



Rund um  
**Alaska-express Orange**

# Mocca-Orangen-Törtchen

1 Silikon-Formenverbund oval; Gesamtstückzahl: 25



- ..... 0,350 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken  
[siehe Grundrezept]
- ..... 0,150 kg Aprikosenkonfitüre
- ..... 0,240 kg Biskuitböden, dunkel (**BRAUN Bisquick**)  
[siehe Grundrezept]
  - ▶ Jeweils ovale Böden ausstechen und mit der Aprikosenkonfitüre zusammensetzen.

## Mocca-Kern

- ..... 0,330 kg **Schokobella Coffee RSPO SG RA MB cocoa**
- ..... 0,060 kg Sahne, flüssig, Raumtemperatur
  - ▶ Schokobella im schnellen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben. Ca. 10 g je Kern in eine Knopfsilikonform geben und frosten.

## Orangen-Sahne

- ..... 0,200 kg **Alaska-express Orange**
- ..... 0,270 kg Wasser, 20–25 °C
- ..... 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

## Dekor

- ..... 0,650 kg **Crunchy Coating Joghurt-Orange-Mandarine RSPO SG**, erwärmt
- ..... 0,200 kg **Schokobella Coffee RSPO SG RA MB cocoa**, erwärmt
- ..... 0,700 kg **Moccabohnen**
- ..... 0,020 kg Orangen-Zesten

## 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.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## 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
  - ▶ Glattrühren und zum Schluss der Aufschlagszeit unterlaufen lassen.

## Backtechnik

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

# Velvet-Orangen-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



## Rührmasse

..... 0,600 kg	<b>Velvet Cake orange</b>
..... 0,250 kg	Vollei
..... 0,180 kg	Wasser
..... 0,090 kg	Rapsöl

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten verrühren. 2 kg Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes Blech streichen.

## Fruchtfüllung

..... 0,600 kg	<b>Fruchti-Top Apfel</b>
----------------	--------------------------

## Orangen-Sahne

..... 0,220 kg	<b>Alaska-express Orange</b>
..... 0,275 kg	Wasser, 20–25 °C
..... 1,100 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

## Dekor

..... 0,350 kg	<b>Miruar Weiß</b> , erwärmt
..... 0,030 kg	<b>Decor GOLD</b>

- ▶ Mischen.

## Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Fruchti-Top diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Sahne aufdressieren.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Miruar überziehen.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 150–160 °C (= 80–70 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten

## Grundrezept Mürbeteig

..... 1,000 kg	<b>Mürbella</b>
..... 0,400 kg	Pflanzenmargarine, weich
..... 0,100 kg	Vollei

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

# Riso-Venere-Orangenschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



## Rührmasse

..... 0,630 kg	<b>Rührmasse Riso Venere</b>
..... 0,290 kg	Vollei
..... 0,160 kg	Rapsöl
..... 0,130 kg	Wasser

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

## Fruchtfüllung

..... 0,600 kg	<b>Fruchti-Top Orange</b>
----------------	---------------------------

## Orangen-Sahne

..... 0,170 kg	<b>Alaska-express Orange</b>
..... 0,210 kg	Wasser, 20–25 °C
..... 0,850 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

## Überzug

..... 0,100 kg	<b>Cristaline Gelb</b> , erwärmt
..... 0,300 kg	<b>Cristaline Neutral</b> , erwärmt

- ▶ Mischen.

## Dekor

..... 0,300 kg	Orangen
..... 22 Stk	<b>Schokoröllchen weiß RA MB cocoa</b>

## Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Fruchti-Top diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

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



07/2025 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. 743**