



## Witches Tarte

12 Tarteletteformen, rund

### Tarte au Chocolat-Masse

..... 1,000 kg **Tarte au Chocolat**  
 ..... 0,400 kg Vollei  
 ..... 0,400 kg Rapsöl

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.

### Schokobella-Creme feinherb

..... 0,500 kg **Schokobella feinherb RSPO SG RA MB cocoa**  
 ..... 0,080 kg Sahne, flüssig, Raumtemperatur

- ▶ Schokobella aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.

### Schokobella-Creme Mango

..... 0,500 kg **Schokobella Mango RSPO SG RA MB cocoa**  
 ..... 0,080 kg Sahne, flüssig, Raumtemperatur

- ▶ Schokobella aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben. Beide Schokobella-Cremes marmorieren und in einen Spritzbeutel füllen.

### Herstellung

- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Glattstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190–200 °C (= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

# Town Scare

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

## Rührmasse

..... 1,500 kg	<b>Velvet Cake schwarz</b>
..... 0,600 kg	Vollei
..... 0,450 kg	Wasser
..... 0,240 kg	Rapsöl

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

## Heidelbeer-Creme

..... 1,715 kg	<b>Schokobella Heidelbeere RSPO SG RA MB cocoa</b>
..... 0,205 kg	Butter, weich

- ▶ Schokobella mit Butter schaumig aufschlagen.

### Herstellung

- ▶ Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Anschließend durchschneiden.
- ▶ Die Creme aufstreichen.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen.
- ▶ In Würfel von 5 x 5 cm schneiden.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170 °C  
(= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25–30 Minuten

## Verwendete Dekore

30555	Fledermaus, dunkle Schokolade	126 Stück
2814	Zuckerfiguren Halloween, flach, sortiert	63 Stück
2834	Zucker-Rondellen mit Halloween-Motiven, sortiert,	84 Stück
2842	Zucker-Hexenhüte, sortiert	36 Stück
2835	Streudekor, Halloween aus Zucker	1,3 kg



Entdecken Sie die  
Produktwelt von Günthart:  
[www.guenthart.de](http://www.guenthart.de)



# Spooky Donuts

Gesamtstückzahl: 190

## Donut-Teig

..... 5,000 kg	<b>Donut-Mix</b>
..... 2,250 kg	Wasser
..... 0,300 kg	Rapsöl
..... 0,420 kg	Hefe

- ▶ Alle Zutaten im Spiralknetzer 2 Minuten langsam und 6 Minuten schnell verkneten.  
Teigruhe: 20 Minuten.  
Teigtemperatur: 24–26 °C

## Überzug

..... 3,800 kg	<b>Schokobella Heidelbeere RSPO SG RA MB cocoa, aufgelöst</b>
----------------	---

..... 1,500 kg	<b>Dekor</b>
----------------	--------------

**Schokobella feinherb RSPO SG RA MB cocoa, aufgelöst**

### Herstellung

- ▶ Teig ausrollen, 2 einfache Touren legen und auf 8 mm Stärke spannungsfrei ausrollen. Donuts ausstechen, ca. 40 g pro Teigling.
- ▶ Stückgare, 3/4 Gare: ca. 45 Minuten bei ca. 32 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85 %
- ▶ In der Fettpfanne mehrmals wenden und ausbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: 1:10 Minuten Oberseite + 1:10 Minuten Unterseite + 20 Sekunden Oberseite

