Genusskreationen à la Tiramisu

Der italienische Dessertklassiker neu interpretiert

Lebe la Dolce Vita

Wer an Italien denkt, verbindet mit dem beliebten Urlaubsziel nicht nur traumhaftes Mittelmeerflair, majestätische Berge, historische Städte und malerische Dörfer. Italien verzaubert mit purer Lebensfreude – und mit verführerischer Kulinarik.

Auch Tiramisu zählt zu den allseits beliebten Klassikern aus Italien. Das köstliche Lieblingsdessert aus Mascarpone, Espresso, Kakao und Löffelbiskuits begeistert seine Fans rund um die Welt – und bietet neue, profitable Möglichkeiten!

Moderne Genusskreationen mit italienischer Note

Bekannte Geschmacksnote, moderne Interpretationen – lassen Sie sich von unseren zwölf liebevoll kreierten Rezepten inspirieren und begeistern Sie Ihre Kundinnen und Kunden mit neuartigen Genusskreationen à la Tiramisu – z. B. als verführerische Gebäckschnitten, Berliner oder als Cheesecake-Dessert 2.0!

Alle sind das Ergebnis unserer jahrelangen Erfahrung als Experten in der Welt der Backzutaten und Inspiration für Ihre eigenen, handwerklichen Veredelungen.

Laden Sie Ihre Kundschaft auf eine unvergessliche Genussreise ins Herz Italiens ein – und sonnen Sie sich im Umsatzerfolg innovativer Sortiment-Highlights!

Heben Sie das klassische Tiramisu-Erlebnis auf ein neuartiges Genusslevel!

Veganes Dessert à la Tiramisu

12 Weckgläser, 160 ml

0,265 kg	Vegane Roulade [siehe Grundrezept]
	▸ Mit einem Ausstecher (5 cm Ø) 24 Böden ausstechen.
	Tränke
0,165 kg	Kaffee-Tränke [siehe Grundrezept]
	▸ Die Böden tränken.
	Amaretto-Creme
0,075 kg	**Schlagcreme vegan**
0,110 kg	**Kaltcreme vegan**
0,400 kg	Wasser
0,150 kg	Creme VEGA
0,030 kg	**Royal Amaretto**
	▸ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten aufschlagen.
	Dekor
0,010 kg	Kakaopulver

Herstellung

- Je einen Boden in die Weckgläser einlegen und die Hälfte der Amaretto-Creme in die Gläser einfüllen.
- Je einen zweiten Boden einlegen und die restliche Amaretto-Creme einfüllen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Mascarpone-Orangen-Schnitte

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

	Masse
0,500 kg	**Muffin Soft**
0,275 kg	Vollei
0,250 kg	**Rau Deli Rapsöl**
0,050 kg	Wasser
	▸ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.
0,600 kg	**Fruchti-Top Orange**
	Mascarpone-Sahne
0,200 kg	**Alaska-express Neutral**
0,200 kg	Wasser, 20 – 25 °C
0,140 kg	**EP Mascarpone**
1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
	▸ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Eispaste abschmecken und die Sahne unterheben.
0,100 kg	**Fruchti-Top Orange**
0,080 kg	**Cristaline Gelb**
	▸ Verrühren.
	Dekor
0,150 kg	**Cristaline Neutral**
0,025 kg	Pistazien, gehackt
0,300 kg	Orangen, 22 Scheiben

Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Fruchti-Top aufstreichen.
- Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- Fruchti-Top mit Cristaline einmarmorieren.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit Cristaline abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

Mango-Roulade à la Tiramisu

2 Rouladen; 60 × 40 cm; Gesamtstückzahl: 34

1,200 kg	Wiener-Rouladen, hell (**Wienerquisit**), 2 Stück [siehe Grundrezept]

Mango-Füllung

0,100 kg	**Alaska-express Neutral**
0,500 kg	**Fruchtpüree Mango**

- Alaska-express und Fruchtpüree Mango verrühren.

Mascarpone-Sahne

0,150 kg	**Alaska-express Neutral**
0,200 kg	Wasser, 20 – 25 °C
0,150 kg	**EP Tiramisu mit Mascarpone**
1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

0,500 kg	**Schokobella Vollmilch,** erwärmt

Mango-Sahne

0,060 kg	**Alaska-express Mango**
0,075 kg	Wasser, 20 – 25 °C
0,300 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

0,050 kg	Amarettini, 34 Stück [siehe Grundrezept]

Herstellung

- Je 300 g Mango-Füllung auf die Roulade streichen.
- Die Mascarpone-Sahne auf den Rouladen verteilen.
- Zu Rouladen aufrollen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Schokobella** überziehen.
- Einteilen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Roulade à la Tiramisu

2 Rouladen; 60 × 40 cm; Gesamtstückzahl: 34

1,200 kg	Wiener-Rouladen, hell (**Wienerquisit**), 2 Stück [siehe Grundrezept]

Mascarpone-Sahne

0,150 kg	**Alaska-express Neutral**
0,200 kg	Wasser, 20 – 25 °C
0,160 kg	**EP Mascarpone**
1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

0,050 kg	Löffelbiskuit
0,150 kg	Kaffee-Tränke [siehe Grundrezept]
0,015 kg	**Royal Amaretto**

- Die Kaffee-Tränke mit Royal Amaretto abschmecken und die Löffelbiskuits tränken.

