



Layered Indulgence

Voller Genuss in jeder Schicht



... mit allen Sinnen genießen

Zwischen Vertrautheit & Kreativität

Der erste Biss in eine knusprige Kruste, die überraschend luftige Textur im Inneren und die cremige Füllung, die ihr Aroma sanft entfaltet... Manchmal ist es genau dieser eine Moment, der ein Gebäck besonders macht.

Konsumenten suchen heute nach Genussmomenten, die mehr bieten als guten Geschmack allein. Gefragt sind Gebäckkreationen, die vertraute Geschmackswelten mit neuen Impulsen verbinden und durch die Kombination von unterschiedlichen Texturen überzeugen.

Dafür wurden Rezepte von Thalita Alcantara Lobo unserer Konditormeisterin und Expertin

entwickelt, die unsere drei Produktwelten von **Alaska-express**, **Schokobella** und **Kranfil's** ideal kombinieren: luftige Cremes für Volumen und Leichtigkeit, Füllungen und Überzüge für besten Genuss und eine attraktive Optik sowie knusprige Komponenten für überraschende Crunch-Momente.

So entstehen Gebäcke, die Vertrautheit und Kreativität auf besondere Weise verschmelzen.



SIGNATURE CREATIONS
by Thalita Alcantara Lobo
Konditormeisterin,
Backforum Hannover

Genuss vom ersten Blick bis zum letzten Biss

Ein Blick. Ein Biss. Ein Verwöihnmoment.

Eine ansprechende Optik, eine überraschende Textur und eine himmlische Luftigkeit – das Zusammenspiel unserer drei Produktmarken **Schokobella**, **Kranfil's** und **Alaska-express** macht jedes Gebäck zu einem einzigartigen Genussmoment, der lange in Erinnerung bleibt.



Mehrwert in jeder Schicht

Mit Schokobella, Kranfil's und Alaska-express verschmelzen Texturen, Aromen und Konsistenzen zu Erlebnissen, die überraschen und nachhaltig begeistern.

Alaska-express

Luftig & standfest

Kranfil's

Crunchy & geschmackvoll

Schokobella

Cremig & vollmundig

*Cremig, luftig, crunchy
vereint in einem Gebäck*



Drei Marken. Ein Genusskonzept.



Für cremigen Genuss & optische Highlights

Cremefüllungen & Glasuren zum **Füllen, Überziehen, Dekorieren** und **Verfeinern**



DIE ATTRAKTIVE
CREMEFÜLLUNG

- ✓ Zarte, cremige Textur und intensiver Geschmack | Schnittfest | Zarter Schmelz
- ✓ Gebrauchsfertig und einfach zu verarbeiten
- ✓ Vielseitig einsetzbar
- ✓ Große Produktauswahl
- ✓ Attraktives, glänzendes Finish

Alle Schokobella
Produkte sind
RSPO SG und sofern
Kakao enthalten
ist RA MB cocoa
zertifiziert.

Schokobella lässt sich ideal mit Milchprodukten kombinieren



Für den besonderen Crunch & besten Geschmack

Zum **Füllen, Überziehen** und **Dekorieren**



DER BESONDERE
CRUNCH-FAKTOR

- ✓ Ready to use: einfach direkt aus dem Eimer
- ✓ Besondere Textur und Geschmack
- ✓ Hochwertige Rohstoffe
- ✓ Endlose Einsatzmöglichkeiten

Bester Geschmack und „Crunch-Effekt“ durch knusprige Keks- bzw. Waffelstückchen

Zum Überziehen
bei 45 °C auflösen
und bei 45 – 35 °C
verarbeiten



Für luftiges Volumen & Stabilität

Sahnestandmittel für **schnitt-** und **frosterfeste** Sahnengebäcke und Garniersahne



DIE HOCHWERTIGE
SAHNEBASIS

- ✓ Verschiedene beliebte Geschmacksrichtungen oder geschmacksneutral
- ✓ Hoher Conveniencegrad
- ✓ Je nach Sorte aromatisierbar mit unseren Dessertpasten und Fruchtpürees
- ✓ Schnitt- und frosterfest
- ✓ Großes Clean-Label-Sortiment mit natürlichen Aromen und färbenden Lebensmitteln

Flüssigkeits-
temperatur
von 20 – 25 °C
beachten z. T. je
nach Sorte nur
ca. 20 °C



Kleine Kunstwerke – große Wirkung durch Vermarktungsideen



Mehr Aufmerksamkeit mit Social Media

Attraktive Kreationen sorgen für Reichweite und Interaktionen. Tipp: ausreichend Licht und ein ruhiger Hintergrund für optimale Ergebnisse.



