

# Foodtrend Rezept



Luftig, fluffig &  
wolkenweich

## Souffle Pancakes

**Gesamtstückzahl: 12 (24 Ringe - Ø 11cm, Höhe: 3cm)**

### Rührmasse für die Böden

..... 1,000 kg **Angel Cake**  
..... 0,680 kg Wasser  
..... 0,100 kg Rapsöl  
..... 0,100 kg Vollei

▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 8 Minuten aufschlagen.

### Sakura-Sahne

..... 0,090 kg **Alaska-express Neutral**  
..... 0,115 kg Wasser, 20-25 °C  
..... 0,040 kg **Dessertpaste Sakura**  
..... 0,595 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben.

### Dekor

..... 0,300 kg Früchte, gemischt, frisch  
..... 0,015 kg **Dekorpuder**

### Herstellung

- ▶ Die Ringe fetten.
- ▶ Die Ringe mit Papier einschlagen.
- ▶ Die Masse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Die Sahne auf die Hälfte der Böden aufstreichen.
- ▶ Die restlichen Böden auflegen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190 - 200 °C (= 40 - 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 17 Minuten

#MartinBraunTrendsetter