



Tipp:

Verwenden Sie die orangefarbene Glasur aus dem Kleintorten-Rezept alternativ zum Überziehen von Donuts und dekorieren Sie die Donuts anschließend wie auf dem Foto ersichtlich.

Spooky-Kleintorte

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

- 0,240 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]
- 0,030 kg Aprikosenkonfitüre
- 0,840 kg Biskuitböden, dunkel (**Schoko-Bisquisit 100**)
[siehe Grundrezept]
- 2,100 kg Buttercreme (**Cremonte**)
[siehe Grundrezept]
- 0,300 kg **Fruchti-Top Orange**

Überzug

- 0,200 kg **Kuchenglanz Zitrone**
- 0,200 kg **Schokobella Weiß**
- 0,100 kg Sahne, flüssig
- 0,003 kg Lebensmittelfarbe, Rot (Günthart)
- 0,018 kg Lebensmittelfarbe, Gelb (Günthart)
- ▶ Kuchenglanz und Schokobella erwärmen.
Die Sahne einfärben, aufkochen, dazugeben und verrühren.

Drips

- 0,200 kg **Schokobella**
- 0,100 kg Sahne, flüssig
- 0,005 kg Lebensmittelfarbe, Schwarz
- ▶ Die Sahne einfärben, aufkochen, zu Schokobella dazugeben und verrühren.

Grundrezepte

Buttercreme (Cremonte)

- 1,000 kg **Cremonte**
- 1,500 kg Wasser, kalt
- ▶ Kurz verrühren.
- 1,300 kg Butter, weich
- ▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Biskuitböden, dunkel (Schoko-Bisquisit 100)

- 6 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch
- 2,000 kg **Schoko-Bisquisit 100**
- 1,200 kg Vollei
- 0,400 kg Wasser
- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Böden mit geschlossenem Zug anbacken, nach 10 Minuten den Zug öffnen und abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

Mürbeteig (Mürbella)

- 1,000 kg **Mürbella**
- 0,400 kg **Rau Back extra**, weich
- 0,100 kg Vollei
- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Herstellung

- ▶ Die Biskuit-Böden 2 x durchschneiden.
- ▶ Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen Biskuit-Boden auflegen und tränken.
- ▶ Mit der Creme und den restlichen Böden zusammensetzen (tränken).
- ▶ Die Torte mit der restlichen Creme einstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit dem Überzug überziehen.
- ▶ Schokobella-Drips leicht am Rand herunterlaufen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarieren.

Pumpkin-Cakes

8 Silikonformen Eis am Stiel (6 Stück); Gesamtstückzahl: 48



Sandmasse

- 1,000 kg **Sand BASIC**
 - 0,585 kg Vollei
 - 0,500 kg **Rau Deli Rapsöl**
 - 0,400 kg Kürbisfleisch, TK, fein gehackt
 - 0,004 kg Pumpkin Spice Gewürz
- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Dekor

- 1,200 kg **Schokobella**, erwärmt

Herstellung

- ▶ Die Sandmasse in die Formen füllen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Mit diversen Schokobella-Sorten überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten



Entdecken Sie die Produktwelt von Günthart:
www.guenthart.com/flyer



Hexen-Whoopies

Gesamtstückzahl: 36



Whoopie-Masse

- 1,000 kg **Amerikaner**
 - 0,450 kg Wasser, ca. 20 °C
- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glattrühren.

- 0,180 kg **Amerikaner-Glasur**, erwärmt
- ▶ Die Deckel überziehen.

Buttercreme-Füllung

- 1,100 kg Buttercreme mit **Cremonte**
[siehe Grundrezept]
 - 0,020 kg Lebensmittelfarbe, Blau, Rot, Gelb (Günthart)
- ▶ Buttercreme wie gewünscht mit Lebensmittelfarbe einfärben.

Dekor

- 36 Stk. **Zucker-Hexenhüte**

Herstellung

- ▶ Je 20 g der Whoopie-Masse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Füllung auf die Unterteile dressieren.
- ▶ Die Deckel auflegen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 14 Minuten (je nach Gewicht)



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. 695