Verpackung mit Mehrwert

Hochwertige Verpackungen mit Sichtfenster unterstreichen, was der Inhalt verspricht: ein süßer Luxusmoment zum Verlieben.



Saisonale Genussmomente schaffen

Saisonal inszenierte Kreationen schaffen zusätzliche Kaufanreize, z. B. als „Frühlingsverführung“ dekoriert mit essbaren Blüten oder als limitierte Editionen („Nur im Juni!“).



Premium-Qualität sichtbar machen

Hinweisschilder wie „aus eigener Herstellung“ oder „handwerklich gefertigt“ steigern die Wertigkeit und wecken Begehrlichkeit.

Mehr Aufmerksamkeit durch attraktive Inszenierung





Schokobella



Kranfil's



Alaska-express

Jetzt
dreifach
genussvoll!!



Genuss à la Piña Colada

1 Silikon-Formenverbund; Gesamtstückzahl: 24



- Fruchtfüllung

Alaska-express Joghurt-Kokos

Wasser, 40 – 50 °C

Fruchtpüree Ananas

▶ Alaska-express mit dem Wasser verrühren und unter das Fruchtpüree mischen.

- Joghurt-Kokos-Sahnecreme

Alaska-express Joghurt-Kokos

Wasser, ca. 20 °C

Dessertpaste Ananas

Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben. Jeweils ca. 50 g pro Stück einfüllen.

- Kranfil's-Mischung

Schokobella Ananas-Kokos RSPO SG RA MB cocoa, aufgelöst

Kranfil's Almond Coconut, aufgelöst

▶ Verrühren und jeweils ca. 20 g pro Stück auf der Sahne verstreichen.

HINWEIS: Dieses Rezept enthält keinen Rum. Falls in ähnlichen Rezepten Rum verwendet wird, wurde er hier bewusst weggelassen.

- Herstellung

▶ Die Fruchtfüllung in die Silikonformen einfüllen.

▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.

▶ Die Sahnecreme in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.

▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.

▶ Die Kranfil's-Mischung auf der Sahne verteilen und glattstreichen.

▶ Anschließend gut durchfrostern.

▶ Aus den Formen lösen.

▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Erdbeer-Matcha Schnitte

1 Blech; 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 44



- 0,450 kg

Mürbeteig (Mürbella), 60 × 20 cm, gebacken [siehe Grundrezept]
- 0,100 kg

Aprikosenkonfitüre
- 0,250 kg

Biskuitroulade, dunkel (Schoko-Bisquisit 100), 60 × 20 cm, 1 Stück [siehe Grundrezept]

- 0,800 kg

Kranfil's Strawberry Cheesecake, aufgelöst

- Matcha-Sahne

Alaska-express Neutral

Wasser, 20 – 25 °C

Dessertpaste Matcha

Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

- 0,250 kg

Biskuitroulade, hell (Bisquisit 100 PLUS), 60 × 20 cm, 1 Stück [siehe Grundrezept]

- Erdbeer-Sahne

Alaska-express Erdbeer

Wasser, 20 – 25 °C

Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

- Überzug

Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa, aufgelöst

- Dekor

Krokella

Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa, aufgeschlagen

Erdbeeren, frisch, halbiert

- Herstellung

▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen.

▶ Die dunkle Roulade auflegen.

▶ Kranfil's aufstreichen.

▶ Die Matcha-Sahne aufstreichen.

▶ Die helle Roulade auflegen.

▶ Anschließend die Erdbeer-Sahne einfüllen und glattstreichen.

▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.

▶ Mit Schokobella überziehen.

▶ Die Oberfläche kämmen.

▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Schokoladenverführung

1 Silikon-Formenverbund; Gesamtstückzahl: 70

NY Cheesecake Pavlova

1 Knopf-Backblech; Gesamtstückzahl: 40

Red Berry Cheesecake Delight

1 Silikon-Formenverbund; Gesamtstückzahl: 70



LAYERED INDULGENCE
Selection

Sandmasse	
0,600 kg	Sand BASIC
0,360 kg	Rapsöl
0,300 kg	Vollei
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.	
0,125 kg	Schokobella RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst
▶ Zum Schluss unter die Masse unterlaufen lassen.	
Überzug	
0,560 kg	Schokobella RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst
Schoko-Sahne	
0,080 kg	Alaska-express Schokolade
0,080 kg	Wasser, 20 – 25 °C
0,400 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.	
0,150 kg	Kranfil's Schoko , aufgelöst

- Herstellung**
- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
 - ▶ Abbacken.
 - ▶ Auskühlen lassen.
 - ▶ Aus den Formen lösen.
 - ▶ Mit Schokobella überziehen.
 - ▶ Die Sahne aufdressieren.
 - ▶ Kranfil's aufdressieren.

Baiser-Schalen	
0,025 kg	Ovasil
0,125 kg	Wasser
0,125 kg	Zucker
0,125 kg	Zucker
▶ Ovasil mit dem Wasser verrühren und beim Aufschlagen den ersten Zucker nach und nach zugeben. Den zweiten Zucker zum Schluss kurz unterlaufen lassen.	
0,120 kg	Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst
NY Cheesecake-Sahne	
0,140 kg	Alaska-express NY Cheesecake
0,175 kg	Wasser, 20 – 25 °C
0,700 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.	

- Herstellung**
- ▶ Das Blech fetten.
 - ▶ Die Masse aufdressieren.
 - ▶ Einen Tag bei 60 °C trocknen lassen.
 - ▶ Aus den Formen lösen.
 - ▶ Die Mitte mit Schokobella einstreichen.
 - ▶ Die Sahne aufdressieren.
 - ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Kern	
0,325 kg	Kranfil's Rote Früchte , aufgelöst
▶ In die Silikonform (Pavoni LS 05) einfüllen und einfrieren.	
Käse-Sahnecreme	
0,350 kg	Alaska-express Käse-Sahne
0,700 kg	Wasser, ca. 20 °C
0,700 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.	
Überzug	
0,730 kg	Schokobella Ruby RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst
Dekor	
0,150 kg	Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa , aufgeschlagen
0,200 kg	Kirschen, frisch, geviertelt
0,020 kg	Cristaline Neutral
0,005 kg	Minze, frisch
▶ Die Kirschen mit Cristaline abglänzen.	

- Herstellung**
- ▶ Die Sahnecreme in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
 - ▶ Anschließend den Kern eindrücken.
 - ▶ Glattstreichen.
 - ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
 - ▶ Anschließend gut durchfrostern.
 - ▶ Aus den Formen lösen.
 - ▶ Mit Schokobella überziehen.
 - ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Pistazien-Windbeutel-Kreation

Gesamtstückzahl: 80



- Brandmasse

0,500 kg

Brandmassen-Mix RSPO SG

0,750 kg

Wasser, 40 – 50 °C

▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatrühren. Einwaage: 15 g pro Stück
- American Cookies

0,320 kg

[siehe Grundrezept]

▶ Zwischen 2 Silikonmatten auf 2,2 mm ausrollen und einfrieren. Mit einem Ausstecher Cookies von 5 cm Ø ausstechen.
- Crunch

1,000 kg

Kranfil’s Pistazie, erwärmt

▶ Jeweils ca. 12 g pro Stück.
- Pistazien-Creme

1,335 kg

Schokobella Pistazie RSPO SG

0,665 kg

Sahne, flüssig, Raumtemperatur

▶ Schokobella aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.
- Dekor

0,100 kg

Dekorpuder

- Herstellung

▶ Die Masse mit einer 10er-Lochtülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren.

▶ Die Cookie-Teig-Scheiben auflegen.

▶ Abbacken.

▶ Auskühlen lassen.

▶ Anschließend durchschneiden.

▶ Kranfil’s auf die Unterteile streichen.

▶ Die Creme aufdressieren.

▶ Die Deckel auflegen.

▶ Mit Dekorpuder absieben.

- Backtechnik

▶ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)

▶ Backzeit: ca. 18 – 20 Minuten

▶ Backen: mit Schwaden

Himbeer-Lime Blüte

Silikonform Pavoni FB03; Gesamtstückzahl: 24



- Sandmasse

0,380 kg

Sand BASIC

0,225 kg

Rapsöl

0,190 kg

Vollei

▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatrühren.
- Fruchtfüllung

0,260 kg

Fructi-Top Himbeere
- Lime-Creme

0,400 kg

Schokobella Lime RSPO SG RA MB cocoa

0,150 kg

Sahne, flüssig, Raumtemperatur

▶ Schokobella aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.
- Kern

0,260 kg

Kranfil’s Weiße Schokolade, aufgelöst

▶ In die Silikonform (Pavoni FB03) einfüllen und einfrieren.

