



WINTER
Zauber



Winterzauber
Himmlicher Genuss

À la Spekulatius-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



.....	650 g	Rührmasse Schoko-Rührkuchen
.....	290 g	Rau Deli Rapsöl
.....	290 g	Wasser
		▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.
.....	500 g	Bon Caramel
		À la Spekulatius-Sahne
.....	200 g	Alaska-express à la Spekulatius
.....	250 g	Wasser, 20 – 25 °C
.....	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
		▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
		Geleeguss
.....	200 g	Cristaline Neutral
.....	10 g	Dessertpaste Caramel
		▶ mischen
		Dekor
.....	150 g	Garniersahne [siehe Grundrezept]
.....	22 Stk.	Schoko-Dekor Spekulatius

Herstellung

- ▶ Die Rührmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ **Bon Caramel** diagonal aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Winter-Amerikaner

Gesamtstückzahl: 50



.....	2000 g	Amerikaner
.....	900 g	Wasser, ca. 20 °C
.....	15 g	Lebkuchengewürz
		▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
		Füllung
.....	280 g	KSK
.....	750 g	Wasser
.....	60 g	Dessertpaste Orange
		▶ verrühren
		Geleeguss
.....	300 g	Colorado neutral
.....	150 g	Wasser
		▶ aufkochen

Herstellung

- ▶ Backbleche einfetten und mit Mehl bestauben oder mit Backpapier auslegen.
- ▶ Die Masse mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 12, aufspritzen (pro Stück ca. 60 g).
- ▶ Die Füllung aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

- ▶ **TIPP:** Man kann auch andere Füllungen verwenden, z. B. **NussgeNuss**, **Orangetto**, **Limetto**, etc.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur : ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

À la Spekulatius-Kleintorte

2 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16



- 100 g Mürbeteig (**Mürbella**)
[siehe Grundrezept]
- 30 g Aprikosenkonfitüre
- 240 g Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**),
4 Stück, 1 cm [siehe Grundrezept]
- 250 g **Fructi-Top Pflaume**

À la Spekulatius-Sahne

- 100 g **Alaska-express à la Spekulatius**
- 125 g Wasser, 20 – 25 °C
- 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen
und die Sahne unterheben.

- Geleeguss
60 g **Cristaline Neutral**
- Dekor
300 g Gewürzte Streusel, gebacken
[siehe Grundrezept]
- 100 g Garniersahne [siehe Grundrezept]
- 16 Stk. **Schoko-Dekor Spekulatius**

Herstellung

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Biskuitboden auflegen.
- ▶ Mit **Fructi-Top Pflaume** 2 Ringe aufdressieren.
- ▶ Mit der Sahne und dem zweiten Boden zusammensetzen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Winter-Apfeltorte

4 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32



..... 320 g Mürbeteig (**Mürbella**), 4 Böden,
gebacken [siehe Grundrezept]

..... 80 g Aprikosenkonfitüre

Gewürzmasse

..... 1500 g Gewürzböden [siehe Grundrezept]
▶ 2 Ringe à 18 cm Ø vorbereiten.

Kaltcreme

..... 125 g **KSK**
..... 375 g Wasser, kalt
..... 50 g Butter, flüssig
▶ glatt rühren

Apfel-Füllung

..... 1250 g **Fruchti-Top Apfel**
..... 150 g Sultaninen
..... 50 g Haselnüsse, gehackt
..... 2 g **Zimt**
▶ verrühren

Baisermasse

..... 25 g **Ovasil**
..... 150 g Wasser, kalt
..... 300 g Zucker
▶ Ovasil mit Wasser verrühren, aufschlagen,
Zucker nach und nach dazugeben.

Herstellung

- ▶ Die Gewürzmasse einfüllen und abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Anschließend durchschneiden.
- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Gewürzboden auflegen.
- ▶ Die Kaltcreme mittig eindressieren.
- ▶ Die Apfel-Füllung aufstreichen.
- ▶ Baisermasse tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35 Minuten
- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Winter-Makronen

Gesamtstückzahl: 90



.....	10 g	Ovasil
.....	6 g	Lebkuchengewürz
.....	100 g	Mandeln, gehackt, geröstet
.....	100 g	Orangeat
.....	1500 g	Mandelkrone
.....	100 g	Wasser
		▶ Die Zutaten zu einer glatten Masse verarbeiten.
		Dekor
.....	100 g	Mohrenglanz Vollmilch oder Zartbitter

Herstellung

- ▶ Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit einem Spritzbeutel, 12er Lochtülle, je 20 g dressieren.
- ▶ Mit **Dekorpulver** absieben.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Mit **Mohrenglanz Vollmilch** oder **Zartbitter** absetzen.

Backtechnik

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

Winter-Macarons

Gesamtstückzahl: 60



		Macaron-Masse
.....	1000 g	Macarons
.....	200 g	Wasser, 25 – 35 °C
.....	10 g	Lebkuchengewürz
		▶ Alle Zutaten im mittleren bis schnellen Maschinengang mit grober Rute 4 Minuten aufschlagen.
		Füllung
.....	960 g	Mandelkrone
.....	75 g	Royal Amaretto
		▶ abschmecken
		Dekor
.....	60 g	Dekor GOLD

Herstellung

- ▶ Die Masse mit einer 10er Lochtülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren (Stück ca. 10 g).
- ▶ Die aufdressierten Macarons ca. 45 Minuten absteifen lassen, bis sie eine Haut haben (ansonsten können die Gebäcke reißen).
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Macarons füllen und zusammensetzen.
- ▶ Mit **Dekor GOLD** überspinnen.
- ▶ **Tipp:** Zur Vermeidung von zu starker Unterhitze ggf. mit einem Unterblech backen.

Backtechnik

- ▶ Im Etagenofen bei ca. 150 °C ca. 18 Minuten backen.
- ▶ Im Stikkenofen bei ca. 150 °C ca. 18 – 19 Minuten backen.
(Umluft auf kleinster Stufe)
- ▶ Im Ladenbackofen bei ca. 130 °C ca. 14 – 15 Minuten backen.
(Umluft auf kleinster Stufe)

Nuss-Torte

4 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32



Rührmasse

.....	500 g	LebQuick
.....	250 g	Sand BASIC
.....	250 g	NussgeNuss
.....	250 g	Vollei
.....	250 g	Rau Back extra oder Butter
.....	250 g	Vollmilch, 3,5 %
.....	200 g	Honig
.....	150 g	Mandelkrone
.....	80 g	Royal Amaretto

▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

.....	250 g	Mandeln, gestiftelt, geröstet
.....	200 g	Vollmilch, 3,5 %

▶ Einweichen und kurz unterlaufen lassen.

Nussmischung

.....	200 g	Mandeln, ganz, geschält
.....	200 g	Haselnüsse, ganz
.....	200 g	Walnüsse
.....	200 g	Chellies

▶ mischen

Dekor

.....	200 g	Geleeguss mit Claro neutral [siehe Grundrezept]
.....	300 g	Mohreglanz Zartbitter

Herstellung

- ▶ Die 18er Ringe mit Papier einschlagen, fetten, je 600 g Rührmasse einwiegen.
- ▶ Die Nüsse aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Mit **Mohreglanz Zartbitter** absetzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35 Minuten
- ▶ Kerntemperatur: ca. 96 °C

Winter-Caramel-Naked Cake

2 Torten, 18 cm Ø



..... 180 g Mürbeteig (**Mürbella**)
[siehe Grundrezept]
..... 30 g Aprikosenkonfitüre
..... 1100 g Gewürzböden [siehe Grundrezept]

Caramel-Buttercreme

..... 350 g Buttercreme mit **Cremonte** [siehe Grundrezept]
..... 15 g **Dessertpaste Caramel**
▶ abschmecken

Füllung und Überzug

..... 350 g **Bon Caramel**

..... 360 g Frucht-Spiegel
Colorado rot
..... 140 g **Fruchtpüree Himbeere**
▶ Alle Zutaten kurz aufkochen, in 18er Ringe
füllen und auskühlen lassen.

Dekor

..... 60 g Gewürzte Streusel [siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Die Böden zwei Mal durchschneiden.
- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Boden auflegen.
- ▶ Die Buttercreme tupfenförmig am Rand aufdressieren.
- ▶ Etwas Buttercreme in der Mitte verteilen und 100 g **Bon Caramel** einfüllen.
- ▶ Einen Boden auflegen und leicht andrücken.
- ▶ Die Frucht-Spiegel auflegen.
- ▶ Die restlichen Böden auflegen.
- ▶ Die Oberfläche dünn mit Buttercreme bestreichen und mit **Bon Caramel** überziehen, so dass es am Rand leicht herunterläuft.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Zimtstern- Sahneschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 450 g Mürbeteig (**Mürbella**) 1 Stück, angebacken [siehe Grundrezept]
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 600 g **Fructi-Top Kirsch**

- **Gewürzmasse**
- 60 g **Gewürztrieb 2000**
- 300 g Vollmilch, 3,5 %
- 100 g **Rau Deli Rapsöl**
- 225 g Zucker
- 300 g Weizenmehl Type 550
- 75 g Vollei
- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

