



Weihnachtskranz

2 Frankfurter Kranzformen

..... 1,400 kg Nuss-Sandmasse
[siehe Grundrezept]

..... 0,300 kg Amaretto-Tränke
[siehe Grundrezept]

Füllung

..... 0,560 kg **Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack**

..... 1,600 kg **Buttercreme (Cremonte)**
[siehe Grundrezept]

Dekor

..... 0,600 kg **Schokobella Weiß**

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Die Masse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Erkalten die Kränze je 3 x durchschneiden und mit Amaretto-Tränke tränken.
- ▶ Auf jede Lage mit der Buttercreme außen und innen Ringe aufdressieren und die Mitte mit Fruchti-Top füllen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Grundrezepte

Nuss-Sandmasse

..... 1,200 kg **Sand BASIC**
 0,600 kg **Rau Deli Rapsöl**
 0,700 kg Vollei
 0,400 kg **NussgeNuss**
 0,250 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 - 4 Minuten rühren.

Amaretto-Tränke

..... 1,000 kg Wasser
 1,000 kg Zucker
 0,200 kg **Royal Amaretto**

- ▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
- ▶ Abschmecken.

Buttercreme (Cremonte)

..... 1,000 kg **Cremonte**
 1,500 kg Wasser, kalt
 1,300 kg Butter, weich

- ▶ Kurz verrühren.
- ▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Mürbeteig (Mürbella)

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

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Gewürz-Mangotorte

4 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch



..... 0,320 kg Mürbeteig (**Mürbella**), 4 Stück
[siehe Grundrezept]

..... 0,100 kg Aprikosenkonfitüre

Gewürzmasse

..... 0,525 kg Vollmilch, 3,5%

..... 0,150 kg Vollei

..... 0,190 kg **Rau Deli Rapsöl**

..... 0,600 kg Weizenmehl Type 550

..... 0,450 kg Zucker

..... 0,115 kg **Gewürztrieb 2000**

- ▶ Gut miteinander verrühren.

..... 0,320 kg **Kranfil's Passionsfrucht-Mango**

Mango-Sahne

..... 0,140 kg **Alaska-express Mango**

..... 0,200 kg Wasser, 20 - 25 °C

..... 0,700 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben. 150 g abnehmen.

Dekor

..... 0,800 kg **Schokobella Mango**, leicht erwärmt

Herstellung

- ▶ Die Masse in 3 Ringe einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Abbacken, auskühlen lassen.
- ▶ Jeweils in 4 Böden schneiden (3 je Torte).
- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Boden auflegen.
- ▶ Kranfil`s auf die Böden verstreichen.
- ▶ Mit der Sahne und den restlichen Böden zusammensetzen.
- ▶ Die abgenommen Sahne auf die oberen Böden verteilen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten und mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausganieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35 Minuten



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



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. 696