- Herstellung

▶ Die Masse in die Formen füllen.

▶ Fructi-Top mittig eindressieren.

▶ Abbacken.

▶ Auskühlen lassen.

▶ Die Creme aufdressieren.

▶ Anschließend den Kern eindrücken.

- Backtechnik

▶ Backtemperatur: 190 – 200 °C (= 40 – 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Pistazien Crunch Riegel

Gesamtstückzahl: 8



- Überzug

0,200 kg

Zartbitterkuvertüre, temperiert

▶ Mit der Kuvertüre die Hohlkörper gießen und nach dem Füllen die Riegel schließen.
- Crunch

0,160 kg

Kranfil’s Pistazie, ca. 24 °C

▶ Kranfil’s eindressieren.
- Pistazien-Creme

0,120 kg

Sahne, flüssig
- Schokobella Pistazie RSPO SG

0,120 kg

▶ Die Sahne aufkochen und mit Schokobella verrühren. Auf Raumtemperatur auskühlen lassen und auf die Kranfil’s Schicht aufdressieren. Über Nacht bei Raumtemperatur auskristallisieren lassen und erst dann schließen.

Heidelbeer-Verführung

1 Silikon-Formenverbund; Gesamtstückzahl: 18



.....	0,100 kg	Biskuitroulade, hell (Bisquisit 100 PLUS), gebacken, 18 Stück [siehe Grundrezept]
Fruchtfüllung		
.....	0,020 kg	Alaska 666
.....	0,050 kg	Wasser, 40 – 50 °C
.....	0,200 kg	Fruchtpüree Heidelbeere ▶ Alaska 666 mit dem Wasser verrühren und unter das Fruchtpüree mischen. Jeweils ca. 15 g pro Stück in die Silikonmatte füllen, 1 Stunde in der Kühlung absteifen lassen und gut durchfrostern.
Heidelbeer-Sahnecreme		
.....	0,150 kg	Alaska-express Joghurt-Heidelbeer
.....	0,300 kg	Wasser, ca. 20 °C
.....	0,300 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
Überzug		
.....	0,415 kg	Schokobella Joghurt RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst
.....	0,040 kg	Schokobella Heidelbeere RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst

Heidelbeer-Creme		
.....	0,210 kg	Schokobella Heidelbeere RSPO SG RA MB cocoa
.....	0,070 kg	Sahne, flüssig, Raumtemperatur ▶ Schokobella aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.
Dekor		
.....	0,020 kg	Schokobella Heidelbeere RSPO SG RA MB cocoa
.....	0,020 kg	Kranfil's Weiße Schokolade
.....	0,010 kg	Kuchenglanz Vanille Chips RSPO SG RA MB cocoa
.....	0,100 kg	Heidelbeeren, frisch ▶ Schokobella, Kranfil's und Kuchenglanz auflö- sen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreichen und kaltstellen.

Herstellung

- ▶ Die Sahnecreme in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- ▶ Anschließend die Fruchtfüllung als Kern eindrücken.
- ▶ Die Roulade auflegen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Die Deckel mit Schokobella überziehen.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.
- ▶ Die Creme aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Kaffee-Crunch Schichtriegel

1 Blech; 60 × 40 cm; Gesamtstückzahl: 15



.....	0,900 kg	Mürbeteig (Mürbella), 60 × 40 cm, gebacken [siehe Grundrezept]
.....	0,200 kg	Aprikosenkonfitüre
.....	1,000 kg	Biskuitroulade, hell (Bisquisit 100 PLUS), 2 Stück, 60 × 40 cm [siehe Grundrezept]
.....	3,200 kg	Kranfil's Mocca , aufgelöst
.....	1,300 kg	Fruchti-Top Orange
Cappuccino-Sahne		
.....	0,320 kg	Alaska-express Cappuccino
.....	0,400 kg	Wasser, 20 – 25 °C
.....	1,600 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
Überzug		
.....	1,050 kg	Kranfil's Mocca
.....	1,050 kg	Schokobella Coffee RSPO SG RA MB cocoa ▶ Auflösen.

