

NEU! Alaska-express Marille – Konditorei Special

Marillen-Kleintorte

2 Torten, 18 cm Ø, 6 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16

600 g	Tarte au Chocolat-Böden, 18 cm Ø, 2 Stück
300 g	Tarte au Chocolat-Böden, 16 cm Ø, 2 Stück [siehe Grundrezept]
320 g	Aprikosen, 22 Stück, halbiert ► Die Aprikosen am Rand einlegen.
100 g	Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich
	Marillen-Sahne
100 g	Alaska-express Marille
125 g	Wasser, ca. 25 °C
500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt ► Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
	Frucht-Spiegel
180 g	Colorado gelb
100 g	Fruchtpüree Aprikose ► Colorado und das Fruchtpüree zusammen aufkochen und mit einem Fülltrichter in zwei Ringe à 18 cm Ø verteilen. Auskühlen lassen.
	Dekor
20 g	Garniersahne
6 Stk.	Schoko-Dekor Marille

Herstellung

- **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** kreisförmig auf den Boden aufdressieren.
- Ca. 180 g Sahne eindressieren.
- Den zweiten Boden auflegen, die restliche Sahne einfüllen.
- Glatt streichen.
- Den Frucht-Spiegel auf die gekühlte Torte auflegen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept Tarte au Chocolat-Böden 6 Tortenringe, 18 cm Ø, 3 cm hoch

1000 g	Tarte au Chocolat
400 g	Vollei
400 g	Rau Deli Rapsöl ► Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.

Herstellung

- Die Masse einfüllen und abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

Marillen-Éclair

Gesamtstückzahl: 80



500 g	Éclair-Mix
750 g	Wasser, kalt
220 g	Rau Deli Rapsöl
	▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren.
	Marillen-Sahne
200 g	Alaska-express Marille
250 g	Wasser, ca. 25 °C
1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
	▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
	Dekor
500 g	Miruar Weiß
1 g	Lebensmittelfarbe, orange
	▶ Miruar auflösen. Die Farbe im Miruar leicht verstrudeln.
200 g	Mandeln, gehobelt und geröstet
200 g	Dekorplatten dunkel

Herstellung

- ▶ Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- ▶ Jeweils ca. 18 g Masse mit einer Sterntülle auf das Blech dressieren und abbacken.
- ▶ Éclairs auskühlen lassen und aufschneiden.
- ▶ Die Deckel mit Miruar überziehen.
- ▶ Die Sahne aufdressieren, Mandeln aufstreuen und die Deckel auflegen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 16–18 Minuten
- ▶ Schwadengabe: mit etwas Schwaden
- ▶ Abbacken bei: geschlossenem Zug
- ▶ Hinweis: Bei höherem Stückgewicht verlängert sich die Backzeit!

Marillen Tarte

20 Tarteletteformen, rund



	Tartelettes
20 Stk.	Tartelettes, rund (hell)
300 g	Aprikosen, Hälften, 20 Stück
	▶ In die Tartelettes mittig einlegen.
	Schoko-Crème Brûlée
100 g	Crème Brûlée exquisit
250 g	Sahne, flüssig
250 g	Vollmilch, 3,5 %
40 g	Schokobella Feinherb
	▶ Sahne und Milch aufkochen, Crème Brûlée zugeben und mit Schokobella abschmecken.
	Marillen-Sahne-Kuppel
55 g	Alaska-express Marille
70 g	Wasser, ca. 25 °C
275 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
	▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
200 g	Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich
	Dekor
1000 g	Miruar Neutral
4 g	Lebensmittelfarbe, Orange
	▶ Miruar auf ca. 42 °C erwärmen und einfärben.
40 g	Decor BRONZE
80 g	Pistazien, gehackt

Herstellung

- ▶ Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- ▶ **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** eindressieren.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostet.
- ▶ Die Schoko-Crème Brûlée in die Tartes füllen und kühl stellen.
- ▶ Die Sahne-Kuppeln aus den Formen lösen.
- ▶ Mit Miruar überziehen.
- ▶ Die Sahne-Kuppeln mit **Decor BRONZE** einseitig überspinnen.
- ▶ Die Sahne-Kuppeln mittig auf die Tartelettes legen und den Rand mit Pistazien dekorieren.



01/2019 oe



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@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. 651