



BRAUN



## Royal Batida de Côco Cake

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24

### Rührmasse

..... 0,630 kg	<b>Rührmasse Riso Venere</b>
..... 0,290 kg	Vollei
..... 0,160 kg	Pflanzenöl
..... 0,130 kg	Wasser
	► Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten lang glatt rühren.

..... 0,300 kg	<b>Schokobella Ananas-Kokos, temperiert</b>
----------------	---

### Kokosmakronen

..... 1,000 kg	<b>Kokoskrone</b>
..... 0,250 kg	Wasser, 30 °C
	► Alle Zutaten vermischen, mit einer Sterntülle auf ein Backblech spritzen und backen.

### Royal Batida de Côco Cremefüllung

..... 0,150 kg	<b>Alaska-express Neutral</b>
..... 0,200 kg	Wasser, 20–25 °C
..... 0,040 kg	<b>Royal Batida de Côco</b>
..... 1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
	► Alaska-express und Royal Batida de Côco im Wasser auflösen und unter die Sahne heben.

### Ananas-Kokos-Creme

..... 0,500 kg	<b>Schokobella Ananas-Kokos</b>
..... 0,500 kg	Mascarpone
..... 0,250 kg	<b>Kranfil's Weiße Schokolade</b>
	► Zutaten auf ca. 35 °C temperieren, Schokobella mit hoher Geschwindigkeit aufschlagen. Mascarpone hinzufügen, Kranfil's unterrühren.

### Dekor

..... 0,300 kg	<b>Schokobella Ananas-Kokos, temperiert</b>
..... 0,020 kg	Kokosnuss, getrocknet, geröstet
..... 0,060 kg	Kokosnuss-Chips

### Herstellung

- Masse auf ein gefettetes und bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.
- Backen und abkühlen lassen.
- Schokobella Ananas-Kokos darauf verteilen.
- Abgekühlte Kokosmakronen in 2 Reihen darauf legen.
- Die Royal Batida de Coco-Cremefüllung einfüllen und glatt streichen. Etwas für die Dekoration aufbewahren.
- Etwa 20 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.
- Die Ananas-Kokos-Creme darauf verteilen.
- Mit Schokobella Ananas-Kokos marmorieren.
- Wie im Bild ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190–200 °C
- Backzeit: ca. 20–25 Minuten

# Ananas-Kokos-Törtchen

2 Pavoni-Silikonformen, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

## Kokosbasis

..... 1,000 kg	Wasser
..... 0,080 kg	<b>Ovasil</b>
..... 0,300 kg	Zucker
..... 0,800 kg	Puderzucker
..... 0,700 kg	Kokosnuss, geraspelt
	► Aus Wasser und Ovasil einen Baiser herstellen, Puderzucker und Kokosraspeln unterheben.

..... 0,500 kg	<b>Kranfil's Weiße Schokolade, temperiert</b>
----------------	---

## Mangopüree

..... 1,000 kg	<b>Fruchtpüree Mango</b>
..... 0,150 kg	Wasser, 40–50 °C
..... 0,080 kg	<b>Alaska 666</b>
	► Alaska 666 in Wasser auflösen, Fruchtpüree einrühren. Die Mischung in runde Pavoni-Silikonformen (2 cm hoch, 3 cm Durchmesser) füllen und einfrieren.

## Joghurt-Kokoscreme

..... 0,500 kg	<b>Alaska-express Joghurt-Kokos</b>
..... 1,000 kg	Wasser, ca. 20 °C
..... 1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
	► Alaska-express im Wasser auflösen und unter die Sahne heben.

## Überzug

..... 1,000 kg	<b>Schokobella Ananas-Kokos</b>
	► Bei ca. 40 °C temperieren.

## Dekor

..... 0,350 kg	<b>Kuchenglanz Zartbitter Chips, temperiert</b>
..... 0,070 kg	Kokosnuss, getrocknet
..... 0,010 kg	Minze, frisch

## Herstellung

- Die Kokosnuss-Grundmasse auf einem gefetteten und leicht bemehlten Backblech ca. 1 cm dick ausstreichen.
- Abbacken und abkühlen lassen.
- Stücke mit 5 cm Durchmesser herausstechen.
- Kranfil's Weiße Schokolade auf der Kokosbasis verteilen.
- Die Joghurt-Kokos-Creme mit einem Spritzbeutel zu  $\frac{3}{4}$  in die Pavoni-Silikonformen füllen. Ca. 400 g für die Dekoration aufbewahren.
- Das gefrorene Mangopüree in die Mitte geben und leicht andrücken.
- Die Kokosnussböden darauflegen und leicht andrücken.
- Im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen, dann einfrieren.
- Mit Schokobella Ananas-Kokos bestreichen.
- In Kuchenglanz eintauchen.
- Wie im Bild ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190–200 °C
- Backzeit: ca. 20–25 Minuten



MARTIN BRAUN GRUPPE

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

customerservice@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. 733**