



Rund um
Bisquisit 100 PLUS

Erdbeer-Sahneroulade

2 Rouladen 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 24



..... 1200 g Ausgezogene Roulade, hell, 2 Stück,
(**Bisquisit 100 PLUS**)
[siehe Grundrezept]

Frucht-Füllung

..... 500 g **Fruchtpüree Erdbeere**
..... 50 g **Kabi**
..... 25 g Zucker

► Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Fruchtpüree verrühren.

Erdbeer-Sahne

..... 200 g **Alaska-express Erdbeer**
..... 250 g Wasser, ca. 25 °C
..... 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

..... 300 g Geleeguss mit **Colorado gelb**
[siehe Grundrezept]

Herstellung

- Die Frucht-Füllung mit mittlerer Lochtülle auf das obere Ende der Rouladen längs aufdressieren.
- Die Sahne auf den Rouladen verteilen.
- Glatt streichen.
- Zu Rouladen aufrollen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.

Mango-Passionsfrucht-Sahneroulade

2 Rouladen 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 24



..... 1200 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 2 Stück,
dünn [siehe Grundrezept]

Kranfil's-Füllung

..... 1200 g **Kranfil's Passionsfrucht-Mango**
► Kranfil's leicht erwärmen, so dass es streichfähig wird.

Mango-Sahne

..... 200 g **Alaska-express Mango**
..... 250 g Wasser, ca. 25 °C
..... 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
► Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

..... 100 g **Dekorpuder**

Herstellung

- Die Kranfil's-Füllung auf die Rouladen aufstreichen.
- Die Sahne auf den Rouladen verteilen.
- Zu Rouladen aufrollen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Dekorpuder** absieben.

Käse-Sahne-Rote Früchte-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 450 g Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken [siehe Grundrezept]
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 600 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 60 x 20 cm, 2 Stück [siehe Grundrezept]

- 450 g **Kranfil's Rote Früchte**
 - ▶ Kranfil's leicht erwärmen, so dass es streichfähig wird.

Käse-Sahne

- 250 g **Alaska-express Käse-Sahne**
- 500 g Wasser, ca. 20 °C
- 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- 120 g **Kranfil's Rote Früchte**
 - ▶ Kranfil's leicht erwärmen.

- 100 g **Cristaline Neutral**

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ **Kranfil's Rote Früchte** aufstreichen.
- ▶ Mit der Sahne und den restlichen Böden zusammensetzen.
- ▶ Das weiche **Kranfil's Rote Früchte** aufdressieren und mit einem Messer verstrudeln.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.

Amaretto Kugeln

Gesamtstückzahl: 75



- 500 g Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100 PLUS**) [siehe Grundrezept]
- 120 g Kokosfett
- 60 g Mandelgrieß, geröstet
- 80 g **Royal Amaretto**
- 40 g Mandelgrieß, geröstet

Herstellung

- ▶ Das Kokosfett zerlassen und abkühlen lassen.
- ▶ Die Biskuitböden in einem Kessel grob zerbröseln.
- ▶ Alle Zutaten mit einer groben Rute oder mit den Händen zu einer glatten Masse verrühren.
- ▶ Die Masse zu Kugeln formen, sofort im Mandelgrieß wälzen und kühl stellen.
- ▶ **TIPP:** Die Amaretto Kugeln können auch aus den ausgestochenen Biskuitbödenresten des Naked Cake Herz hergestellt werden.

Royal-Orange

1 Kuppelform, 26 cm Ø; Gesamtstückzahl: 16



Mini-Rouladen

400 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**),
[siehe Grundrezept]

Frucht-Füllung

450 g **Fruchti-Top Orange**

25 g **Dessertpaste Orange**

► Dessertpaste mit Fruchti-Top verrühren.

Kuppeltorte

160 g Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]

40 g Aprikosenkonfitüre

100 g Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 26 cm
[siehe Grundrezept]

200 g **Fruchti-Top Orange**

70 g Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 18 cm

► Den gebackenen Mürbeteigboden mit Konfitüre betreiben und den 26 cm Biskuitboden auflegen. 2 Ringe mit Fruchti-Top aufdressieren und in den Froster stellen.

Orangen-Sahne

90 g **Alaska-express Neutral** Wasser,
120 g ca. 25 °C

40 g **Dessertpaste Orange**

600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

250 g Geleeguss mit **Colorado neutral** [siehe Grundrezept]

60 g **KrokChoc sortiert**

Herstellung

- Die Roulade der Länge nach teilen und mit der Füllung bestreichen.
- Die Rouladen stramm aufrollen und frosten.
- Die Kuppelform mit Klarsichtfolie auslegen.
- Die vorbereitete Roulade in 0,8–1,0 cm dünne Scheiben schneiden und die Kuppelform auslegen.
- Mit der Sahne und dem zweiten Boden zusammensetzen.
- Zum Schluss den vorbereiteten Mürbeteigboden auflegen und kurz anfrosten.
- Aus der Form lösen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.
- Den Rand mit **KrokChoc sortiert** absetzen.
- **TIPP:** Die gefrorenen Rouladen lassen sich sehr gut über eine Brotschneidemaschine schneiden.

