

Bitte mit SAHNE





à la Schwarzwälder KIRSCH-SCHNITTE

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Sandmasse

- _____ 550 g **Sand BASIC**
- _____ 300 g **Vollei**
- _____ 250 g **Deli Rapsöl**
- _____ 100 g **Schokobella**

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

- _____ 700 g **Fruchti-Top Kirsch**

- _____ 50 g **Kirschwasser-Tränke** (s. Grundrezept)

Den Boden nach dem Backen tränken.

Schokoladen-Sahne

- _____ 60 g **Alaska-express Schokolade**
- _____ 75 g **Wasser**, ca. 25 °C
- _____ 300 g **Sahne**, geschlagen, ungesüßt

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

Kirschwasser-Sahne

- _____ 160 g **Alaska-express Neutral**
- _____ 160 g **Wasser**, ca. 25 °C
- _____ 70 g **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**
- _____ 800 g **Sahne**, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 150 g **Garniersahne** (s. Grundrezept)
- _____ 25 g **Schokoraspeln**
- _____ 100 g **Sauerkirschen**

Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- **Fruchti-Top Kirsch** diagonal aufdressieren.
- Abbacken.
- Nach dem Erkalten die Schokoladen-Sahne aufstreichen und 15 Minuten im Froster absteifen lassen.
- Die Kirschwasser-Sahne aufstreichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten



Cappuccino SAHNESCHNITTE

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

- _____ 450 g **Mürbeteig** mit **Mürbella**, 1 Stück, gebacken (s. Grundrezept)
- _____ 100 g **Aprikosenkonfitüre**
- _____ 300 g **Biskuitroulade**, dunkel mit **Schoko-Bisquit 100**, 1 Stück (s. Grundrezept)
- _____ 300 g **Biskuitroulade**, hell mit **Bisquit 100 PLUS**, 1 Stück (s. Grundrezept)

Cappuccino-Sahne

- _____ 120 g **Alaska-express Cappuccino**
- _____ 160 g **Wasser**, ca. 25 °C
- _____ 600 g **Sahne**, geschlagen, ungesüßt

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

Vanille-Sahne

- _____ 100 g **Alaska-express Vanille**
- _____ 125 g **Wasser**, ca. 25 °C
- _____ 500 g **Sahne**, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

- _____ 200 g **Cristaline Neutral**
- _____ 2 g **Kaffeepulver**
- _____ 250 g **Garniersahne** (s. Grundrezept)
- _____ 22 Stk **Schoko-Dekor Cappuccino**
- _____ 300 g **Johannisbeeren**

mischen

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen.
- Die dunkle Roulade auflegen.
- Die Cappuccino-Sahne einfüllen und am Blech hochstreichen.
- Die helle Roulade auflegen.
- Die Vanille-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Erdbeer-Kokos-SCHNITTE

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

- _____ 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**,
1 Stück, gebacken (s. Grundrezept)
- _____ 100 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 600 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquisit 100 PLUS**,
2 Stück (s. Grundrezept)

Erdbeer-Sahne

- _____ 120 g **Alaska-express Erdbeer**
- _____ 150 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Joghurt-Kokos-Sahne

- _____ 250 g **Alaska-express Joghurt-Kokos**
- _____ 500 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Joghurt-Kokos im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 50 g **Cristaline Rot**
- _____ 150 g **Cristaline Neutral**
- _____ 150 g Garniersahne (s. Grundrezept)
- _____ 50 g Kokosraspel, geröstet
- _____ 110 g Erdbeeren, 11 Stück, gefächert

Cristaline Rot auf tupfen und mit **Cristaline Neutral** überstreichen.

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- Mit der Erdbeer-Sahne und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- Anschließend die Joghurt-Kokos-Sahne aufstreichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



ERDBEER-SAHNESCHNITTE

à la Tiramisu

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

- _____ 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**,
1 Stück, gebacken (s. Grundrezept)
- _____ 100 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 600 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquisit 100 PLUS**,
2 Stück (s. Grundrezept)

Fruchti-Top Erdbeere

à la Tiramisu-Sahne

- _____ 200 g **Basismix „à la Tiramisu“**
- _____ 250 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Basismix „à la Tiramisu“ im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 150 g **Cristaline Rot**
- _____ 150 g Garniersahne (s. Grundrezept)
- _____ 25 g Pistazien-Grieß

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- **Fruchti-Top Erdbeere** diagonal aufdressieren.
- Mit der Sahne und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline Rot** abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Fruchtige Käse- SAHNE-SCHNITTE

