



**BRAUN**



Rund um  
**Alaska-express Heidelbeer**

# Heidelbeer-Mousse au Chocolat-Torte

3 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 24



..... 0,240 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken  
[siehe Grundrezept]

..... 0,060 kg Aprikosenkonfitüre

..... 0,300 kg Nousinoböden, 16 cm Ø, 6 Böden  
[siehe Grundrezept]

## Fruchtfüllung

..... 0,400 kg **Fruchtpüree Heidelbeere**

..... 0,035 kg **Kabi**

..... 0,035 kg Zucker

- ▶ Kabi und Zucker trocken mischen und unter das Fruchtpüree rühren.

## Heidelbeer-Sahne

..... 0,100 kg **Alaska-express Heidelbeer**

..... 0,125 kg Wasser, 20–25 °C

..... 0,500 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

## Mousse au Chocolat

..... 0,215 kg **Mousse au Chocolat**

..... 0,215 kg Wasser, kalt

..... 0,320 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Mousse au Chocolat und Wasser im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 4 Minuten aufschlagen und anschließend die Sahne unterheben.

## Dekor

..... 0,025 kg **Blüten-Raspeln weiß RA MB cocoa**

## Herstellung

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen, je einen Boden auflegen, mit den geölten und mit Staubzucker besiebten Formen umstellen.
- ▶ Je 2 Ringe der Fruchtfüllung aufdressieren.
- ▶ Die Sahne aufdressieren.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen.
- ▶ Leicht andrücken.
- ▶ Die Mousse tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Grundrezept Nousinoböden

5 Tortenringe, 18 cm Ø, 5 cm hoch

..... 1,400 kg **Nousino**

..... 0,700 kg Vollei

..... 0,100 kg Wasser

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

## Herstellung

- ▶ Die Masse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Abbacken.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C  
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 45 Minuten



# Heidelbeer-à la Crème Brûlée-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



..... 0,450 kg Mürbeteig (**Mürbella**), 2,5 mm, gebacken  
[siehe Grundrezept]

..... 0,100 kg Aprikosenkonfitüre

..... 0,600 kg Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**),  
60 x 20 cm, 2 Stück  
[siehe Grundrezept]

## Heidelbeer-Sahne

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

..... 0,250 kg Wasser, 20–25 °C

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

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

## Crème-Füllung

..... 0,300 kg **Basismix à la Crème Brûlée**

..... 0,225 kg Wasser, 40–50 °C

..... 1,000 kg Sahne, flüssig

- ▶ Basismix im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.

## Cristaline-Mischung

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

..... 0,010 kg **Dessertpaste Heidelbeer**

- ▶ Cristaline und Dessertpaste mischen. Bevor die Crème-Füllung anzieht, die Cristaline-Mischung auf die Füllung dressieren und mit einem Messer verstrudeln.

## Dekor

..... 0,100 kg **Cristaline Neutral**

..... 0,150 kg Garniersahne

[siehe Grundrezept]

## Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Die zweite Roulade auflegen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Die Crème-Füllung aufstreichen.
- ▶ Absteifen lassen und kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Grundrezept Mürbeteig

..... 1,000 kg **Mürbella**

..... 0,400 kg **Rau Back extra SG**, weich

..... 0,100 kg Vollei

- ▶ Spiralknetter: 3 Minuten langsam

## Grundrezept 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.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

## Backtechnik

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

# Heidelbeer-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44



## Rührmasse

..... 1,200 kg **Muffin Soft RSPO MB**  
..... 0,660 kg Vollei  
..... 0,600 kg Rapsöl  
..... 0,120 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Ruhe ca. 3 Minuten verrühren.

..... 0,600 kg Heidelbeeren  
..... 0,020 kg **Kabi**

- ▶ Die Früchte mit Kabi ummanteln.

## Heidelbeer-Sahne

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

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

## Cristaline-Mischung

..... 0,250 kg **Cristaline Rot**  
..... 0,030 kg **Dessertpaste Heidelbeer**

- ▶ Erwärmen und verrühren.

## Dekor

..... 0,400 kg Garniersahne  
[siehe Grundrezept]  
..... 0,090 kg Heidelbeeren  
..... 0,050 kg **Schoko-Pailletten RA MB cocoa**

## Herstellung

- ▶ Die Rührmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Früchte aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Sahne aufstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

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

## Grundrezept 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.



02/2025 RO



MARTIN BRAUN GRUPPE

**Martin Braun KG**  
Tillystraße 17-21  
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de  
www.martinbraun.com  
shop.martinbraun.de

**Beratung**  
Tel. 0511 4107 380  
Fax 0511 4107 389

**Bestellung**  
Tel. 0511 4107 333  
Fax 0511 4107 317

**Nr. 730**