Foodtrend Rezept



Der Trend zum Löffeln

#MartinBraunTrendsetter

Crumble ToGo

Unzählige Kombinationen, ein Konzept

Gesamtstückzahl: 1 Becher à 200 ml

Fruchtzubereitung

..... 0,100 kg Fruchti -Top Fruchtzubereitung [siehe Grundrezepte]

Crumble

..... 0,030 kg Crumble [siehe Grundrezepte]

Topping

..... 0,010 kg Sauce [siehe Grundrezepte]

Herstellung

- Die Fruchtzubereitung in die Dessertbecher eindressieren und gleichmäßig verteilen.
- Die Crumbles auf das Kompott locker aufstreuen.
- Zum Schluss mit der gewünschten Sauce überspinnen oder vollflächig aufdressieren.

Fruchtzubereitung

Gesamtstückzahl: 60 Becher à 200 ml

Apfel



- 5,215 kg **Fruchti-Top Apfel**
- 0,785 kg Wasser

▸ Verrühren und leicht erwärmen.

Kirsch



- 5,215 kg **Fruchti-Top Kirsch**
- 0,785 kg Wasser

▸ errühren und leicht erwärmen.

Pflaume



- 5,000 kg **Fruchti-Top Pflaume**
- 1,000 kg Wasser

▸ Verrühren und leicht erwärmen.

Crumble

Gesamtstückzahl: 60 Becher à 200 ml

Haferflocken-Streusel



- 0,750 kg **Porridge Mix**
- 0,450 kg Butter, weich
- 0,300 kg Zucker
- 0,300 kg Weizenmehl Type 550

▸ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

▸ Bei 190 °C ca. 10 Minuten abbacken.

Butter-Streusel



- 1,200 kg **Mürbella**
- 0,600 kg Butter, weich

▸ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

▸ Bei 190 °C ca. 10 Minuten abbacken.

Kakao-Streusel



- 1,100 kg **Mürbella**
- 0,600 kg Butter
- 0,110 kg Kakaopulver

▸ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

▸ Bei 190 °C ca. 10 Minuten abbacken.

Topping

Gesamtstückzahl: 60 Becher à 200 ml

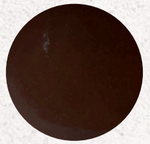
Sauce mit Vanillegeschmack



- 0,500 kg Vollmilch, 3,5 %
- 0,085 kg **Belvanil**
- 0,005 kg **Kovanil**

▸ Alle Zutaten glattrühren und anschließend auf ca. 50 °C erwärmen.

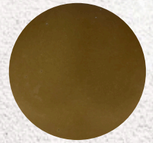
Schoko-Sauce



- 0,500 kg Vollmilch, 3,5 %
- 0,035 kg Kakaopulver
- 0,025 kg **Kabi Saftbinder**
- 0,045 kg Zucker

▸ Milch mit dem Kakaopulver verrühren. Kabi mit Zucker mischen und unter die Kakaomilch rühren. Anschließend auf ca. 50 °C erwärmen.

Salz-Karamell-Sauce



- 0,500 kg **Bon Caramel RSPO SG**
- 0,100 kg Vollmilch, 3,5 %
- 0,003 kg Salz

▸ Alle Zutaten glattrühren und anschließend auf ca. 50 °C erwärmen.

