



Royal Classic Colada

Erleben Sie Royal Classic Colada mit POTT Rum



Neu! Royal Classic Colada

Dank der Kooperation mit POTT, ist es BRAUN gelungen mit dem Klassiker POTT Rum eine spannende Neuheit zu kreieren: Royal Classic Colada vereint fruchtige Noten mit dem unverwechselbaren Aroma des Übersee-Rums aus dem Traditions- und Haus.

Der (starke) POTT mit 54 % vol ist Feuer und Flamme für besten Geschmack. Seine goldene Farbe, reiche Duftfülle und das überaus erlesene Aroma verdankt dieser hochwertige Übersee-Rum übrigens dem Premium-Zuckerrohr, das besonders sorgfältig verarbeitet wird.

Qualität, die man schmecken kann.

Seit vielen Jahren veredelt ein Schuss POTT viele leckere Kreationen – „Der Gute POTT“ steht bereits seit 1848 für besten Rum. Er vereinigt fruchtig-vanillige Nuancen mit einer leichten Holznote.

Mit Royal Classic Colada Feuer und Flamme durch POTT Rum. Aromatisieren Sie Sahne, Cremes, Desserts, Speiseeis, Füllungen und Sandmassen mit dem fruchtigen Rum-Geschmack mit Royal Classic Colada und kreieren Sie neue außergewöhnliche Torten und Gebäcke.

Classic Colada

Ein Classic Colada ist eine leckere Cocktailkreation mit POTT Rum. BRAUN hat dieses sommerliche Getränk in eine neue Royal-Paste eingefangen. Neben dem POTT Rum runden getrockneter Limettensaft, getrockneter Ananassaft und Ananasstückchen diese neuste Royal-Paste ab.

Hochdekoriert

Durch das neue Schoko-Dekor Classic Colada mit POTT Rum zeigen Sie, dass Sie auf das Original setzen und machen Ihre Kunden unmittelbar auf die bekannte Marke und auf besonderen Genuss aufmerksam.

**Schoko-Dekor Classic Colada
mit POTT Rum,**
Art.Nr. 1705901, 240 Stk.



Brûlée-à la Colada-Torte

1 Torte, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 8



0,100 kg	Mürbeteig (Mürbella), gebacken [siehe Grundrezept]
0,020 kg	Aprikosenkonfitüre
0,080 kg	Biskuitboden, hell (Bisquisit 100 PLUS), [siehe Grundrezept]

Fruchtfüllung

0,100 kg	Fructi-Top Himbeere
----------	----------------------------

Creemefüllung à la Crème Brûlée

0,045 kg	Basismix à la Crème Brûlée
0,035 kg	Wasser, 40–50 °C
0,150 kg	Sahne, flüssig
▶ Basismix im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.	

À la Colada-Füllcreme

0,100 kg	Füllcreme
0,100 kg	Wasser
0,150 kg	Sahne, flüssig
0,035 kg	Royal Classic Colada
▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.	

Cristaline

0,050 kg	Cristaline Gelb , erwärmt
0,050 kg	Cristaline Rot , erwärmt

Dekor

0,100 kg	Garniersahne
0,080 kg	Limetten, Scheiben, geviertelt
0,050 kg	Himbeeren, 8 Stk. [siehe Grundrezept]
1 Stk.	Schoko-Dekor Classic Colada mit POTT Rum

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und den Boden auflegen.
- ▶ Die Fruchtfüllung eindressieren.
- ▶ Die Cremefüllung einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Kurz anziehen lassen.
- ▶ Den zweiten Biskuitboden einlegen und andrücken.
- ▶ Die Füllcreme einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Mit Cristaline Rot und Gelb marmorieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept Biskuitböden, hell

9 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch

1,500 kg	Bisquisit 100 PLUS
0,900 kg	Vollei
0,300 kg	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

Kokos-à la Colada-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



0,450 kg	Mürbeteig (Mürbella), gebacken [siehe Grundrezept]
0,100 kg	Aprikosenkonfitüre
0,600 kg	Biskuitboden, hell (Bisquisit 100 PLUS), [siehe Grundrezept]
Fruchtfüllung	
0,500 kg	Fruchti-Top Tropic
Joghurt-Kokos-Sahnecreme	
0,260 kg	Alaska-express Joghurt-Kokos
0,520 kg	Wasser, ca. 20 °C
0,520 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
	► Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
À la Colada-Joghurt-Kokos-Sahnecreme	
0,280 kg	Alaska-express Joghurt-Kokos
0,560 kg	Wasser, ca. 20 °C
0,140 kg	Royal Classic Colada
0,560 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
	► Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Royalpaste abschmecken und die Sahne unterheben.
Cristaline	
0,250 kg	Cristaline Gelb , erwärmt
0,020 kg	Royal Classic Colada
	► Verrühren.
Dekor	
0,700 kg	Garniersahne [siehe Grundrezept]
0,050 kg	Kokosraspel
22 Stk.	Schoko-Dekor Classic Colada mit POTT Rum