- **Zimtstern-Sahne**
- 200 g **Alaska-express Zimtstern**
- 250 g Wasser, 20 – 25 °C
- 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

- **Geleeguss**
- 200 g **Cristaline Neutral**
- 5 g **Zimt**
- ▶ mischen

- **Dekor**
- 150 g Garniersahne [siehe Grundrezept]
- 22 Stk. **Schoko-Dekor Winterzauber**

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen.
- ▶ Die Gewürzmasse auf den Mürbeteigboden streichen.
- ▶ **Fructi-Top Kirsch** diagonal aufdressieren und abbacken.
- ▶ Nach dem Erkalten die Sahne aufstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Einteilen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

Himmlische-Happen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 35



- 1200 g Mürbeteig (**Mürbella**) [siehe Grundrezept]
- 10 g **Lebkuchengewürz**
- ▶ verkneten

- 500 g **Fructi-Top Pflaume**

- 280 g **Bienex**
- 220 g Mandeln, gehobelt
- ▶ mischen

- **Geleeguss**
- 1000 g **Colorado rot**
- 600 g Wasser
- ▶ Verrühren und aufkochen.

- 400 g **Fructi-Top Pflaume**
- 5 g Zitronensäure
- ▶ In den heißen Geleeguss einrühren.

- **Dekor**
- 1500 g **Nugotin**
- 50 g **Decor GOLD**

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteig auf 4 mm ausrollen und anbacken.
- ▶ **Fructi-Top Pflaume** aufstreichen.
- ▶ Die Bienex-Mischung aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Den Geleeguss heiß darauf verteilen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ In 8 x 8 cm große Quadrate schneiden.
- ▶ Mit **Nugotin** überziehen.
- ▶ Mit dem **Decor GOLD** überspinnen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 – 20 Minuten

Winterzauber-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Gewürzboden

..... 300 g	Vollmilch, 3,5 %
..... 100 g	Vollei
..... 100 g	Rau Deli Rapsöl
..... 330 g	Weizenmehl Type 550
..... 60 g	Gewürztrieb 2000
..... 250 g	Zucker

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

À la Crème Brûlée-Füllung

..... 250 g	Basismix à la Crème Brûlée
..... 200 g	Wasser, 40 – 50 °C
..... 400 g	Sahne, flüssig
..... 400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Basismix mit dem Wasser und anschließend mit der flüssigen Sahne verrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Apfel-Maraschino-Füllung

..... 600 g	Fructi-Top Apfel
..... 40 g	Dessertpaste Maraschino

- ▶ abschmecken

Vanille-Sahne

..... 80 g	Alaska-express Vanille
..... 100 g	Wasser, 20 – 25 °C
..... 400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

..... 200 g	Nugotin , erwärmt
..... 30 g	Blütenraspeln weiß

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und abbacken.
- ▶ Nach dem Erkalten vom Blech lösen und zu Boden und Deckel schneiden.
- ▶ Die à la Crème-Brûlée-Füllung einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Die Apfel-Maraschino-Füllung aufdressieren.
- ▶ Die Vanille-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Den Deckel auflegen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit **Nugotin** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten

Gewürz-Nuss-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 75



Gewürz-Nuss-Masse

..... 750 g	Vollmilch, 3,5 %
..... 450 g	Vollei
..... 300 g	Rau Deli Rapsöl
..... 850 g	Weizenmehl Type 550
..... 250 g	Gewürztrieb 2000
..... 750 g	Zucker
..... 175 g	Brösel
..... 200 g	Haselnussgrieß
	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

Nugotin-Füllung

..... 1250 g	Nugotin
..... 500 g	Rau Krem oder Butter
..... 40 g	Dessertpaste Rum
	▶ Alle Zutaten schaumig schlagen.

Dekor

..... 750 g	Mohrenglanz Nuss
..... 25 g	Mohrenglanz Zartbitter

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Backpapier aufstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ 2 x durchschneiden.
- ▶ Die Schnitte mit der Nugotin-Füllung füllen und die Oberfläche einstreichen.
- ▶ Die Schnitte ca. 15 Minuten kalt stellen.
- ▶ Mit **Mohrenglanz Nuss** überziehen.
- ▶ Mit **Mohrenglanz Zartbitter** Streifen aufspritzen und ausziehen.
- ▶ Die Gewürz-Nuss-Schnitte mit einem Messer in 8 x 4 cm große Stücke einteilen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur : ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35 Minuten