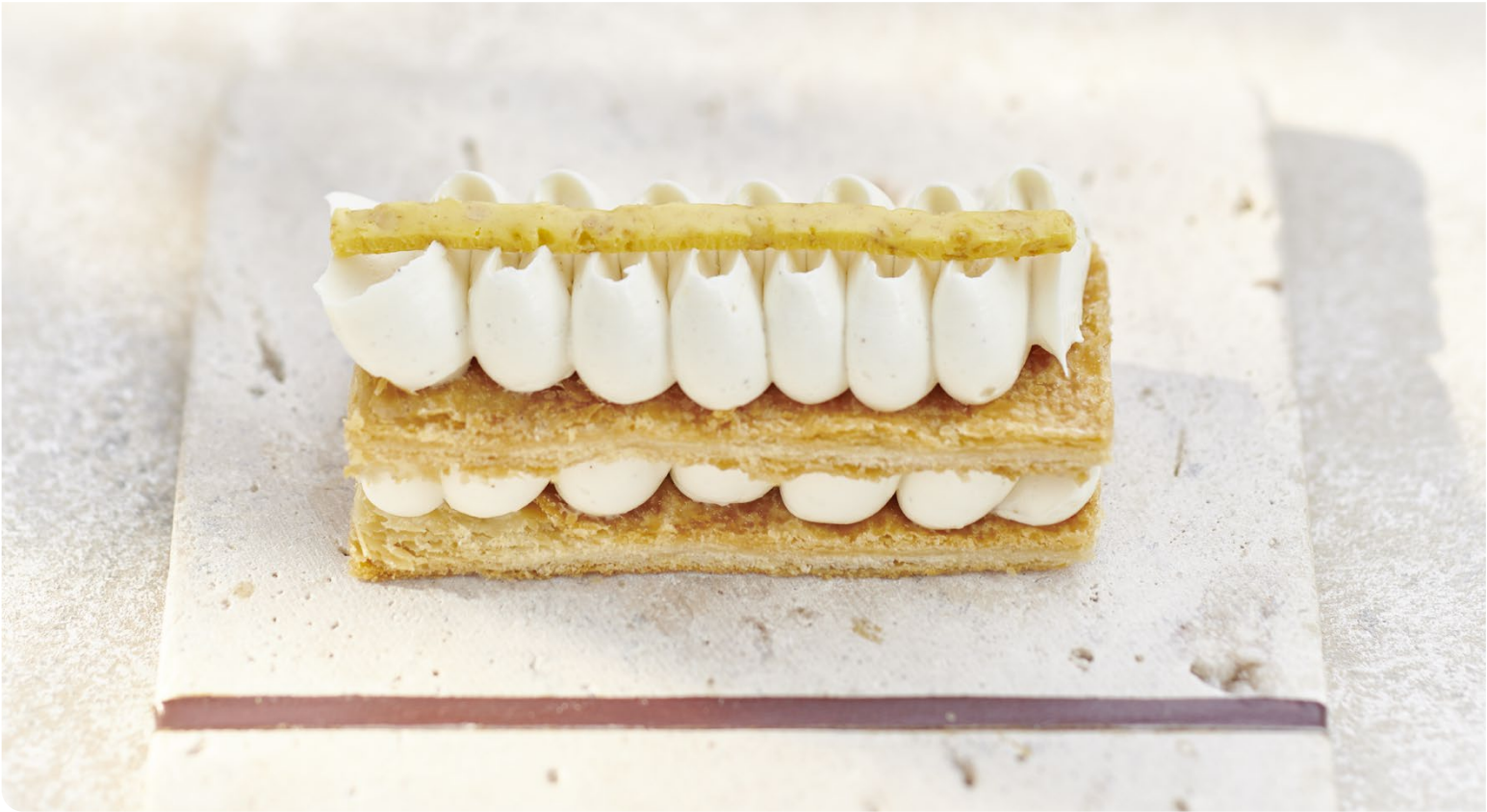
Dekor		
.....	0,070 kg	Alaska-express Cappuccino
.....	0,080 kg	Wasser, 20 – 25 °C
.....	0,340 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
.....	0,030 kg	Moccabohnen RA MB cocoa ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- ▶ Kranfil's auf die Rouladen aufstreichen.
- ▶ Fruchti-Top aufstreichen.
- ▶ Die Hälfte der Sahne einfüllen.
- ▶ Die zweite Roulade auflegen.
- ▶ Kranfil's aufstreichen.
- ▶ Die restliche Sahne einfüllen.
- ▶ Glattstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ In 8×20 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Mit der Schokobella-Kranfil's-Mischung überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Mango Mille-feuille Kreation