Herstellung	
►	Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
►	Die Fruchtfüllung längs aufdressieren.
►	Die erste Sahnecreme einfüllen und glattstreichen.
►	Die zweite Roulade auflegen.
►	Die zweite Sahnecreme einfüllen.
►	Glattstreichen.
►	Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
►	Mit Cristaline abglänzen.
►	Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept Biskuitroulade, hell	
6 Bleche, 60 x 40 cm	
2,000 kg	Bisquisit 100 PLUS
1,500 kg	Vollei
0,400 kg	Wasser
►	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung	
►	Die Masse auf Papier streichen.
►	Abbacken.
►	Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.
Backtechnik	
►	Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
►	Backzeit: ca. 5 Minuten

À la Colada-Quader

1 Silikonmatte „Würfel“, Gesamtstückzahl: 28



- 0,420 kg Mürbeteig (**Mürbella**)
[siehe Grundrezept]
 - In 5 x 5 cm große Stücke schneiden und abbacken.
- 0,150 kg Aprikosenkonfitüre
- 0,300 kg Biskuitrolade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**),
[siehe Grundrezept]
 - Nach dem Backen 5 x 5 cm große Stücke ausstechen. Die Böden mit der Konfitüre zusammensetzen.

- Cremefüllung à la Crème Brûlée**
- 0,150 kg **Basismix à la Crème Brûlée**
- 0,155 kg Wasser, 40–50 °C
- 0,490 kg Sahne, flüssig
 - Basismix im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.

- À la Griechischer Joghurt-Sahnecreme**
- 0,340 kg **Alaska-express à la Griechischer Joghurt**
- 0,680 kg Wasser, ca. 20 °C
- 0,170 kg **Royal Classic Colada**
- 0,680 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Royalpaste abschmecken und die Sahne unterheben.

- Kern**
- 0,400 kg **Bon Vanille RSPO SG**
- 0,020 kg **Dessertpaste Orange**
 - Verrühren und als Kern frosten.
- 0,360 kg **Kuchenglanz Zartbitter Chips**, aufgelöst

- Fruchtfüllung**
- 0,280 kg **Fructi-Top Orange**
- 0,028 kg **Royal Classic Colada**
- 0,100 kg **Cristaline Gelb**, erwärmt
 - Verrühren.
- Dekor**
- 0,060 kg Pistazien, gehackt
- 28 Stk. Physalis/Kapstachelbeere
- 28 Stk. **Schoko-Dekor Classic Colada mit POTT Rum**

- Herstellung**
 - Cremefüllung à la Crème Brûlée einfüllen.
 - Kurz anziehen lassen.
 - Die Sahnecreme in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
 - Anschließend den Kern eindrücken.
 - Anschließend die vorbereiteten Böden auflegen.
 - Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
 - Anschließend gut durchfrostern.
 - Aus der Form lösen.
 - Mit Kuchenglanz absetzen.
 - Die Fruchtfüllung aufdressieren.
 - Mit Cristaline überziehen.
 - Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

- 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.

À la Colada im Glas

10 Glasschälchen 40 ml



Joghurt-Kokos-Sahnecreme

- 0,110 kg **Alaska-express Joghurt-Kokos**
- 0,220 kg Wasser, ca. 20 °C
- 0,220 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Spiegel

- 0,245 kg **Colorado neutral**
- 0,125 kg Wasser
- 0,035 kg **Royal Classic Colada**
 - ▶ Colorado und Wasser aufkochen und die Royalpaste unterrühren.

À la Colada-Sahne

- 0,055 kg **Alaska-express Neutral**
- 0,065 kg Wasser, 20–25 °C
- 0,015 kg **Royal Classic Colada**
- 0,320 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Royalpaste abschmecken und die Sahne unterheben.

Cristaline

- 0,420 kg **Cristaline Gelb**, erwärmt
- 0,040 kg **Royal Classic Colada**
 - ▶ Verrühren.

Dekor

- 0,050 kg **KrokChoc sortiert**

Herstellung

- ▶ Die Joghurt-Kokos-Sahnecreme eindressieren.
- ▶ Den Spiegel einfüllen.
- ▶ Die À la Colada-Sahne einfüllen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept Mürbeteig

- 1,000 kg **Mürbella**
- 0,400 kg **Rau Back extra SG**, weich
- 0,100 kg Vollei
 - ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam