



BRAUN



Oster-AllerlEi

Ostertorte

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



..... 0,105 kg **Mürbeteig (Mürbella)**, gebacken
[siehe Grundrezept]
..... 0,040 kg Aprikosenkonfitüre
..... 0,300 kg **Nousinoböden**
[siehe Grundrezept]
► Den Mürbeteig auf 2,2 mm ausrollen.

Fruchtfüllung
..... 0,150 kg **Fruchi-Top Rhabarber**

Eierlikör-Sahne
..... 0,130 kg **Alaska-express Neutral**
..... 0,130 kg Wasser, 20–25 °C
..... 0,065 kg **Dessertpaste Eierlikör**
..... 0,650 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
► Alaska-express im Wasser auflösen,
mit der Dessertpaste abschmecken
und die Sahne unterheben.

Dekor
..... 0,060 kg **Cristaline Gelb**
..... 0,060 kg Wiener-Rouladen, hell (**Wienerquisit**)
[siehe Grundrezept]
..... 0,030 kg **Dekorpuder**
..... 0,045 kg **Schoko-Pailletten RA MB cocoa**
► Wiener-Rouladen ausstechen
und mit Dekorpuder absieben.

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und den Boden auflegen.
- 2 Ringe Fruchi-Top aufdressieren.
- Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- Den zweiten Boden auflegen.
- Anschließend die zweite Sahne einfüllen und glattstreichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit Cristaline abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Ostereier mit Eierlikör

Gesamtstückzahl: 13



..... 0,300 kg **Bianka-Creme**
[siehe Grundrezept]
..... 0,120 kg **Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa**
..... 0,300 kg Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**)
[siehe Grundrezept]
..... 0,060 kg **Dessertpaste Eierlikör**
► Alle Zutaten mischen.

Dekor

..... 0,130 kg **Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa**

Quarkteig-Osterhasen

Gesamtstückzahl: 200



Quarkteig

..... 5,000 kg **Quarkella**
..... 1,500 kg Wasser, kalt
..... 1,000 kg Vollei
..... 3,000 kg Zucker
..... 0,045 kg **Kovanil**
► Alle Zutaten im langsamen Maschinengang
5 Minuten verkneten.

..... 0,500 kg Butter, flüssig

Dekor

..... 3,000 kg **Schokobella Vollmilch RSPO SG RA MB cocoa**

Herstellung

- Die Masse portionieren und zu einem Ei formen.
- Mit Schokobella überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Herstellung

- Den Teig auf 4 mm ausrollen.
- Die Formen ausstechen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen buttern.
- Die Oberseite in Schokobella tauchen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Teigruhe: ca. 20 Minuten
- Backtemperatur:
ca. 215 °C Oberhitze und 190 °C Unterhitze
- Backzeit: ca. 12 Minuten

Tipp

- Verwenden Sie auch gerne andere Schokobella-Sorten.

Grundrezepte

Mürbeteig

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,400 kg	Backmargarine
..... 0,100 kg	Vollei
	► Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Bianka-Creme

..... 1,000 kg	Bianka Füll- und Garniercreme
..... 1,000 kg	Butter
	► Bianka-Creme und Butter schaumig rühren.
..... 0,500 kg	Wasser, ca. 20 °C
	► Wasser nach und nach zugeben und gut aufschlagen.

Biskuitrouladen, 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.

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

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

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

Verwendete GÜNTHART-Dekore

4042	Küken	96 Stück
4039	Osterhasen, 3D	48 Stück
30522	Streudekor, Zucker-Karotten orange	600 g
4035	Ostereier, flach, klein	96 Stück
30523	Streudekor, Zuckerstreusel grün	900 g
4053	Zucker-Hasenköpfe, sortiert	72 Stück



Entdecken Sie die
Produktwelt von Günthart:
www.guenthart.de



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. 758