

MODERN

CAFÈ



ENGADINER NUSSTALER



Gesamtstückzahl: 50

500 g Mürbeteig (**Mürbella** + Butter)

Den Mürbeteig auf 2,5 mm ausrollen, igeln und mit einem 5 cm runden Ausstecher ausstechen. Den Mürbeteig in eine ca. 3 cm hohe Silikonform legen und anbacken.

Füllung

500 g Sahne, flüssig
40 g **Dessertpaste Caramel**

Sahne und **Dessertpaste Caramel** mischen und aufkochen.

1100 g **Bienex**
900 g Walnüsse
250 g Cranberries, getrocknet

Bienex in die Füllung geben und aufkochen.
Die Walnüsse blanchieren, rösten und abkühlen lassen. Die Walnüsse und die Cranberries mischen und grob hacken. Unter die aufgekochte Masse geben.

Dekor

150 g Buttercreme mit **Cremonte**
350 g Mürbeteig (**Mürbella** + Butter)

Den Mürbeteig auf 2,5 cm ausrollen, in 2 x 6 cm große Rauten schneiden und abbacken.

Herstellung

- Die Masse mit einem Portionierer (je ca. 50 g) auf den angebackenen Mürbeteig geben und abbacken.
- Auf die ausgebackenen und abgekühlten Nusstaler je einen Tupfen Buttercreme geben und die gebackene Raute darauf platzieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 12 bis 15 Min.

1 Blech, 60 x 10 cm; Gesamtstückzahl: 12

Spekulatius-Mürbeteig

500 g **Mürbella**
190 g Butter
60 g Puderzucker
20 g Eigelb
50 g Milch, 3,5 %

Alle Zutaten mischen.

8 g **Lebkuchengewürz**
700 g **Bellanossa**
180 g **Fruchti-Top Orange**
Überzugsmasse

130 g Wasser
130 g Glucosesirup
375 g **Schokobella RSPO SG RA MB cocoa**

Wasser und Glucosesirup zum Kochen bringen, **Schokobella** zufügen und gut mischen.

Herstellung

- Den Spekulatius-Mürbeteigboden auf 60 x 60 cm (2 mm) ausrollen.
- In 6 Streifen (60 x 10 cm) schneiden.
- Abbacken und auskühlen lassen.
- Die Mürbeteigböden, **Bellanossa** und **Fruchti-Top Orange** gemäß der Skizze (siehe Rückseite) abwechselnd schichten.
- Ca. 2 Stunden kühl stellen.
- Mit der Überzugsmasse überziehen, einteilen und schneiden.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 Minuten

NIGHT & DAY



1 Flexipan Matte 60 x 40 cm, 24 Mini; Gesamtstückzahl: 24

300 g	Biskuitroulade, dunkel Schoko-Bisquisit 100	
720 g	Milch, 3,5 %	Milch und Sahne mischen und den Thymian dazu geben. Über Nacht durchziehen lassen. Thymian entfernen, Milch-Sahne-Mischung zum Kochen bringen, Crème Brûlée einrühren und noch einmal zum Kochen bringen.
600 g	Sahne, flüssig	
45 g	Thymian	
270 g	Crème Brûlée	
300 g	Fruchti-Top Erdbeere	
	<u>Dekor</u>	
30 g	Wasser, ca. 50 °C	▶ Alaska 666 in Wasser auflösen und Cristaline zugeben.
15 g	Alaska 666	
300 g	Cristaline Neutral , ca. 30 °C	

Herstellung

- Die Hälfte der Thymian-Sahne-Mischung in die Silikonmatte füllen und 2 Stunden anfrosten.
- **Fruchti-Top Erdbeer** eindressieren und die restliche Thymian-Sahne-Mischung einfüllen.
- Die Biskuitroulade auflegen und über Nacht kühl stellen.
- Vor dem Auslösen kurz anfrosten.
- Die Flexipanmatte entfernen und mit Cristalineguss überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



WELLE À LA TIRAMISU

CRÈME BRÛLÉE RIEGEL



1 Flexipan Matte 60 x 40 cm, 24 Mini; Gesamtstückzahl: 24

360 g	Lebkuchenteig mit LebQuick	
100 g	Kaffee (stark), zum Tränken des Lebkuchens	
	<u>Sahne à la Tiramisu</u>	
160 g	Basismix „Tiramisu“	▶ Basismix „Tiramisu“ im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
200 g	Wasser	
800 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Dekor</u>	
200 g	Überzug mit Cristaline Schoko	
100 g	Zucker, karamelisiert	

Herstellung

- Den Lebkuchenteig in 24 Stücke à 10 x 2,5 cm und in 24 Stücke à 10 x 1,5 cm schneiden und abbacken.
- Die Sahne à la Tiramisu in die Wellensilikonform zur Hälfte einfüllen, den 1,5 cm Lebkuchen-Streifen einlegen und tränken.
- Mit der restlichen Sahne auffüllen und den 2,5 cm Lebkuchenstreifen als Boden auflegen.
- Eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
- Zum Auslösen gut frosten.
- Mit **Cristaline Schoko** überziehen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- Backzeit: ca. 18 bis 20 Minuten

FLIRTY TOWER



Gesamtstückzahl: 20

- 450 g Sacherroulade, 40 Stück, 6 cm Durchmesser, 1 cm dick
- 350 g Schokobella Feinherb

Mango-Sahne

- 120 g Alaska-express Mango
- 150 g Wasser, ca. 25 °C
- 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

- 600 g Himbeeren, frisch, 100 Stk.
- 100 g Cristaline Gelb
- 100 g Mango, gehackt, klein

Sesam-Kracker

- 200 g Bienex
- 120 g Sesam
- 20 g Schwarzer Cumin

Die Zutaten mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen und backen. Nach dem Backen mit einem runden Ausstecher (5 cm Ø) 20 Kracker ausstechen.

