Glücksroulade

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 17

0,600 kg	Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 60 x 40 cm [siehe Grundrezept]
0,800 kg	**Kranfil's Strawberry Cheesecake,** aufgelöst

Erdbeer-Sahne

0,200 kg	**Alaska-express Erdbeer**
0,250 kg	Wasser, 20–25 °C
1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

0,200 kg	**Fruchti-Top Erdbeere**

Dekor

0,500 kg	**Schokobella Joghurt**
0,050 kg	**Schokobella Ruby**
0,050 kg	**Schokobella Pistazie**

Herstellung

- Kranfil's dünn auf die Roulade aufstreichen.
- Die Sahne auf die Roulade verteilen und glattstreichen.
- Fruchti-Top aufdressieren.
- Zur Roulade aufrollen.
- Kühl stellen.
- Mit Schokobella Joghurt überziehen.
- Mit Schokobella Ruby und Pistazie überspinnen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Biskuitroulade, hell

6 Bleche, 60 x 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 und abbacken.
- Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

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

Verwendete Günthart-Dekore

Sprinkle Schnitte

30569	Marzipan-Stern mit Gesicht, 29 x 33 x 5 mm, 84 Stück
30356	Streudekor, Zucker-Sterne mit Gold, Ø 7 mm, 1,4 kg
30366	Streudekor, Glitzer-Zucker gold, 900 g

Silvester-Böller

3530	Neujahrs-Kleinteile, Marzipan, flach, sortiert Ø 22 mm, 135 Stück

Glücksroulade

3516	Marzipan-Glücksschweine, flach, sortiert, 48 Stück: 50 x 42 x 15 mm (16 Stk.), 32 x 25 x 12 mm (32 Stk.)

Sprinkle Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44

Rührmasse

1,200 kg	**Muffin Soft**
0,660 kg	Vollei
0,600 kg	**Rau Deli Rapsöl**
0,120 kg	Wasser

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

0,100 kg **Schoko-Pailletten RA MB cocoa**

- Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

Frucht-Füllung

0,850 kg **Fruchti-Top Orange**

à la Marzipan-Sahne

0,400 kg	**Alaska-express à la Marzipan**
0,500 kg	Wasser, 20–25 °C
2,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

0,750 kg	**Miruar Weiß**
0,030 kg	**Decor GOLD**

- Miruar auflösen und mit dem Decor GOLD marmorieren.

Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die Frucht-Füllung aufdressieren.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25–30 Minuten

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

Silvester-Böller

Gesamtstückzahl: 36

Kuchenbrösel

1,200 kg Biskuitböden, hell **(Bisquisit 100 PLUS)**, 26 cm Ø, 2 Stück [siehe Grundrezept]

- Die Böden durch ein Sieb drücken.

1,900 kg Buttercreme mit **Cremonte** [siehe Grundrezept]

Dekor

0,350 kg	**Schokobella Ruby**, aufgelöst
0,350 kg	**Schokobella Pistazie**, aufgelöst
0,350 kg	**Schokobella Yuzu**, aufgelöst

Herstellung

- Die Brösel mit der Buttercreme verkneten und zu Kugeln à ca. 80 g formen.
- Kühl stellen und mit Schokobella überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Biskuitböden, hell

9 Ringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch

3,000 kg	**Bisquisit 100 PLUS**
1,800 kg	Vollei
0,600 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

Buttercreme

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.

SHOP.MARTINBRAUN.DE
BRAUN Onlineshop
ONLINE BESTELLEN!

08/2024 Ro

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