Dreiecke mit Amaretto

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48



..... 1200 g	Sand BASIC
..... 700 g	Vollei
..... 600 g	Rau Deli Rapsöl
..... 200 g	Royal Amaretto
	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
..... 200 g	Aprikosenkonfitüre
..... 450 g	Marzipan, angewirkt

Dekor

..... 1500 g	Mohrenglanz Zartbitter
..... 50 g	Mohrenglanz Vollmilch
..... 48 Stk.	Schoko-Dekor Amaretto

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Auskühlen aprikotieren.
- ▶ Eine dünne Schicht Marzipan auflegen.
- ▶ Einfrieren.
- ▶ In 10 x 10 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Anschließend in Dreiecke schneiden.
- ▶ Mit **Mohrenglanz Zartbitter** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Saftige Wintertaler

Gesamtstückzahl: 150



.....	1000 g	LebQuick
.....	450 g	Honig
.....	500 g	Weizenmehl Type 550
.....	1000 g	NussgeNuss
.....	200 g	Mandelkrone
.....	100 g	Dessertpaste Orange
.....	1300 g	Wasser
		▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
		Überzug
.....	2400 g	Mohrenglanz Zartbitter, Vollmilch, oder Vanille
		Dekor
.....	300 g	Haselnuss-Krokant oder
.....	300 g	KrokChoc sortiert oder
.....	100 g	Mohrenglanz Vanille

Herstellung

- ▶ Je 30 g Masse mit einer 10er-Lochtülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren (ca. 7 cm Ø) und abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Mohrenglanz überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- ▶ **Hinweis:** Wenn das Gebäck als Lebkuchentaler ausgezeichnet werden soll, muss für den Überzug eine Schokoladenart anstelle der Fettglasur verwendet werden.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Kokos-Riegel

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48



		Honigkuchenteig
.....	300 g	Honig
.....	170 g	Wasser
.....	700 g	LebQuick
		▶ Honig und Wasser bei 40 °C auflösen. Lebquick mit der Mischung 2 Minuten verrühren.
.....	330 g	Weizenmehl Type 550
		▶ Das Mehl zum Schluss zugeben und weitere 2 Minuten langsam kneten.
		Kokos-Füllung
.....	1200 g	Kokoskrone
.....	300 g	Wasser, ca. 30 °C
		▶ Verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
		Überzug
.....	650 g	Mohrenglanz Vollmilch, oder Zartbitter
		Dekor
.....	60 g	Kokosraspel, mittel oder
.....	60 g	Haselnuss-Krokant oder
.....	60 g	KrokChoc sortiert

Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen (4 mm), auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Die Kokos-Füllung aufstreichen und abbacken.
- ▶ Nach dem Absteifen in 5 x 10 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Mit Mohrenglanz überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- ▶ **TIPP:** Man kann auch andere Füllungen verwenden, z. B. **NussgeNuss, Orangetto, Limetto** etc.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 Minuten

Grundrezepte

Grundrezept Mürbeteig

- 1000 g **Mürbella**
 - 400 g **Rau Back extra**, weich
 - 100 g Vollei
- ▶ Knetzeit: Spiralknetter 3 Minuten langsam

Grundrezept Gewürzte Streusel

- 1000 g **Mürbella**
 - 500 g Butter, weich
 - 20 g **Lebkuchengewürz**
- ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Grundrezept Geleeguss

- 100 g **Claro neutral**
 - 400 g Zucker
 - 1000 g Wasser oder Fruchtsaft
- ▶ Claro und Zucker mischen. Mit dem Wasser oder Fruchtsaft aufkochen.

Grundrezept Biskuitböden, hell 9 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch

- 1500 g **Bisquisit 100 PLUS**
 - 900 g Vollei
 - 300 g Wasser
- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Backtechnik

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

Grundrezept Garniersahne

- 50 g **Alaska-express Neutral**
 - 50 g Wasser, 20 – 25 °C
 - 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Grundrezept Buttercreme

- 1000 g **Cremonte**
 - 1500 g Wasser, ca. 20 °C
- ▶ kurz verrühren
- 1300 g Butter, weich
- ▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Grundrezept Gewürzböden

- 900 g Vollmilch, 3,5 %
 - 200 g Vollei
 - 300 g **Rau Deli Rapsöl**
 - 950 g Weizenmehl Type 550
 - 180 g **Gewürztrieb 2000**
 - 700 g Zucker
- ▶ Alle Zutaten gut verrühren. Die Menge reicht für 3 Böden, 26 cm Ø, 4 cm hoch oder ein Blech = 60 x 40 cm.

Backtechnik

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