

# Foodtrend-Rezepte



Trendfarbe zum Anbeißen

## Purple Dream

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44

..... 1,900 kg Rührmasse Purple Velvet  
[siehe Grundrezept]

▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 5 Minuten glattrühren.

### Frucht-Füllung

..... 1,000 kg **Fructi-Top Heidelbeere**

### Zitronen-Füllung

..... 1,000 kg **Bon Citron**

### Joghurt-Heidelbeer-Sahnecreme

..... 0,900 kg **Alaska-express Joghurt-Heidelbeere**

..... 1,800 kg Wasser, ca. 20 °C

..... 1,800 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

### Cristaline-Mischung

..... 0,100 kg **Cristaline Neutral**, erwärmt

..... 0,100 kg **Fruchtpüree Heidelbeere**

▶ Mischen.

..... 0,200 kg **Cristaline Neutral**

### Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Die Frucht- und Zitronen-Füllung abwechselnd diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Sahnecreme aufstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Die Cristaline-Mischung mit einem Pinsel auftupfen.
- ▶ Mit Cristaline Neutral abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170 – 180 °C (= 60 – 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

#MartinBraunTrendsetter

# Grundrezept

## Rührmasse Velvet lila

- ..... 1,000 kg **Velvet Cake lila**
  - ..... 0,400 kg Vollei
  - ..... 0,300 kg Wasser
  - ..... 0,200 kg Rapsöl oder 120 g Butter
- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten aufschlagen.

## Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier streichen
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

## Backtechnik

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

