



Jetzt auch neutral!

- **Füllcreme**, kaltlösliches Cremepulver zur Herstellung leichter Füllcremes
- ideal mit Wasser, Milch, Sahne und Fruchtsäften zu verarbeiten
- schnitt- und frosterfest
- 10 kg im Karton
Art.-Nr. 1383710

Füllcreme: Der Allrounder!

Pflaumencreme-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm; 22 Stück

_____ 1000 g Sandmasse (**Rührmix 50**)
_____ 500 g **Fructi-Top Pflaume**

Die Rührmasse auf ein gefettetes, leicht bemehltes Blech streichen und **Fructi-Top Pflaume** diagonal aufdressieren. Abbacken.

Füllcreme

_____ 400 g **Füllcreme**
_____ 600 g Sahne, flüssig
_____ 300 g Wasser, kalt
_____ 100 g **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**

5 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.

Dekor

_____ 150 g **VarieGo Gianduja**
_____ 100 g **Cristaline Neutral**

Herstellung

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 25 bis 30 Minuten
- Auf die ausgekühlte Rührmix-Kapsel die Füllcreme aufstreichen, **VarieGo Gianduja** längs aufspritzen und mit einem Messer verziehen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Nach dem Absteifen **Cristaline Neutral** aufstreichen.



Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317

Nr. 497

Bananen-Törtchen

Betriebsrezept: 24 Dessertringe; 24 Stück

_____ 220 g Biskuitroulade (**Schoko-Bisquit**), dunkel,
7,5 cm Böden ausstechen

Bananen-Füllcreme

_____ 400 g **Füllcreme**
_____ 400 g Wasser, kalt
_____ 600 g Sahne, flüssig
_____ 80 g **Dessertpaste Banane**

5 Minuten mit feiner Rute
im schnellen Maschinen-
gang aufschlagen.

Dekor

_____ 50 g Bananen, ohne Schale in
dünne Scheiben schneiden
_____ 50 g **Cristaline Neutral**

Bananenscheiben in
Zitronensäure einlegen,
mit **Cristaline Neutral**
abglänzen.

_____ 50 g Garniersahne
_____ 24 St. **Schoko-Dekor Banane**
_____ 180 g **Cristaline Schoko**

Cristaline Schoko aufstrei-
chen, mit der Bananen-
scheibe, Garniersahne und
dem **Schoko-Dekor Banane**
ausgarnieren.

Herstellung

- Ein Blech mit Backpapier auslegen, die geölten und mit Staubzucker besiebten Dessertringe aufsetzen und die Böden einlegen.
- Mit einem Spritzbeutel die Bananen-Füllcreme einfüllen und glatt streichen.
- Die Törtchen ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- **Cristaline Schoko** aufstreichen, mit der Bananenscheibe, Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Banane** ausgarnieren und aus den Dessertringen lösen.

Kaffee-Kirsch-Torte

Betriebsrezept: 3 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch; 48 Stück

_____ 480 g Mürbeteig (**Mürbella**),
3 Stück gebacken, 2,5 mm

_____ 120 g Aprikosenkonfitüre
_____ 600 g Biskuitböden, dunkel,
6 Scheiben, 26 cm Ø,
ca. 1 cm stark

Kirsch-Füllung

_____ 450 g **Fruchti-Top Kirsch**

Café-Creme

_____ 400 g **Füllcreme**
_____ 800 g Milch, 3,5 %
_____ 120 g ~~Eispaste Caffè Arabica/~~
~~Colombia~~

5 Minuten mit feiner
Rute im schnellen
Maschinengang auf-
schlagen.

Dekor

_____ 250 g **Cristaline Neutral**
_____ 50 g **Cristaline Schoko**
_____ 150 g Garniersahne
_____ 48 St. ~~Schoko-Dekor Café Cult~~

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen dunklen Biskuitboden auflegen, mit einem geölten und Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- **Fruchti-Top Kirsch** mit einer 10er Lochtülle tupfenförmig aufdressieren.
- Mit der Café-Creme und den restlichen Biskuitböden zu Torten zusammensetzen.
- Die Torten ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Torten mit **Cristaline Neutral** einstreichen, mit einem Pinsel **Cristaline Schoko** kreisförmig abtupfen und die Torten einteilen.
- Mit der Garniersahne und dem ~~Schoko-Dekor Café Cult~~ ausgarnieren.