



BRAUN



**Limited
Edition**

Rund um

Alaska-express Catalana

Catalana-Creme-Matcha-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24



..... 0,600 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]

..... 0,200 kg Aprikosenkonfitüre

..... 0,600 kg Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**),
60 x 40 cm, 1 Stück, gebacken
[siehe Grundrezept]

Catalana-Creme-Sahne

..... 0,135 kg **Alaska-express Catalana**

..... 0,170 kg Wasser, 20–25 °C

..... 0,690 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Matcha-Sahne

..... 0,065 kg **Alaska-express Neutral**

..... 0,010 kg Matcha (pulverisierter grüner Tee)

..... 0,090 kg Wasser, 20–25 °C

..... 0,450 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Alaska-express mit dem Matchapulver mischen, im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

..... 0,200 kg **Cristaline Neutral**

- ▶ Leicht erwärmt.

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine halbe Biskuitroulade auflegen.
- ▶ Die Catalana-Creme-Sahne aufstreichen.
- ▶ Die zweite Biskuitroulade auflegen.
- ▶ Die Matcha-Sahne einfüllen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Catalana-Creme-Kaffee-Roulade

2 Rouladen 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 40



..... 1,200 kg Ausgezogene Roulade, hell
[siehe Grundrezept]

Kaffee-Cremefüllung

..... 0,130 kg **Schokobella Coffee**

..... 0,030 kg Sahne, flüssig, Raumtemperatur

- ▶ Schokobella im schnellen Maschinengang 3 Minuten aufschlagen und die Sahne nach und nach unterlaufen lassen.

Catalana-Creme-Sahne

..... 0,200 kg **Alaska-express Catalana**

..... 0,250 kg Wasser, 20–25 °C

..... 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

..... 0,300 kg **Cristaline Neutral**

..... 0,200 kg Garniersahne [siehe Grundrezept]

..... 0,080 kg Espresso Kaffeebohnen

Herstellung

- ▶ Die Sahne aufstreichen.
- ▶ Die Füllung tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Zur Roulade aufrollen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ In ca. 3 cm breite Stücke schneiden.
- ▶ Die Garniersahne tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Catalana-Creme-Muffins

Gesamtstückzahl: 24



Muffinmasse

..... 0,670 kg **Muffin Soft RSPO MB**

..... 0,370 kg Vollei

..... 0,335 kg Rapsöl

..... 0,070 kg Wasser

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

Catalana-Creme-Sahne

..... 0,150 kg **Alaska-express Catalana**

..... 0,190 kg Wasser, 20–25 °C

..... 0,045 kg **Dessertpaste Eierlikör**

..... 0,740 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben.

Dekor

..... 0,140 kg **Blüten-Raspeln Vollmilch RA MB cocoa**

Herstellung

- ▶ Die Masse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln füllen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Die Sahne aufdressieren.
- ▶ Blütenraspel aufstreuen.

Backtechnik

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

Grundrezepte

Biskuitroulade, hell

6 Bleche, 60 x 40 cm

..... 2,000 kg **Bisquit 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.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

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

Ausgezogene Roulade, hell

6 Bleche, 60 x 40 cm

..... 1,800 kg **Helle Rouladenmasse**
..... 1,350 kg **Bisquit 100 PLUS**
..... 0,360 kg Vollei
..... 0,360 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Dunkle Rouladenmasse

..... 0,500 kg **Schoko-Bisquit 100 PLUS**
..... 0,325 kg Vollei
..... 0,125 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die helle Rouladenmasse aufstreichen.
- ▶ Die dunkle Rouladenmasse mit einem Spritzbeutel und einer 7er Lochtülle in Linien auf die helle Rouladenmasse dressieren und mit einem Messer ausziehen.

Backtechnik

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

Mürbeteig

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

- ▶ Spiralkneter: 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.



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. 725