



NEU! Schokobella Ruby

Ruby Torte

1 Torte, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 8

.....	160 g	Mürbeteig (Mürbella), 1 Stück, gebacken [siehe Grundrezept]
.....	30 g	Aprikosenkonfitüre
.....	200 g	Biskuitböden, hell (Bisquisit 100 PLUS), 3 Stück, 1 cm stark [siehe Grundrezept]
.....	100 g	Marc de Champagne-Tränke [siehe Grundrezept]
.....		Creme
.....	300 g	Schokobella Ruby
.....	60 g	Butter
		► aufschlagen
.....		Frucht-Spiegel
.....	100 g	Fruchtpüree Himbeere
.....	150 g	Colorado rot
		► Fruchtpüree und Colorado zusammen aufkochen und abkühlen lassen.
.....	150 g	Rollfondant weiß
.....	100 g	Schokobella Ruby
.....	70 g	Früchte, gemischt
.....	50 g	Mandeln
.....	50 g	Pistaziengrieß

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und einen Biskuitboden auflegen.
- Mit der Creme, den restlichen Böden und dem Frucht-Spiegel zur Torte zusammensetzen und tränken.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Rollfondant weiß** eindecken.
- Mit **Schokobella Ruby** überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept Biskuitböden, hell 9 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch

.....	3000 g	Bisquisit 100 PLUS
.....	1800 g	Vollei
.....	600 g	Wasser
		► Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Backtechnik

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

Ruby Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 40



.....	450 g	Mürbeteig (Mürbella), gebacken [siehe Grundrezept]
.....	100 g	Aprikosenkonfitüre
.....	900 g	Biskuitroulade, hell, dünn (Bisquisit 100 PLUS), 3 Stück [siehe Grundrezept]
.....	250 g	Marc de Champagne-Tränke [siehe Grundrezept]
.....	400 g	Kranfil's Rote Früchte ▶ temperieren
.....	1000 g	Ruby-Creme Schokobella Ruby
.....	200 g	Butter ▶ aufschlagen
.....	700 g	Mousse weiß Mousse au Chocolat weiß [siehe Grundrezept]
.....	50 g	Dekor Brösel
.....	100 g	Schokobella Ruby , als Dekor

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ **Kranfil's Rote Früchte** aufstreichen.
- ▶ Die Creme aufstreichen.
- ▶ Mit der Creme und den restlichen Rouladen zur Schnitte zusammensetzen und tränken.
- ▶ Mousse einfüllen und mit einer Palette aufräuen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept Mousse au Chocolat weiß

.....	1000 g	Mousse au Chocolat weiß
.....	1250 g	Vollmilch, 3,5 %, kalt
.....		▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Grundrezept Mürbeteig

.....	1000 g	Mürbella
.....	400 g	Rau Back extra , weich
.....	100 g	Vollei
.....		▶ Knetzeit: 3 Minuten langsam

Ruby Baiser

Gesamtstückzahl: 30



.....	45 g	Ovasil
.....	250 g	Wasser
.....	250 g	Zucker
.....		▶ Ovasil und Wasser aufschlagen, Zucker nach und nach dazugeben.
.....	250 g	Zucker
.....		▶ kurz unterrühren
.....	200 g	Dekor Schokobella Ruby

Herstellung

- ▶ Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- ▶ Die Baisermasse mit einem Spritzbeutel 9er Sterntülle spiralförmig aufdressieren.
- ▶ Die Baiser bei max. 100 °C über Nacht trocknen lassen.
- ▶ **Schokobella Ruby** temperieren und die Baisers eintauchen.

Grundrezept Biskuitroulade, hell, dünn

Gesamtstückzahl: 6

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

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier aufstreichen.
- ▶ Abbacken und sofort vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 4–6 Minuten

Grundrezept Marc de Champagne-Tränke

.....	1000 g	Wasser
.....	1000 g	Zucker
.....		▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
.....	200 g	Royal Marc de Champagne
.....		▶ abschmecken

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



MARTIN BRAUN GRUPPE

Nr. 655