

Foodtrend-Rezepte



Krunchoco Cake

Böden

..... 0,550 kg	Mürbeteig (Mürbella) [s. Grundrezept]
..... 1,000 kg	Schoko-Rührkuchen [s. Grundrezept]
..... 0,250 kg	Kakao-Tränke [s. Grundrezept]

Weißer Mousse

..... 0,330 kg	Mousse au Chocolat weiß
..... 0,420 kg	Vollmilch, kalt
	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Schoko Creme Glasur

..... 0,140 kg	Schokobella RSPO SG RA MB cocoa
..... 0,140 kg	Schokobella Vollmilch RSPO SG RA MB cocoa
..... 0,140 kg	Sahne, flüssig
	▶ Alle Zutaten auf 30°C erwärmen.
	▶ Alle Zutaten verrühren.

Dekor

..... 0,125 kg	Haferflakes
..... 0,075 kg	Kuchenglanz Zartbitter Chips , ca. 45°C auflösen
..... 0,020 kg	Kakaopulver
	▶ Haferflakes mit dem Kuchenglanz zügig in einer Schale vermischen. Kakao darauf sieben und ebenfalls schnell vermischen.

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteig auf 3 mm ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Die Schoko-Rührmasse auf den Boden streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Abkühlen mit der Igelrolle igeln.
- ▶ Mit der Kakao-Tränke tränken.
- ▶ Die Mousse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Die Glasur aufstreichen.
- ▶ Einteilen
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Tipp: Alternativ kann anstelle von Mousse au Chocolat weiß auch **Alaska-express Vanille**, **Alaska-express Catalana** oder **Crème Bavaria** verwendet werden.

Backtechnik

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

Außen knusprig und
innen saftig

#MartinBraunTrendsetter

Grundrezepte

Schoko-Rührkuchen

..... 1,000 kg **Schoko-Rührkuchen**
..... 0,450 kg Rapsöl
..... 0,450 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren. Die zu verarbeitenden Rohstoffe sollten die gleiche Temperatur haben.

Kakao-Tränke

..... 1,000 kg Vollmilch, 3.5%
..... 0,025 kg Puderzucker
..... 0,050 kg Kakaopulver

- ▶ Verrühren.

Mürbeteig

..... 1,000 kg **Mürbella**
..... 0,400 kg **Rau Back extra SG**, weich
..... 0,100 kg Vollei

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

