

RUNDUMM...

SACHER



Sacher-Grundrezepte

	1 Boden 26 cm Ø 5 cm hoch	5 Böden 18 cm Ø 5 cm hoch	1 Kapsel 60 x 40 cm 1 cm hoch
Sacher in g	700	1750	850
Eier in g	300	750	350
Wasser in g	50	125	70
Schlagzeit in Minuten	6	6	6
Backtemp. in °C	180*	180*	220**
Backzeit ca. Minuten	55	45	8
*180 °C = 50 °C unter Brötchenbacktemperatur **220 °C = 10 °C unter Brötchenbacktemperatur			

Herstellung

- **Sacher**, Eier und Wasser im schnellen Maschinengang ca. 6 Minuten mit grober Rute aufschlagen.

Hinweise:

- Bei größeren Massen und langsam laufenden Maschinen: Schlagzeit verlängern.
- Das Litergewicht der aufgeschlagenen Masse sollte ca. 650 g betragen.
- Unbedingt auf gleichmäßige Backtemperatur achten, eventuell auf Unterblech backen.
- Die Böden lassen sich sehr gut auf Vorrat herstellen (einfrostern).

Grundrezept: Kirschwasser-Tränke

Betriebsrezept

_____	1000 g	Wasser	Wasser und Zucker
_____	1000 g	Zucker	► aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
_____	150 g	Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser	zusetzen

Grundrezept: Rum-Tränke

Betriebsrezept

_____	1000 g	Wasser	Wasser und Zucker
_____	1000 g	Zucker	► aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
_____	150 g	Dessertpaste Rum	zusetzen



Sachertorte

1 Torte

Betriebsrezept

_____	18 cm Ø	26 cm Ø	
_____	1 Stück	1 Stück	Sacherboden s. Grundrezept
_____	100 g	200 g	Rum-Tränke s. Grundrezept
_____	200 g	400 g	Aprikosenkonfitüre extra zum Füllen (mind. 45% Frucht)

Dekor

_____	100 g	200 g	Schokoladen-Zuckerglasur
_____	50 g	100 g	Aprikosenkonfitüre extra
_____	15 g	30 g	Schoko-Pailletten
_____	8 Stück	16 Stück	Schoko-Dekor Sachertorte

Herstellung

- Den Sacherboden 2 x durchschneiden.
- Die Böden mit der Rum-Tränke tränken und mit Aprikosenkonfitüre extra füllen.
- Die zusammengesetzte Torte aprikotieren.
- Danach mit **Schokoladen-Zuckerglasur** überziehen und den Rand mit **Schoko-Pailletten** absetzen.
- Nach dem Trocknen der **Schokoladen-Zuckerglasur** die Torte einteilen und mit **Schoko-Dekor Sachertorte** ausgarnieren.

Grundrezept: Streusel

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	Die Zutaten
_____	500 g	Crememargarine oder Butter	► miteinander zum Streusel aufarbeiten.



Praline Rehrücken

4 Rehrücken à 28 cm Länge

Betriebsrezept

_____	240 g	Streusel	s. Grundrezept
_____	500 g	abgebundene Sauerkirschen	
<u>Sachermasse</u>			
_____	1400 g	Sacher	6 Minuten im schnellen
_____	600 g	Eier	Maschinengang mit
_____	100 g	Wasser	grober Rute aufschlagen
_____	600 g	Nuss-Nougat-Creme	leicht aufschlagen
<u>Dekor</u>			
_____	280 g	Schokobella	für den Überzug
_____	80 g	Nugotin	zum Überspinnen
_____	60 g	Mandeln, gehackt, geröstet	
_____	30 g	Pistazien, halbiert	

Herstellung

- Die Formen fetten und mit Mehl ausstauben.
- Je Form 60 g Streusel einstreuen und 125 g abgebundene Sauerkirschen eindressieren.
- Je 525 g Sachermasse einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 50 Minuten
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Auskühlen lassen und je Rehrücken einen Streifen **Nuss-Nougat-Creme** aufspritzen (Lochtülle Nr. 10).
- Mit **Schokobella** überziehen und mit **Nugotin** überspinnen.
- Mit der restlichen **Nuss-Nougat-Creme** und den Pistazien ausgarnieren und mit den gehackten Mandeln absetzen.