3 Bleche; 60 × 40 cm; Gesamtstückzahl: 180



	Blätterteig			Dekor
..... 1,250 kg	Crossy	 0,110 kg	Kranfil's Passionsfrucht-Mango	
..... 0,625 kg	Wasser	 0,110 kg	Schokobella Mango RSPO SG RA	
	▶ Intensiv verkneten.		MB cocoa	
		 0,055 kg	Kuchenglanz Vanille Chips RSPO SG RA	
..... 1,000 kg	Butterziehplatte		MB cocoa	
	▶ Zum Tourieren.		▶ Schokobella, Kranfil's und Kuchenglanz auflösen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreichen und kaltstellen. In 1 × 10 cm breite Streifen schneiden.	
	Creme			
..... 3,000 kg	Schokobella Weiß RSPO SG RA			
	MB cocoa			
..... 1,500 kg	Sahne, flüssig			
..... 0,003 kg	Pur Vanill			
	▶ Schokobella aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.			

Herstellung

- ▶ Die Butterziehplatte in drei einfache und zwei doppelte Touren einziehen. Zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen (ca. 15 Minuten) im Froster einlegen.
- ▶ Vor dem Aufarbeiten mindestens 30 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.
- ▶ Den Teig auf ca. 2,2 mm ausrollen und stippen.
- ▶ Zwischen zwei Airmatten abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ In 4×10 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Mit der Creme und den Böden zusammensetzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190–200 °C (= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25–30 Minuten
- ▶ Backen: mit Schwaden

Honig-Haselnuss Traum

2 Silikonformen; Gesamtstückzahl: 10



	Böden			Dekor
..... 0,120 kg	Nousinoroulade, gebacken [siehe Grundrezept]	 0,125 kg	Kuchenglanz Nuss Chips RSPO SG RA	
		 0,125 kg	MB cocoa	
..... 0,120 kg	Kranfil's Nocciola	 0,005 kg	Schokobella Nuss & Milch	
	▶ Kranfil's auf die Roulade aufstreichen, 30 Minuten kalt stellen und mit einem Ausstecher kleine Böden von 5 cm Ø ausstechen.		Haselnüsse, gehobelt, geröstet	
			▶ Kuchenglanz und Schokobella auflösen. Auf durchsichtige Transferfolien-Streifen von 20 × 4 cm aufstreichen und leicht anziehen lassen. Die halb angezogenen Glasurstreifen um die Törtchen legen und komplett anziehen lassen.	
	Honig-Sahne			
..... 0,020 kg	Alaska 666			
..... 0,070 kg	Wasser, 40–50 °C			
..... 0,070 kg	Honig			
..... 0,345 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt			
	▶ Alaska 666 im Wasser auflösen, mit dem Honig abschmecken und die Sahne unterheben.			

Honig-Creme

- 0,030 kg Honig
- 0,040 kg Sahne, flüssig
- 0,125 kg **Schokobella Weiß RSPO SG RA**
- MB cocoa**
- ▶ Honig in der Sahne auflösen. Schokobella aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.

Herstellung

- ▶ Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- ▶ Die Böden auflegen.
- ▶ Leicht andrücken.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrosten.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Die Creme aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Biskuitroulade, dunkel

6 Bleche, 60 x 40 cm

..... 2,000 kg	Schoko-Bisquisit 100
..... 1,300 kg	Vollei
..... 0,500 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 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: 4–5 Minuten

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.

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

Mürbeteig

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,400 kg	Backmargarine, weich
..... 0,100 kg	Vollei

Backtechnik

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

American Cookies

..... 1,000 kg	American Cookie
..... 0,350 kg	Butter, weich
..... 0,060 kg	Wasser

- ▶ Zutaten intensiv verkneten.
Knetzeit: 2 + 2 Minuten

Herstellung

- ▶ Den Cookie Teig mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen.
- ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12–14 Minuten

Nousinoroulade

..... 0,700 kg	Nousino
..... 0,350 kg	Vollei
..... 0,050 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

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



MARTIN BRAUN GRUPPE