Dekor

0,500 kg	**Schokobella weiß,** erwärmt
0,030 kg	Kakaopulver

Herstellung

- Die Mascarpone-Sahne auf den Rouladen verteilen.
- Die getränkten Löffelbiskuits auf das obere Ende längs auflegen.
- Zu Rouladen aufrollen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Schokobella** überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Ofen-Berliner à la Tiramisu

Gesamtstückzahl: 30

Hefeteig

1,100 kg	Weizenmehl Type 550
0,033 kg	**HefeSoft**
0,155 kg	Zucker
0,140 kg	Butter oder Backmargarine
0,100 kg	Hefe
0,110 kg	Vollei
0,440 kg	Wasser
0,022 kg	Salz
0,010 kg	**Hefeteig-Aroma**

À la Tiramisu-Füllung

1,350 kg	**Bon Vanille**
0,150 kg	**EP Tiramisu mit Mascarpone**

- Bon Vanille mit der Eispaste abschmecken.

Dekor

0,300 kg	**Schokobella weiß,** erwärmt
0,060 kg	Kaffeepulver
0,060 kg	Garniersahne [siehe Grundrezept]
30 St.	**Schoko-Dekor à la Tiramisu**

Herstellung

- Den Hefeteig zu Ballen à 2100 g aufarbeiten.
- Vor dem Abpressen ca. 15 Minuten Ballengare.
- Auf Backbleche absetzen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Füllen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
- Teigtemperatur: ca. 24 – 26 °C
- Abbacken bei: 3/4 Gare
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 Minuten

Flockensahne-Schnitte à la Tiramisu

1 Blech, 60 × 40 cm; Gesamtstückzahl: 44

0,700 kg	Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken [siehe Grundrezept]
0,300 kg	Aprikosenkonfitüre
0,375 kg	Brandmassen-Böden, 60 × 40 cm [siehe Grundrezept]

Cappuccino-Sahne

0,120 kg	**Alaska-express Cappuccino**
0,150 kg	Wasser, 20 – 25 °C
0,600 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

À la Tiramisu-Sahne

0,160 kg	**Basismix „à la Tiramisu“**
0,200 kg	Wasser, 20 – 25 °C
0,800 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

- Basismix im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

0,050 kg	**Dekorpuder**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen.
- Einen Brandmassen-Boden ohne Streusel auflegen und leicht andrücken.
- Die Cappuccino-Sahne einfüllen und glattstreichen.
- Den zweiten Boden ohne Streusel auflegen.
- Anschließend die à la Tiramisu-Sahne einfüllen und glattstreichen.
- Den Streusel-Brandmassenboden schneiden, auflegen, andrücken und kalt stellen.
- Mit **Dekorpuder** absieben.

À la Tiramisu-Schnitte mit Eierlikör

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

0,350 kg	Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken [siehe Grundrezept]
0,150 kg	Aprikosenkonfitüre
0,500 kg	Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 60 × 20 cm, 1 Stück [siehe Grundrezept]
0,330 kg	Kaffee-Tränke [siehe Grundrezept]
0,300 kg	Löffelbiskuit

▸ Tränken.

À la Tiramisu-Sahne mit Eierlikör

0,325 kg	**Basismix „à la Tiramisu“**
0,325 kg	Wasser, 20 – 25 °C
0,150 kg	**Dessertpaste Eierlikör**
1,300 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

▸ Basismix im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unteheben.

Dekor

0,150 kg	**Cristaline Gelb**
0,015 kg	**Dessertpaste Eierlikör**

▸ Cristaline mit der Dessertpaste abschmecken.

