



NEU

Fruchtpüree **Dattel & Pina Colada**

Torte à la Pina Colada

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



- 0,080 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]
- 0,020 kg Aprikosenkonfitüre
- 0,100 kg Biskuitböden, dunkel (**Schoko-Bisquisit 100**)
[siehe Grundrezept]

Fruchtfüllung

- 0,015 kg **Kabi**
- 0,020 kg Zucker
- 0,150 kg **Fruchtpüree Pina Colada**
- 0,050 kg Wasser
- ▶ Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Fruchtpüree und dem Wasser verrühren.

Joghurt-Kokos-Sahnecreme

- 0,140 kg **Alaska-express Joghurt-Kokos**
- 0,280 kg Wasser, ca. 20 °C
- 0,280 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Frucht-Spiegel

- 0,280 kg **Colorado Neutral**
- 0,300 kg Wasser
- 0,085 kg **Fruchtpüree Pina Colada**
- ▶ Colorado mit dem Wasser aufkochen und das Fruchtpüree einrühren. In einen 18er Ring füllen und auskühlen lassen.

Dekor

- 0,150 kg Garniersahne
[siehe Grundrezept]
- 0,050 kg Ananas, Blätter
- 0,020 kg **KrokChoc sortiert**
- 0,010 kg Kokosrapssel

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und einen dunklen Biskuitboden (18 cm Ø) auflegen.
- ▶ 2 Ringe Fruchtfüllung aufdressieren.
- ▶ Die Sahne eindressieren.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen.
- ▶ Die restliche Sahnecreme eindressieren.
- ▶ Glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Den Frucht-Spiegel auflegen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Dattel-Dessert

1 Silikon Formenverbund, Gesamtstückzahl: 24



- 0,240 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]
- 0,120 kg Biskuitböden, dunkel (**BRAUN Bisquick**)
[siehe Grundrezept]
- 0,150 kg Aprikosenkonfitüre
 - ▶ Jeweils Böden mit 6 cm Ø ausstechen und mit der Aprikosenkonfitüre zusammensetzen.

Fruchtkern

- 0,025 kg **Kabi**
- 0,020 kg Zucker
- 0,195 kg **Fruchtpüree Dattel**
- 0,115 kg Wasser
 - ▶ Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Fruchtpüree und dem Wasser verrühren.

Dattel-Sahne

- 0,080 kg **Alaska-express Neutral**
- 0,055 kg Wasser, 20–25 °C
- 0,055 kg **Fruchtpüree Dattel**
- 0,535 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser und Fruchtpüree auflösen und die Sahne unterheben.

Cristaline

- 0,300 kg **Cristaline Caramel**, erwärmt

Dekor

- 0,072 kg Physalis/Kapstachelbeere, 24 Stück

Herstellung

- ▶ Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- ▶ Anschließend den Kern eindrücken.
- ▶ Anschließend die vorbereiteten Böden auflegen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Mit Cristaline überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Dattel-Scones

Gesamtstückzahl: 35



0,300 kg	Mürbella
0,200 kg	Weizenmehl Type 550
0,040 kg	Zucker
0,005 kg	Kovanil
0,005 kg	Salz
0,002 kg	Lindener Backpulver
0,110 kg	Butter, kalt, gewürfelt
0,120 kg	Vollmilch

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang 1–2 Minuten zu groben Streuseln verkneten. Streusel flach drücken und zu einem Rechteck falten.

	Eistreiche
0,050 kg	Vollei

	Brösel
0,050 kg	Rührmasse Red Velvet, gebacken [siehe Grundrezept]
	▶ Nach dem Auskühlen den Rührmassenboden durch ein grobes Sieb drücken (Brösel).

	Creme
0,600 kg	Schokobella weiß o.A. RSPO SG
0,008 kg	Kovanil
0,200 kg	Sahne, flüssig, Raumtemperatur
	▶ Schokobella mit Kovanil aufschlagen und Sahne nach und nach unterrühren.

	Fruchtfüllung
0,025 kg	Kabi
0,030 kg	Zucker
0,225 kg	Fruchtpüree Dattel
0,075 kg	Wasser
	▶ Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Fruchtpüree und dem Wasser verrühren.

Herstellung

- ▶ Den Teig auf 2.2 ausrollen.
- ▶ Mit Eistreiche abstreichen.
- ▶ Die Brösel aufstreuen.
- ▶ In Würfel von 5 x 5 cm schneiden.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Die Gebäcke abkühlen lassen.
- ▶ Aufschneiden und die Creme aufdressieren.
- ▶ Die Fruchtfüllung aufdressieren.
- ▶ Den Deckel auflegen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12–15 Minuten

Pina Rolada

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 15



..... 0,800 kg Wiener-Rouladen, hell (**Wienerquisit**),
gebacken, 1 Stück
[siehe Grundrezept]

Ananas-Sahne

..... 0,120 kg **Alaska-express Ananas**

..... 0,070 kg Wasser, ca. 20 °C

..... 0,075 kg **Fruchtpüree Pina Colada**

..... 0,580 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Fruchtfüllung

..... 0,015 kg **Kabi**

..... 0,010 kg Zucker

..... 0,095 kg **Fruchtpüree Pina Colada**

..... 0,060 kg Wasser

- ▶ Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Fruchtpüree und dem Wasser verrühren.

Cristaline-Spiegel

..... 0,200 kg **Cristaline Gelb**

..... 0,030 kg **Fruchtpüree Pina Colada**

- ▶ Mischen.

Dekor

..... 0,050 kg Kokosrapsel

..... 0,150 kg Garniersahne

[siehe Grundrezept]

..... 0,075 kg Ananas, gebläut

Herstellung

- ▶ Die Sahne auf die Roulade verteilen und glattstreichen.
- ▶ Die Frucht-Füllung auf ein Ende aufdressieren.
- ▶ Zur Roulade aufrollen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Grundrezept Biskuitböden, dunkel

10 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch

..... 1,250 kg	BRAUN Bisquick
..... 0,800 kg	Weizenmehl Type 550
..... 1,500 kg	Zucker
..... 2,000 kg	Vollei
..... 0,600 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im All-In-Verfahren im schnellen Maschinengang ca. 7 Minuten aufschlagen.

..... 0,200 kg	Kakaopulver
..... 0,400 kg	Wasser

- ▶ Glatt rühren und zum Schluss der Aufschlagszeit unterlaufen lassen mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 25–30 Minuten

Grundrezept Mürbeteig

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

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Grundrezept Rührmasse Red Velvet

..... 1,000 kg	Velvet Cake rot
..... 0,400 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Wasser
..... 0,200 kg	Rapsöl, oder 120 g Buter

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 1 Minute rühren und anschließend im mittleren Maschinengang mit grober Rute 5 Minuten rühren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25–30 Minuten

Grundrezept Wiener-Rouladen, hell

6 Bleche, 60 x 40 cm

..... 2,000 kg	Wienerquisit
..... 1,300 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 6–8 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

Grundrezept Biskuitböden, dunkel

6 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch

..... 2,000 kg	Schoko-Bisquit 100
..... 1,200 kg	Vollei
..... 0,400 kg	Wasser

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

Herstellung

- ▶ Die Böden mit geschlossenem Zug anbacken, nach 10 Minuten den Zug öffnen und abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 25–30 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.