellung

- ▶ Die Böden mit einem geölten und mit Staubzucker besiebteten Ring umstellen.
- ▶ Je 2 Ringe **Fruchti-Top Apfel** und **Fruchti-Top Pflaume** abwechselnd aufdressieren.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen.
- ▶ Die Bratapfel-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Bratapfel-Dessert

1 Silikonmatte, 24 Stück



..... 120 g Biskuitrolade, hell (**Bisquit 100 PLUS**),
24 Stück, ausgestochen [siehe Grundrezept]

Bratapfel-Sahne

..... 150 g **Alaska-express Bratapfel**

..... 200 g Wasser, 20 - 25 °C

..... 750 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Sahne mit Eierlikör

..... 50 g **Alaska-express Neutral**

..... 70 g Wasser, 20 - 25 °C

..... 20 g **Dessertpaste Eierlikör**

..... 250 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

..... 300 g **Cristaline Neutral**

- ▶ Erwärmen.

..... 100 g Garniersahne
[siehe Grundrezept]

..... 120 g **Mandelkrokant**

..... 24 Stk **Schoko-Dekor Bratapfel**

Herstellung

- ▶ Die Bratapfel-Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- ▶ Die Sahne mit Eierlikör eindressieren.
- ▶ Die ausgestochene Biskuitrolade auflegen und leicht andrücken.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Aus der Form lösen.
- ▶ Mit **Cristaline Neutral** abgelieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Bratapfel-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



..... 450 g Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]

..... 450 g **Kranfil's Caramel**

..... 600 g Biskuitrolade, hell (**Bisquit 100 PLUS**),
60 x 20 cm, 2 Stück [siehe Grundrezept]

Bratapfel-Sahne

..... 200 g **Alaska-express Bratapfel**

..... 250 g Wasser, 20 - 25 °C

..... 1.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

..... 750 g **Fruchtpüree Grüner Apfel**

..... 50 g **Kabi**

- ▶ Verrühren.

Dekor

..... 150 g Garniersahne

[siehe Grundrezept]

..... 350 g Marzipan, angewirkt, 2 mm, abgeflämmt

..... 250 g Äpfel, 44 Spalten

Herstellung

- ▶ **Kranfil's Caramel** dünn auf den Mürbeteig aufstreichen.
- ▶ Eine Biskuitrolade auflegen.
- ▶ Die Bratapfel-Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Das Fruchtpüree eindressieren und mit dem Messer verstrudeln.
- ▶ Die zweite Biskuitrolade auflegen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Die Garniersahne aufstreichen und mit dem Marzipan eindecken.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Biskuitroulade, hell

6 Bleche, 60 x 40 cm

.....	2.000 g	Bisquisit 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
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

Nousinoböden

5 Tortenringe, 18 cm Ø, 5 cm hoch

.....	1.400 g	Nousino
.....	700 g	Vollei
.....	100 g	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Masse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 45 Minuten

Mürbeteig

.....	1.000 g	Mürbella
.....	400 g	Rau Back extra, weich
.....	100 g	Vollei

- ▶ Spiralknetter: 3 Minuten langsam

Garniersahne

.....	50 g	Alaska-express Neutral
.....	50 g	Wasser, 20 - 25 °C
.....	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Bezugsquelle Silikonmatte Pavoni PX001:
www.pavonitalia.com