0,025 kg	Garniersahne [siehe Grundrezept]
22 St.	**Schoko-Dekor Eierlikör 2 D**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- Tränken.
- Die Hälfte der Sahne einfüllen.
- Die getränkten Löffelbiskuit auflegen und die restliche Sahne einfüllen.
- Mit einer Palette abtupfen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit Cristaline abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Mohn-Rhabarber-Schnitte à la Tiramisu

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

0,350 kg	Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken [siehe Grundrezept]
0,150 kg	Aprikosenkonfitüre
0,500 kg	Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 1 Stück, halbiert [siehe Grundrezept]
0,550 kg	**Fruchti-Top Rhabarber**

Mohn à la Tiramisu-Sahne

0,260 kg	**Basismix „à la Tiramisu“**
0,325 kg	Wasser, 20 – 25 °C
0,070 kg	**Mohna**
1,300 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

- Basismix im Wasser auflösen, Mohna zugeben und die Sahne unterheben.

Dekor

0,150 kg	**Cristaline Neutral**
0,010 kg	**Mohna**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- Fruchti-Top diagonal aufdressieren.
- Mit der Sahne und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit Cristaline abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Spritzringe à la Tiramisu

Gesamtstückzahl: 64

3,200 kg	Spritzkuchen [siehe Grundrezept]
2,600 kg	**Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack**

À la Tiramisu-Sahne

0,220 kg	**Basismix „à la Tiramisu“**
0,300 kg	Wasser, 20 – 25 °C
1,200 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

- Basismix im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

0,350 kg	**Schokobella weiß**, erwärmt
0,065 kg	Kaffeepulver

Herstellung

- Spritzkuchen herkömmlich (mit Spritzbeutel herstellen): Wassermenge um 5 bis 10 % reduzieren.
- Mit Sterntülle Nr. 7 doppelte Ringe oder Nr. 10 einfache Ringe auf Bleche, Gitter oder Fettpapier aufdressieren oder die Masse mit der Spritzkuchenmaschine in das Fett dosieren.
- Die Spritzkuchen ca. 2 Minuten mit Deckel anbacken.
- Jede Seite wird zweimal gebacken.
- Auskühlen lassen.
- Anschließend durchschneiden.
- Jeweils ca. 40 g Fruchti-Top aufdressieren.
- Anschließend jeweils ca. 25 g Sahne aufdressieren.
- Die Deckel mit Schokobella überziehen.
- Die Deckel auflegen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- Backzeit: ca. 8 Minuten

Mascarpone-Erdbeer-Schnitte

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

0,400 kg Mürbeteig (**Mürbella**) [siehe Grundrezept]
- Den Mürbeteig auf 2,5 mm ausrollen und anbacken.

0,500 kg **Tarte au Chocolat**
0,200 kg Vollei
0,200 kg **Rau Deli Rapsöl**
- Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

0,450 kg **Kranfil's Pistazie,** erwärmt
- Aufstreichen.

Erdbeer-Sahne

0,100 kg **Alaska-express Neutral**
0,120 kg Wasser, 20 – 25 °C
0,050 kg **Dessertpaste Erdbeer**
0,600 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben.

0,250 kg **Fruchti-Top Erdbeere**

Mascapone-Sahne

0,150 kg **Alaska-express Neutral**
0,200 kg Wasser, 20 – 25 °C
0,130 kg **EP Mascarpone**
1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Eispaste abschmecken und die Sahne unterheben.

Dekor

0,300 kg **Schokobella weiß,** erwärmt
0,030 kg **EP Pistachio Italia**
- Schokobella und Eispaste für einen Marmoreffekt nur leicht verrühren.

0,085 kg Erdbeeren, geviertelt
0,015 kg Pistazien, Grieß

Herstellung

- Die Tarte au Chocolat-Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Kranfil's aufstreichen.
- Die Erdbeer-Sahne einfüllen und glattstreichen.
- Fruchti-Top einmarmorieren.
- Anschließend die Mascarpone-Sahne einfüllen und glattstreichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und kurz anfrosten.
- Mit Schokobella überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: 190 – 200 °C (= 40 – 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 – 20 Minuten

Cheesecake à la Tiramisu mit schwarzer Johannisbeere

4 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32

0,350 kg	Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken [siehe Grundrezept]
0,120 kg	Aprikosenkonfitüre
0,450 kg	Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 8 Stück, 1 cm dick [siehe Grundrezept]
0,450 kg	**Fruchti-Top Schwarze Johannisbeere**

Cheesequick-Creme

0,750 kg	**Cheesequick RSPO SG**
0,080 kg	Zucker
0,750 kg	Wasser, ca. 45 °C
1,270 kg	Quark (Magerstufe)
0,135 kg	**EP Tiramisu mit Mascarpone**

- Cheesequick und Zucker mischen und im Wasser auflösen. Anschließend mit den restlichen Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten aufschlagen.

Dekor

0,150 kg	**Cristaline Neutral**
0,150 kg	**EP Caffè Arabica**

- Cristaline mit der Eispaste abschmecken.

