



Sahnetörtchen-Vielfalt

- ◆ von Ananas bis Zitrone – beliebte Abwechslung
- ◆ von klassisch bis exotisch – immer wieder neu
- ◆ einfach und rationell – mit **Alaska-express**



Attraktive Sahne-Vielfalt...

Mit den vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen der **Alaska-express Sahnestandmittel** von **BRAUN**
– klassisch, kreativ, trendig und fruchtig –
zaubern Sie ganz einfach immer neue schnitt- und frosterfeste
Sahnegebäcke und Desserts, zum Beispiel:

Erdbeer-Törtchen 25 Dessertringe

Betriebsrezept

_____	200 g Biskuitrouladen, hell, 25 Stück, 8 cm Ø	
	<u>Erdbeer-Sahne</u>	
_____	200 g Alaska-express Erdbeer	▶ Alaska-express Erdbeer im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	250 g Wasser, ca. 25 °C	
_____	1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Dekor</u>	
_____	50 g Garniersahne	
_____	25 Stück Schoko-Dekor Erdbeer	
_____	250 g Erdbeeren, halbiert, abgeliert	

Herstellung

- ◆ Ein Blech mit Folie oder Pergamentpapier auslegen, die geölten und mit Staubzucker besiebten Dessertringe auflegen.
- ◆ Je eine Biskuitroulade einlegen.
- ◆ Mit einem Spritzbeutel die Erdbeer-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- ◆ Die Törtchen ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Mit Garniersahne, dem **Schoko-Dekor Erdbeer** und den abgelierten Erdbeeren ausgarnieren.

Tipp: Eine schönere Optik erhalten Sie, wenn die Törtchen mit Geleeguss abgeliert werden (Törtchen anfrosten).

Käse-Sahnetörtchen 40 Dessertringe

Betriebsrezept

_____	300 g Biskuitroulade, hell, 40 Stück, 8 cm Ø	
	<u>Käse-Sahne</u>	
_____	500 g Alaska-express Käse-Sahne	▶ Alaska-express Käse-Sahne im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	1000 g Wasser, ca. 20 °C	
_____	1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Dekor</u>	
_____	100 g Garniersahne	
_____	40 Stück Schoko-Dekor Käse-Sahne	
_____	400 g Mandarinspalten, abgeliert	

Herstellung

- ◆ Ein Blech mit Folie oder Pergamentpapier auslegen, die geölten und mit Staubzucker besiebten Dessertringe auflegen.
- ◆ Je eine Biskuitroulade einlegen.
- ◆ Mit einem Spritzbeutel die Käse-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- ◆ Die Törtchen ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Mit Garniersahne, dem **Schoko-Dekor Käse-Sahne** und den abgelierten Mandarinspalten ausgarnieren.

...mit 36 x Alaska-express:

Fruchtige Sorten

- Ananas
- Apfel
- Banane
- Blutorange
- Erdbeer
- Himbeer
- Mandarine
- Mango
- Zitrone

Joghurt-/Käse-Sahne-Sorten

- Bottermelk-Cassis
- Bottermelk-Waldfrucht
- Joghurt
- Joghurt-Erdbeer
- Joghurt-Heidelbeer
- Joghurt-Limette
- Joghurt-Rote Grütze
- Joghurt-Vanille-Maracuja
- Käse-Sahne
- Panna Cotta Orange
- Molke Pfirsich-Maracuja
- Molke Kirsch-Banane
- Molke Himbeer-Limone

Spezialitäten

- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Nuss
- Schokolade
- Stracciatella
- Basismix Tiramisu
- Mousse au Chocolat

Neutrale Sorten

- Alaska-express Neutral
- Alaska 666
- Sami

proFit-Sorten

- Orange-Sanddorn
- Kirsch-Holunder
- Erdbeer-Hagebutte
- Aprikose-Zitronenmelisse

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 413