Herstellung

- Die ausgestochenen Sacherböden mit Schokobella Feinherb überziehen.
- Die beiden Sacherböden mit Mangosahne zusammensetzen.
- Einen Tupfer Mangosahne in die Mitte aufdressieren und mit 5 frischen Himbeeren umstellen.
- Den Sesam-Kracker auflegen und einen kleinen Ring Mangosahne aufdressieren.
- Die sehr klein gehackte Mango mit Cristaline Gelb mischen und mit einem Löffel über die Mangosahne verteilen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausmariieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: 180–190 °C (= 40–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 12 bis 15 Minuten

Dessertgläser, lang + Sockel, Inhalt 100 g; Gesamtstückzahl: 20

Macarons

- 500 g Macarons
- 100 g Wasser, ca. 40 °C

Die Zutaten mit grober Rute im mittleren Maschinengang 4 Minuten aufschlagen.

- 100 g Macaronfüllung Himbeer (s. Grundrezept)
- 100 g Macaronfüllung Mocca (s. Grundrezept)
- 100 g Macaronfüllung Zitrone (s. Grundrezept)

Dessert

- 400 g Fruchtpüree Himbeere
- 1000 g Bon Citron
- 200 g Baiserstückchen

Dekor

- 40 Stk. Dekor-Stäbchen weiß

Grundrezepte Macaron-Füllungen

Himbeer

- 500 g Schokobella weiß
- 250 g Butter
- 45 g Dessertpaste Himbeer

Schokobella weiß und Butter zur Creme aufschlagen. Anschließend Dessertpaste Himbeer unterheben.

Mocca

- 500 g Schokobella
- 250 g Butter
- 45 g Dessertpaste Mocca

Schokobella und Butter zur Creme aufschlagen. Anschließend Dessertpaste Mocca unterheben.

Zitrone

- 500 g Bianka
- 500 g Butter oder Backmargarine
- 200 g Wasser
- 60 g Dessertpaste Zitrone

Bianka und Butter schaumig rühren. Das Wasser nach und nach zugeben und gut aufschlagen. Zum Schluss die Dessertpaste Zitrone unterheben.

MACARON DESSERT



Herstellung

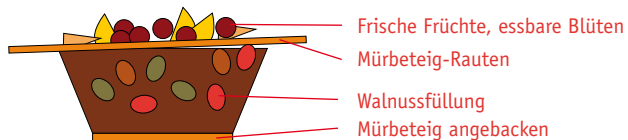
- Die Masse mit einer 10er Lochtülle aufdressieren (ca. 5 g pro Stück).
- Die aufdressierte Masse ca. 30 Minuten absteifen lassen, bis sie eine Haut gezogen hat (ansonsten können die Macarons beim Backen reißen).
- Abbacken.
- Die Gläser in der Reihenfolge füllen:
- 20 g Fruchtpüree Himbeere
- 50 g Bon Citron
- 10 g Baiserstückchen
- Die Macarons mit den verschiedenen Füllungen zusammensetzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich anrichten.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 155 °C (= 75 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 Minuten

SO WIRD'S GEMACHT

ENGADINER NUSSTALER



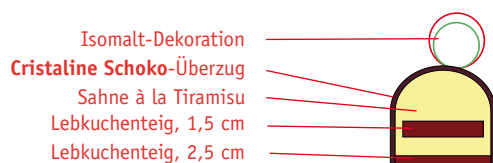
Frische Früchte, essbare Blüten
Mürbeteig-Rauten
Walnussfüllung
Mürbeteig angebacken

NIGHT & DAY



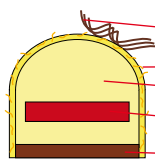
Schokoladendekoration
Schokobella-Überzug
Bellanossa
Spekulatius-Mürbeteig
FT Orange

WELLE À LA TIRAMISU



Isomalt-Dekoration
Cristaline Schoko-Überzug
Sahne à la Tiramisu
Lebkuchenteig, 1,5 cm
Lebkuchenteig, 2,5 cm

CRÈME BRÛLÉE RIEGEL



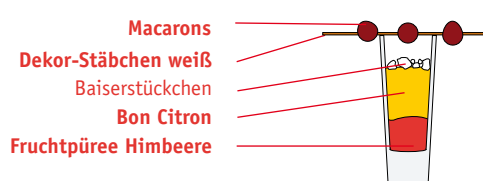
Schokoladendekoration, Thymian
Cristaline-Überzug
Crème Brûlée mit Thymian
FT Erdbeere
Biskuitroulade dunkel

FLIRTY TOWER



Frische Mango mit Cristaline Gelb
Essbare Blüten
Geröstete Mandeln
Schokobella Feinherb-Überzug
Mango-Sahne
Sacherroulade
Schokoladen-Dekoration

MACARON DESSERT



Macarons
Dekor-Stäbchen weiß
Baiserstückchen
Bon Citron
Fruchtpüree Himbeere