0,180 kg	Früchte, gemischt
0,002 kg	Pistazien, gehackt
4 St.	**Schoko-Dekor à la Tiramisu**
0,060 kg	**Schoko-Pailletten RA MB Cocoa**

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Boden auflegen.
- 2 Ringe Fruchti-Top aufdressieren.
- Mit der Creme und den Böden zusammensetzen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit Cristaline abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Mandarinen-Dessert à la Tiramisu

12 Weck-Gläser, 290 ml

0,145 kg	Löffelbiskuit

À la Tiramisu-Sahne

0,115 kg	**Basismix „à la Tiramisu“**
0,145 kg	Wasser, 20 – 25 °C
0,580 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

- Basismix im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

0,660 kg	Mandarinen, Dosenware

Dekor

0,240 kg	Geleeguss mit **Colorado gelb** [siehe Grundrezept]
0,010 kg	Pistazien, gehackt
12 St.	**Schoko-Dekor à la Tiramisu**

Herstellung

- Die Löffelbiskuits in 5 Teile schneiden und am Rand des Glases auflegen.
- Die Sahne eindressieren.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Die Früchte auflegen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Amarettini

0,500 kg	**Mandelkrone**
0,006 kg	**Ovasil**
0,060 kg	Wasser
0,100 kg	Zucker

- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten aufschlagen.

Herstellung
- Die Masse mit 5er Lochtülle aufdressieren (ca. 2 g pro Stück).
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.

Backtechnik
- Backtemperatur: 140 – 150 °C (= 70 – 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten

Brandmassen-Böden

3 Bleche à 60 × 40 cm

Brandmasse

0,450 kg	**Brandmassen-Mix RSPO SG**
0,675 kg	Wasser, 40 – 50 °C

- Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glattrühren.

Streusel

0,170 kg	**Mürbella**
0,085 kg	Butter, weich

- Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Herstellung
- Die Bleche mit Backpapier auslegen.
- Die Masse aufstreichen.
- Einen Boden mit Streusel bestreuen.
- Abbacken.

Backtechnik
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 – 18 Minuten

Biskuitboden, hell

9 Tortenringe, 18 cm Ø, 5 cm hoch

1,500 kg	**Bisquisit 100 PLUS**
0,900 kg	Vollei
0,300 kg	Wasser

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

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

Biskuitroulade, hell

6 Bleche, 60 × 40 cm

2,000 kg	**Bisquisit 100 PLUS**
1,500 kg	Vollei
0,400 kg	Wasser

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

Herstellung
- Die Masse auf Papier streichen.
- Abbacken.
- Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik
- Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 5 Minuten

Kaffee-Tränke

Läuterzucker

1,000 kg	Wasser
1,000 kg	Zucker

- Aufkochen, evtl. abschäumen.

0,200 kg	**EP Caffè Arabica**

- Abschmecken.

Garniersahne

0,050 kg	**Alaska-express Neutral**
0,050 kg	Wasser, 20 – 25 °C
0,500 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Vegane Roulade

2,500 kg	**Rührmasse vegan**
1,400 kg	Wasser
0,330 kg	**Rau Deli Rapsöl**

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Herstellung
- Die Masse auf Papier streichen.
- Abbacken.

Backtechnik
- Backtemperatur: 190 – 200 °C (= 40 – 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten

Wiener-Rouladen, hell

2,000 kg	**Wienerquisit**
1,300 kg	Vollei
0,300 kg	Wasser

- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 bis 8 Minuten aufschlagen.

Herstellung
- Die Masse auf Papier streichen.
- Abbacken.
- Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik
- Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 5 Minuten

Spritzkuchen (34 Stück)

1,000 kg	**Spritzquick**
2,200 kg	Wasser, ca. 20 °C

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang 2 Minuten glattrühren (nicht schaumig rühren).

Herstellung
- Spritzkuchen herkömmlich (mit Spritzbeutel herstellen): Wassermenge um 5 bis 10 % reduzieren.
- Mit Sterntülle Nr. 7 doppelte Ringe oder Nr. 10 einfache Ringe auf Bleche, Gitter oder Fettpapier aufdressieren oder die Masse mit der Spritzkuchenmaschine in das Fett dosieren.
- Die Spritzkuchen ca. 2 Minuten mit Deckel anbacken.
- Jede Seite wird zweimal gebacken.

Backtechnik
- Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- Backzeit: ca. 8 Minuten

Mürbeteig

1,000 kg	**Mürbella**
0,400 kg	**Rau Back extra, weich**
0,100 kg	Vollei

Herstellung
- Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Geleeguss mit Colorado gelb

1,000 kg	**Colorado gelb**
0,500 kg	Wasser

- Zutaten kurz aufkochen.

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

MARTIN BRAUN GRUPPE

02/2023

Nr. 692