



Gewürz-Weihnachtstorte

1 Torte, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 8

..... 0,100 kg Mürbeteig (**Mürbella**),
gebacken
..... 0,010 kg Aprikosenkonfitüre
..... 0,300 kg Gewürzböden
[siehe Grundrezept]

Bratapfel-Sahne

..... 0,060 kg **Alaska-express Bratapfel**
..... 0,075 kg Wasser, ca. 20 °C
..... 0,320 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die
Sahne unterheben.

Fruchtfüllung

..... 0,140 kg **Fruchti-Top Apfel**
..... 0,002 kg **Zimt**
▶ Verrühren.

Dekor

..... 0,050 kg **Cristaline Caramel**
..... 0,020 kg Streusel **Mürbella**, gebacken
[siehe Grundrezept]

..... 0,010 kg Garniersahne
[siehe Grundrezept]

Grundrezepte

Mürbeteig

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

3269 Lebkuchenfiguren aus Zucker, flach, sortiert
~23 x 32 x 8 mm / 72 Stück
30569 Marzipan-Stern mit Gesicht
29 x 33 x 5 mm / 84 Stück

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und den Boden auflegen.
- ▶ 2 Ringe Fruchti-Top aufdressieren.
- ▶ Mit der Sahne und den restlichen Böden zusammensetzen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Gewürz-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44



..... 0,900 kg Mürbeteig (**Mürbella**),
angebacken
[siehe Grundrezept]

Gewürzmasse

..... 0,750 kg Vollmilch, 3,5 %
..... 0,250 kg Vollei
..... 0,450 kg Rapsöl
..... 0,750 kg Weizenmehl Type 550
..... 0,200 kg **Gewürztrieb 2000**
..... 0,700 kg Zucker
..... 0,250 kg Brösel
..... 0,300 kg **Fruchti-Top Orange**

▶ Alle Zutaten gut verrühren.

Dekor

..... 0,600 kg **Schokobella Vollmilch**, aufgelöst

Herstellung

- ▶ Die Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.

Backtechnik

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

Grundrezepte

Streusel

..... 1,000 kg **Mürbella**
..... 0,500 kg Butter

▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Gewürzböden

3 Böden, 26 cm Ø, 4 cm hoch

..... 0,900 kg Vollmilch, 3,5 %
..... 0,200 kg Vollei
..... 0,300 kg Rapsöl
..... 0,950 kg Weizenmehl Type 550
..... 0,180 kg **Gewürztrieb 2000**
..... 0,700 kg Zucker

▶ Alle Zutaten gut verrühren.

Backtechnik

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



Entdecken Sie die Produkt-
welt von Günthart:
www.guenthart.com/flyer

