



Snowman

1 Silikon-Formenverbund 18 Stück, 7 cm Ø; Gesamtstückzahl: 18

..... 0,400 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]
▶ 18 Böden von 7 cm Ø ausstechen.

Weißer Mousse

..... 0,300 kg **Mousse au Chocolat weiß**
..... 0,190 kg Vollmilch, 3,5%, kalt
..... 0,190 kg Sahne, flüssig
▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang
mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Kern

..... 0,180 kg **Bon Chocolat**
▶ 10 g schwere Tupfen auf Backpapier
dressieren und durchfrieren.

Dekor

..... 0,180 kg **Cristaline Neutral**
..... 0,150 kg Garniersahne
[siehe Grundrezept]
..... 0,090 kg Kokosraspel

Herstellung

- ▶ Die Mousse in die Silikonformen füllen.
- ▶ Anschließend den gefrorenen Kern eindrücken.
- ▶ Glattstreichen.
- ▶ Anschließend die vorbereiteten Mürbeteigböden auflegen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrieren.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Mit Cristaline überziehen.
- ▶ Die Ränder mit Kokosraspeln absetzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Grundrezept Mürbeteig

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

Backtechnik

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Grundrezept Garniersahne

..... 0,050 kg **Alaska-express Neutral**
..... 0,050 kg Wasser, 20–25 °C
..... 0,500 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen
und die Sahne unterheben.

Sweet Christmas-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44

Rührmasse

1,500 kg	Velvet Cake grün
0,600 kg	Vollei
0,450 kg	Wasser
0,300 kg	Rapsöl

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

Catalana-Sahne

0,400 kg	Alaska-express Catalana
0,500 kg	Wasser, 20–25 °C
2,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

0,300 kg	Cristaline Rot
----------	-----------------------

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170 °C
(= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35–40 Minuten

Brownie Trees

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 64

Brownie

2,500 kg	Brownie-Mix
0,400 kg	Wasser
0,200 kg	Sahne, flüssig
0,200 kg	Vollei
0,300 kg	Walnüsse

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

Überzug

1,200 kg	Schokobella Pistazie RSPO SG
----------	-------------------------------------

Dekor

0,300 kg	Schokobella feinherb RSPO SG RA MB cocoa
----------	---

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ In 7 x 10 cm große Stück schneiden.
- ▶ Anschließend in Dreiecke schneiden.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40–45 Minuten

Verwendete GÜNTHART-Dekore

3273	Ilex-Blätter mit Beeren	100 Stück
3060	Nikolaus-Mützen, 3D, sortiert	72 Stück
30573	Zucker-Gesichter Schneemann, sortiert	120 Stück
30367	Streudekor, Glitzer-Zucker, bronze	900 g
30316	Streudekor, Glitzer-Zucker, weiß	900 g
3278	Marzipan-Sterne gelb	100 Stück
3043	Streudekor, Schneeflocken	1,3 kg
30356	Streudekor, Zucker-Sterne, Gold	1,4 kg
3391	Weihnachts-Dekor, groß	48 Stück
3289	Zucker-Set Candy, sortiert	288 Stück
30431	Silberperlen klein	900 g



Entdecken Sie die
Produktwelt von Günthart:
www.guenthart.de



MARTIN BRAUN GRUPPE

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

Nr. 749