Käsetorte Exquisit

2 Stück à 26 cm Ø, 5 cm hoch

Betriebsrezept

_____	320 g	Mürbeteigböden, 2 Stück, gebacken	
_____	80 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	1050 g	Sacherböden, 2 Stück, 2,5 cm stark	
_____	100 g	Kirschwasser-Tränke	s. Grundrezept
<u>Käsemasse</u>			
_____	700 g	Wasser	aufkochen
_____	350 g	Käse-Frisch hoch	einrühren
_____	600 g	Quark	zugeben und glattrühren
_____	200 g	Eiweiß	cremig aufschlagen, dann
_____	100 g	Zucker	unter die Käsemasse ziehen
<u>Dekor</u>			
_____	32 Stück	Kirschen, abgeliert	
_____	50 g	Mandeln, gehobelt, geröstet	

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, die Sacherböden auflegen und mit einem Ring umstellen.
- Mit der Kirschwasser-Tränke tränken, die Käsemasse einfüllen und glattrischen.
- Zur Oberhautbildung ca. 15 Minuten stehen lassen.
- Mit Eigelb abstreichen und bei mindestens 250 °C Oberhitze auf Unterblech ca. 12 Minuten abflämen.
- Die Torten gut auskühlen lassen, einmandeln und mit den Kirschen ausgarnieren.

Tipp: Statt Eiweiß kann auch **Ovasil** verwendet werden.

Ovasil-Lösung:

_____	25 g	Ovasil	glatt rühren
_____	175 g	Wasser	



Stachelbeer-Traum-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	3810 g	Sacherkapsel,	s. Grundrezept
		3 Stück, 1 cm stark	
_____	1300 g	Stachelbeeren, gut abgelaufen	
_____	900 g	Mürbeteigboden, 1 Stück, gebacken	
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	300 g	Rum-Tränke	s. Grundrezept

Füllung

_____	150 g	Nuss-Nougat-Creme	schaumig schlagen
_____	150 g	Butter	
_____	50 g	Dessertpaste Rum	

Dekor

_____	500 g	Colorado gelb
_____	50 g	Pistazien, gehackt

Herstellung

- Die Sacherkapsel vor dem Backen mit Stachelbeeren bestreuen und abbacken.
- Den gebackenen Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Sacher-Stachelbeerkapsel auflegen.
- Die Kapseln mit Rum-Tränke tränken.
- Mit der **Nuss-Nougat-Creme** und den weiteren Sacher-Stachelbeerkapseln zur Schnitte zusammensetzen.
- Die Schnitte im Kühlschrank ca. 1 Stunde kalt stellen.
- Die Oberfläche mit **Colorado gelb** abglänzen und die gehackten Pistazien aufstreuen.

Vanille-Schnitte Royal

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1270 g	Sacherkapsel,	s. Grundrezept
		1 Stück, 1 cm stark	
_____	450 g	Sauerkirschen, gut abgelaufen	
_____	900 g	Mürbeteigboden, 1 Stück, gebacken	
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre	

Vanille-Sahne

_____	150 g	Alaska-express Neutral	Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit Kovanil abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	20 g	Kovanil	
_____	200 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	180 g	Weißer Schokolade-Späne
_____	30 g	Kakao

Herstellung

- Die Sacherkapsel vor dem Backen mit Kirschen bestreuen und abbacken.
- Den gebackenen Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Sacher-Kirsch kapsel auflegen.
- Die Vanille-Sahne einfüllen und glattstreichen.
- Nach dem Absteifen mit Spänen aus Weißer Schokolade und Kakao garnieren.

Offizieller
Förderer



Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317
verkauf@martinbraun.de

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Nr. 337