



With love

Heidelbeertorte

1 Torte, 18 cm Ø, 6 cm hoch; Gesamtstückzahl: 8



..... 0,100 kg Mürbeteig (**Mürbella**), 1 Stk., gebacken
[siehe Grundrezept]
..... 0,020 kg Aprikosenkonfitüre
..... 0,250 kg Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**)
[siehe Grundrezept]

..... 0,060 kg **Fructi-Top Heidelbeere**

Heidelbeer-Tränke

..... 0,080 kg Läuterzucker
..... 0,005 kg **Dessertpaste Heidelbeer**
▶ Verrühren.

Buttercreme

..... 0,210 kg **Cremonte**
..... 0,320 kg Wasser
..... 0,280 kg Butter, weich
▶ Cremonte und Wasser kurz verrühren. Die Butter zugeben und im mittleren Maschinen-gang mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen. 100 g von der weißen Buttercreme zum Einstreichen wegnehmen.

..... 0,020 kg **Dessertpaste Heidelbeer**
..... 0,035 kg **Royal Marc de Champagne**
▶ Mit der Dessertpaste und Royal Marc de Champagne abschmecken.

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, einen Boden auflegen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- ▶ Mit der Creme und den restlichen Böden zusammensetzen (tränken).
- ▶ Auf jede Schicht Fructi-Top aufspritzen.
- ▶ Die Torten einstreichen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Verwendete Dekore

5032 Doppelherzen, klein, 100 Stk.
5035 Herzen, klein, 96 Stk.
2779 Dekorstreifen, Zum Valentinstag, 48 Stk.

Cake for Two

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 24



..... 0,900 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]
..... 0,200 kg Aprikosenkonfitüre
..... 1,200 kg Biskuitrouladen, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 2 Stk.
[siehe Grundrezept]

..... 0,750 kg **Fruchti-Top Himbeere**
▶ 100 g zum Ausgarnieren abnehmen.

Crème Brûlée

..... 0,500 kg **Basismix à la Crème Brûlée**
..... 0,375 kg Wasser, 50 °C
..... 1,625 kg Sahne, flüssig, warm
▶ Basismix mit Wasser verrühren und die Sahne unterrühren.

Himbeer-Sahne

..... 0,200 kg **Alaska-express Himbeer**
..... 0,250 kg Wasser, 20–25 °C
..... 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Die Frucht-Füllung diagonal aufdressieren.
- ▶ Crème Brûlée aufstreichen.
- ▶ Die Masse ca. 30 Minuten anziehen lassen.
- ▶ Die Sahne aufstreichen.
- ▶ Die zweite Roulade in 24 Stücke à 10 x 10 cm schneiden, die Mitte von jedem Stück mit einem Herzausstecher (5 cm Durchmesser) ausstechen.
- ▶ Die ausgestochene Biskuitroulade auflegen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Die Herzen mit Fruchti-Top auslassen.
- ▶ Mit Dekorpuder absieben.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Cappuccino-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24



..... 0,900 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]
..... 0,200 kg Aprikosenkonfitüre
..... 1,200 kg Biskuitrouladen, hell (**Bisquisit 100 PLUS**)
[siehe Grundrezept]

..... 0,600 kg **Fruchti-Top Orange**

Cappuccino-Sahne

..... 0,180 kg **Alaska-express Cappuccino**
..... 0,220 kg Wasser, 20–25 °C
..... 0,900 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Garniersahne

..... 0,100 kg **Alaska-express Neutral**
..... 0,100 kg Wasser, 20–25 °C
..... 1,200 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Die Frucht-Füllung diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Die helle Roulade auflegen.
- ▶ Die restliche Sahne einfüllen.
- ▶ Die Garniersahne wellenförmig aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Verwendete Dekore

30459 Filigran-Herzen, dunkle Schokolade, sortiert, 13 Stk.
5100 Herz, weiße Schokolade, 32 Stk.
2114 Streudekor Zucker-Herzen, rot, 1,5 kg
5213 Kleine Herzen, weiße Schokolade, rot, 264 Stk.

Cheesecake-Törtchen

15 runde Silikonformen, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 15



..... 0,400 kg Streusel (**Mürbella**)
[siehe Grundrezept]

..... 0,100 kg **Schokobella**
▶ Kurz verkneten.

Käse-Quarkmasse

..... 0,200 kg **Käse-Frisch flach**

..... 0,700 kg Quark (Magerstufe)

..... 0,250 kg Schmand

..... 0,300 kg Vollei

..... 0,500 kg Sahne, flüssig, ca. 50 °C

..... 0,100 kg Zucker

..... 0,200 kg **Schokobella Feinherb**, aufgelöst

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

Creme

Belvanil

..... 0,320 kg Wasser, kalt

..... 0,700 kg **Schokobella Pistazie**, weich

- ▶ Belvanil mit Wasser zusammen mit feiner Rute ca. 3 Minuten aufschlagen. Schokobella unterrühren und zusammen kurz aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Streusel in die Form geben, leicht andrücken und anbacken.
- ▶ Die Masse einfüllen und abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrosten.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Die Creme tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Tip: Man kann zusätzlich 20 g Fruchti-Top in die Mitte aufdressieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200–190 °C
(= 30–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35–40 Minuten

Verwendete Dekore

- 2132 Marzipan-Rosen rot, groß, 24 Stk.
- 2114 Streudekor Zucker-Herzen, rot, 1,5 kg
- 5213 Kleine Herzen, weiße Schokolade, rot, 264 Stk.

Sweet Amerikaner

Gesamtstückzahl: 20



Amerikaner-Masse

..... 1,000 kg

Amerikaner

..... 0,450 kg

Wasser, ca. 20 °C

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

Überzug

..... 0,200 kg

Schokobella Erdbeere

- ▶ Schokobella auflösen.

Verwendete Dekore

- 2078 Zucker-Augen, groß, sortiert, 180 Stk.
- 2403 Feinzucker-Blumen, klein, 540 Stk.
- 30499 Kussmund, weiße Schokolade, 80 Stk.

Herstellung

- ▶ Die Bleche mit Backpapier auslegen.
- ▶ Die Masse aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella absetzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Tipp: Man kann jede Schokobella-Sorte zum Absetzen verwenden.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170 °C
(= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15–20 Minuten

Grundrezepte

Biskuitböden, hell; 9 Tortenringe, 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

Biskuitrolade, hell (Bisquisit 100 PLUS); 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.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

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

- ▶ Spiralknetter: 3 Minuten langsam

Streusel

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

- ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.



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