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

<u>Rührmasse</u>		Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
_____ 600 g	Sand BASIC	
_____ 300 g	Deli Rapsöl	
_____ 350 g	Vollei	
_____ 700 g	Fruchti-Top Erdbeer	
<u>Käse-Sahne</u>		Alaska-express Käse-Sahne im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 375 g	Alaska-express Käse-Sahne	
_____ 750 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____ 750 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Fruchtfüllung</u>		mischen
_____ 100 g	Fruchtpüree Erdbeere	
_____ 20 g	Cristaline Rot	
_____ 5 g	Kabi	
<u>Geleeguss</u>		
_____ 200 g	Cristaline Neutral	

Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- **Fruchti-Top Erdbeere** diagonal aufdressieren.
- Abbacken.
- Nach dem Erkalten die Sahne aufstreichen.
- Die Fruchtfüllung aufdressieren und marmorieren.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit dem **Cristaline Neutral** abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

Himbeer-Sahne BAISERSCHNITTE

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

<u>Rührmasse</u>		Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
_____ 600 g	Sand BASIC	
_____ 350 g	Vollei	
_____ 300 g	Deli Rapsöl	
_____ 700 g	Fruchti-Top Himbeere	
_____ 300 g	Biskuitroulade, hell mit Bisquisit 100 PLUS , 1 Stück (s. Grundrezept)	
<u>Himbeer-Sahne</u>		Alaska-express Himbeer im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 220 g	Alaska-express Himbeer	
_____ 275 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____ 1100 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Baiser</u>		Ovasil mit dem Wasser verrühren, aufschlagen und den Zucker nach und nach dazu geben.
_____ 15 g	Ovasil	
_____ 125 g	Wasser	
_____ 250 g	Zucker	

Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die Füllung diagonal aufdressieren.
- Abbacken.
- Nach dem Erkalten die Himbeer-Sahne aufstreichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Baiser auf die Biskuitroulade aufstreichen.
- Wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.
- Nach dem Erkalten in Stücke schneiden und auf die Schnitte auflegen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten



Joghurt-Limette- BANANEN-SCHNITTE

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

<u>Sandmasse</u>		
550 g	Sand BASIC	Alle Zutaten im mittleren Maschinen-gang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
300 g	Vollei	
250 g	Deli Rapsöl	
100 g	Schokobella	
600 g	Fruchtpüree Banane	verrühren
60 g	Kabi	
<u>Joghurt-Limetten-Sahne</u>		
375 g	Alaska-express Joghurt-Limette	Alaska-express Joghurt-Limette im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
750 g	Wasser, ca. 20 °C	
750 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Dekor</u>		
50 g	Cristaline Gelb	Cristaline Gelb mit dem Pinsel auf tupfen und mit Cristaline Neutral überstreichen.
150 g	Cristaline Neutral	
100 g	Limetten, Scheiben	

Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die Füllung diagonal aufdressieren.
- Abbacken.
- Nach dem Erkalten die Joghurt-Limetten-Sahne aufstreichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten



Joghurt-Melone SCHNITTE

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

450 g	Mürbeteig mit Mürbella , 1 Stück, gebacken (s. Grundrezept)	
100 g	Aprikosenkonfitüre	
600 g	Biskuitroulade, hell mit Bisquisit 100 PLUS , 2 Stück	
450 g	Fruchti-Top Apfel	
<u>Melonen-Sahne</u>		
60 g	Alaska-express Neutral	Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit der Eispaste abschmecken und die Sahne unterheben.
80 g	Wasser, ca. 25 °C	
300 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
40 g	EP Melone	
<u>Joghurt-Sahne</u>		
360 g	Alaska-express Joghurt	Alaska-express Joghurt im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
720 g	Wasser, ca. 20 °C	
720 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Dekor</u>		
150 g	Cristaline Neutral	verrühren
10 g	EP Melone	
150 g	Garniersahne (s. Grundrezept)	
200 g	Melonen, 11 Scheiben, halbiert	
100 g	Blütenraspeln weiß	

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- Zwei Streifen **Fruchti-Top Apfel** aufdressieren.
- Die Melonen-Sahne rechts und links neben **Fruchti-Top Apfel** aufdressieren.
- Mit der Joghurt-Sahne und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Mandarinen- SCHNITTE

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Sandmasse

_____ 550 g	Sand BASIC
_____ 300 g	Vollei
_____ 250 g	Deli Rapsöl
_____ 300 g	Mandarinen, Spalten

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

Mandarinen-Sahne

_____ 220 g	Alaska-express Mandarine
_____ 275 g	Wasser, ca. 25 °C
_____ 1100 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

