



Trendige Weihnachtszeit

X-Mas Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48



Velvet-Boden

..... 1,090 kg Rührmasse Green Velvet
[siehe Grundrezept]

..... 2,180 kg Rührmasse Red Velvet
[siehe Grundrezept]

Mousse au Chocolat weiß

..... 0,800 kg **Mousse au Chocolat weiß**

..... 0,500 kg Vollmilch, 3,5 %

..... 0,500 kg Sahne, flüssig

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Dekor

..... 0,020 kg **Dekorpuder**

..... 0,240 kg Garniersahne
[siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Die Massen jeweils auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die rote Roulade halbieren.
- ▶ Die roten und grünen Rouladen mit der Mousse au Chocolat weiß zur Schnitte zusammensetzen.
- ▶ Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Dekorpuder absieben.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25–30 Minuten

Tannenküchlein

8 Papierformen, 18 cm



Rührmasse

..... 1,000 kg	Muffin Soft
..... 0,550 kg	Vollei
..... 0,500 kg	Rapsöl
..... 0,100 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glattrühren.

..... 0,200 kg	Schoko-Pailletten RA MB cocoa
----------------	--------------------------------------

- ▶ Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

..... 0,280 kg	Fruchti-Top Orange
----------------	---------------------------

..... 0,120 kg	Mandeln, gehobelt
----------------	-------------------

..... 0,070 kg	Dekorpuder
----------------	-------------------

Herstellung

- ▶ Die Masse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Die Frucht-Füllung aufdressieren.
- ▶ Die Mandeln aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Dekorpuder absieben.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35–40 Minuten

Tannenbäumchen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 4



..... 0,180 kg	Mürbeteig (Mürbella), gebacken [siehe Grundrezept]
----------------	---

..... 0,060 kg	Aprikosenkonfitüre
----------------	--------------------

..... 0,730 kg	Rührmasse Green Velvet, 1 Roulade 60 x 40 cm, gebacken [siehe Grundrezept]
----------------	--

- ▶ Vom Mürbeteig 4 Böden à 11 cm Ø und von der Roulade jeweils 4 Böden à 11 cm Ø, 8 cm Ø, 5 cm Ø und 3 cm Ø ausstechen.

Buttercreme

..... 0,100 kg	Cremonte
----------------	-----------------

..... 0,150 kg	Wasser
----------------	--------

..... 0,130 kg	Butter
----------------	--------

..... 0,036 kg	Royal Amaretto
----------------	-----------------------

- ▶ Cremonte und Wasser kurz verrühren. Mit der Butter bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen und mit Royal Amaretto abschmecken.

..... 0,040 kg	Fruchti-Top Apfel
----------------	--------------------------

Herstellung

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Boden auflegen.
- ▶ Auf den ersten und zweiten Boden Fruchti-Top jeweils mittig und die Buttercreme am Rand tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Mit den restlichen Böden und der Creme zusammensetzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Rührmasse Green Velvet/Red Velvet

..... 1,000 kg	Velvet Cake
..... 0,400 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Wasser
..... 0,200 kg	Rapsöl oder 120 g Butter

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 1 Minute rühren und anschließend im mittleren Maschinengang mit grober Rute 5 Minuten rühren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25–30 Minuten

Mürbeteig

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

Backtechnik

- ▶ Spiralknetter: 3 Minuten langsam

Garniersahne

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

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

Verwendete Günthart-Dekore

Tannenbäumchen

30429	Silberperlen, weicher Kern Ø 6 mm / 700 g
3074	Lachende Zucker-Gesichter mit Nikolausmützen, sortiert / 30 x 38 x 8 mm / 90 Stück
3064	Marzipan-Nikolaus-Set Füße: 49 x 24 x 26 mm, Mütze: 27 x 32 x 40 mm / 48 Stück
30045	Streudekor, Zucker-Tannen, grün & rot / ~7 mm / 1,5 kg

Tannenküchlein

30344	Nikolauselch, weiße Schokolade, sortiert 34 x 40 mm / 96 Stück
30345	Nikolausmütze, weiße Schokolade 32 x 28 mm / 160 Stück

X-Mas Schnitte

30400	Candy Canes, weiße Schokolade 20 x 55 mm / 132 Stück
-------	---



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

