

Foodtrend Rezept



Dot Cake

Kleines Küchlein mit Zuckerperlen

Gesamtstückzahl: 10 Dessertgläser, rund

Böden

..... 0,500 kg Biskuitrouladen, hell,
20 Stück, 8 cm (s. Grundrezept)

Pfirsich-Creme

..... 0,860 kg Bianka-Creme (s. Grundrezept)

..... 0,040 kg **Dessertpaste Pfirsich**

► Die Creme mit der Dessertpaste abschmecken.

..... 0,400 kg **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich**

Dekor

..... 0,100 kg **Zuckerperlen RSPO SG**

Grundrezepte

Biskuitrouladen, hell (6 Bleche)

..... 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. Die Masse auf Papier streichen, bei ca. 240 °C für 5 Minuten abbacken und sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Bianka-Creme

..... 1,000 kg **Bianka Füll- und Garniercreme**

..... 1,000 kg Butter

► Schaumig rühren.

..... 0,500 kg Wasser, ca. 20°C

► Wasser nach und nach zugeben und gut aufschlagen.

Herstellung

- Den ersten Boden auflegen.
- Die Hälfte der Creme eindressieren.
- Fructi-Top eindressieren.
- Den zweiten Boden auflegen.
- Die restliche Creme aufdressieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- TIPP: Alternativ können alle Sorten Fructi-Top und Dessertpaste verwendet werden



Wow-Effekt

#MartinBraunTrendsetter