_____ 100 g	Cristaline Neutral
_____ 100 g	Cristaline Gelb
_____ 10 g	Dessertpaste Mandarine
_____ 240 g	Mandarinen, 66 Stück
_____ 22 Stk	Schoko-Dekor Zebra-Dreieck
_____ 22 g	Pistazien, Grieß

mischen

Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die Früchte aufstreuen.
- Abbacken.
- Nach dem Erkalten die Sahne aufstreichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten



Mango- SAHNESCHNITTE

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

_____ 450 g	Mürbeteig mit Mürbella , 1 Stück, gebacken (s. Grundrezept)
_____ 100 g	Aprikosenkonfitüre
_____ 600 g	Biskuitroulade, hell mit Bisquit 100 PLUS , 2 Stück (s. Grundrezept)

Mango-Sahne

_____ 250 g	Alaska-express Mango
_____ 330 g	Wasser, ca. 25 °C
_____ 1250 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

_____ 400 g	Fructi-Top Orange
-------------	--------------------------

Dekor

_____ 150 g	Cristaline Neutral
_____ 200 g	Blütenraspeln weiß
_____ 150 g	Garniersahne (s. Grundrezept)
_____ 100 g	Mangoscheiben, geviertelt

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- Mit der Mango-Sahne und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit **Fructi-Top Orange** der Länge nach 4 Streifen auf die Sahne dressieren.
- Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Passionsfrucht- KOKOS-SCHMITTE

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

		<u>Sandmasse</u>	
_____	550 g	Sand BASIC	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
_____	300 g	Vollei	
_____	250 g	Deli Rapsöl	
		<u>Kokosfüllung</u>	
_____	500 g	Kokoskrone	verrühren
_____	40 g	Dessertpaste Passionsfrucht	
_____	150 g	Wasser, ca. 30 °C	
		<u>Passionsfrucht-Sahne</u>	
_____	160 g	Alaska-express Neutral	Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	200 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	60 g	Dessertpaste Passionsfrucht	
_____	800 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	200 g	Cristaline Neutral	mischen
_____	10 g	Kokosraspel, geröstet	
_____	100 g	Physalis/Kapstachelbeeren, 22 Stück	

Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die Kokosfüllung diagonal aufdressieren.
- Abbacken.
- Nach dem Erkalten die Sahne aufstreichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten



Schokoladen- SAHNE-SCHMITTE

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

_____ 450 g	Mürbeteig mit Mürbella, 1 Stück, gebacken (s. Grundrezept)	
_____ 100 g	Aprikosenkonfitüre	
_____ 600 g	Biskuitroulade, dunkel mit Schoko-Bisquit 100, 2 Stück (s. Grundrezept)	
<u>Vanille-Sahne</u>		
_____ 50 g	Alaska-express Vanille	Alaska-express Vanille im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 70 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____ 250 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Schokoladen-Sahne</u>		
_____ 150 g	Alaska-express Schokolade	Alaska-express Schokolade im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 200 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____ 750 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Dekor</u>		
_____ 10 g	Dekorpuder	
_____ 200 g	Garniersahne (s. Grundrezept)	
_____ 22 Stk	Schoko-Dekor Tropfen-Dreieck	

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Kapsel auflegen.
- Mit der Vanille-Sahne der Länge nach 4 Streifen auf die Biskuitkapsel dressieren.
- Mit der Schokoladen-Sahne und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grund- REZEPTE

BISKUITROULADE, DUNKEL

6 Biskuitrouladen, 60 x 40 cm

_____ 2000 g	Schoko-Bisquit 100	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 6 Minuten aufschlagen
_____ 1300 g	Vollei	
_____ 500 g	Wasser	

Herstellung

- Die Masse auf Papier aufstreichen.
- Abbacken.
- Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 250 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 4 Minuten

BISKUITROULADE, HELL

6 Biskuitrouladen, 60 x 40 cm

_____ 2000 g	Bisquit 100 PLUS	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.
_____ 1500 g	Vollei	
_____ 400 g	Wasser	

Herstellung

- Die Masse auf Papier aufstreichen.
- Abbacken.
- Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 240 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 5 Minuten

KIRSCHWASSER-TRÄNKE

_____ 1000 g	Wasser	aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen
_____ 1000 g	Zucker	
_____ 120 g	Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser	zusetzen

MÜRBETEIG

_____ 1000 g	Mürbella
_____ 400 g	Rau Back extra, weich
_____ 100 g	Vollei

Backtechnik

- Spiralkneter: 2 + 3 Minuten

GARNIERSAHNE

_____ 50 g	Alaska-express Neutral	Alaska-express Neutral im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 50 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____ 500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	