à la Tiramisu-Erdbeer-Torte

2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch ; Gesamtstückzahl: 32



..... 320 g	Mürbeteig (Mürbella), gebacken, 2 Stück [siehe Grundrezept]
..... 80 g	Aprikosenkonfitüre
..... 1200 g	Biskuitböden, hell (Bisquit 100 PLUS), 10 Stück, 5 mm dick [siehe Grundrezept]
..... 200 g	Eierlikör-Tränke [siehe Grundrezept]
..... 600 g	Fruchti-Top Erdbeere

à la Tiramisu-Buttercreme

..... 300 g	Cremonte
..... 500 g	Wasser, ca. 20 °C
..... 400 g	Butter, ca. 20 °C
..... 100 g	Gourmetpaste Tiramisu
	► Cremonte und Wasser kurz verrühren. Die Butter zugeben. Im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen und mit der Gourmetpaste abschmecken.

Dekor

..... 320 g	Rollfondant weiß
..... 2 g	Lebensmittelfarbe, kirschrot
	► Marmorieren
..... 60 g	KrokChoc sortiert
..... 4 Stk.	Schoko-Dekor Erdbeer
..... 100 g	Erdbeeren

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Boden auflegen.
- Tränken.
- Mit der Creme und den Böden zusammensetzen.
- Auf jede Schicht **Fruchti-Top Erdbeere** aufspritzen.
- Die Torten einstreichen und frosten.
- Die Oberfläche mit dem eingefärbten Rollfondant eindecken.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Moderne Cappuccino-Sahnetorte

1 Torte, 26 cm Ø, 6 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16



- 160 g Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]
- 40 g Aprikosenkonfitüre
- 240 g Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**),
2 Stück [siehe Grundrezept]

Cappuccino-Sahne

- 75 g **Alaska-express Cappuccino**
- 90 g Wasser, ca. 20-25 °C
- 375 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Vanille-Sahne

- 75 g **Alaska-express Vanille**
- 90 g Wasser, ca. 20-25 °C
- 375g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- 200 g Garniersahne [siehe Grundrezept]
- 10 g **Moccabohnen**
- 2 g Kaffeepulver

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, einen Boden auflegen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- ▶ Die Cappuccino-Sahne einfüllen und am Rand hochstreichen.
- ▶ Mit der Vanille-Sahne und dem zweiten Boden zusammensetzen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Himbeer-à la Crème Brûlée-Dreiecke

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24



- 450 g Mürbeteig (**Mürbella**), 2,5 mm, gebacken [siehe Grundrezept]
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 600 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 60 x 20 cm, 2 Stück [siehe Grundrezept]

Joghurt-Himbeer-Sahne

- 250 g **Alaska-express Joghurt-Himbeer**
- 500 g Wasser, ca. 25 °C
- 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Crème-Füllung

- 300 g **Basismix à la Crème Brûlée**
- 225 g Wasser, 40 –50 °C
- 1000 g Sahne, flüssig
 - ▶ Basismix im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.

Dekor

- 100 g **Cristaline Neutral**

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Die zweite Roulade auflegen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Absteifen lassen.
- ▶ Kurz anfrosten.
- ▶ Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- ▶ In 10 x 10 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Anschließend in Dreiecke schneiden.

Naked Cake Herz

1 Herzform, 26 cm Ø



- 70 g Mürbeteig (**Mürbella**) [siehe Grundrezept]
 - ▶ Mürbeteigboden mit der großen Herz-Form ausstechen, die Mitte mit der kleinen Herz-Form ausstechen und abbacken.

- 15 g Aprikosenkonfitüre

- 60 g Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 2 Stück [siehe Grundrezept]
 - ▶ Die Biskuitböden mit der großen Herz-Form ausstechen und die Mitte mit der kleinen Herz-Form ausstechen.

- 200 g **Kranfil's Rote Früchte**

Buttercreme

- 250 g **Cremonte**
- 375 g Wasser, ca. 20 °C
- 325 g Butter, temperiert
- 30 g **Combani**
- 30 g **Dessertpaste Heidelbeer**
 - ▶ Je eine Hälfte von der Buttercreme mit Combani und Dessertpaste abschmecken.

Dekor

- 10 g **Dekorplatten dunkel**
- 10 g Heidelbeeren
- 20 g Himbeeren
- 30 g Brombeeren
- 20 g Mandeln

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen.
- ▶ Einen Biskuitboden auflegen.
- ▶ **Kranfil's Rote Früchte** erwärmen, auf den Biskuitboden aufstreichen.
- ▶ Mit einer Lochtülle die Vanille- und Heidelbeer-Buttercreme abwechselnd tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen und die Buttercreme erneut abwechselnd tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Geleeguss mit Colorado neutral/gelb

- 1000 g **Colorado neutral/gelb**
- 500 g Wasser
- ▶ Zutaten kurz aufkochen.

Garniersahne

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

Ausgezogene Roulade, hell

6 Bleche, 60 x 40 cm

- Helle Rouladen-Masse**
- 1800 g **Bisquit 100 PLUS**
- 1350 g Vollei
- 360 g Wasser
- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 6 Minuten aufschlagen.
- Dunkle Rouladen-Masse**
- 500 g **Schoko-Bisquit 100**
- 325 g Vollei
- 125 g Wasser
- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die helle Rouladenmasse aufstreichen.
- ▶ Die dunkle Rouladenmasse mit einem Spritzbeutel und 10er Lochtülle in Linien auf die helle Rouladenmasse dressieren und mit einem Messer ausziehen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

Mürbeteig

- 1000 g **Mürbella**
- 400 g **Backmargarine, weich,**
- 100 g Vollei
- ▶ Knetzeit: 3 Minuten langsam

Eierlikör-Tränke

- 1000 g Wasser
- 1000 g Zucker
- ▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
- 150 g **Dessertpaste Eierlikör**
- ▶ zusetzen

Biskuitrouladen, hell

Blech 60 x 40 cm

- 2000 g **Bisquit 100 PLUS**
- 1500 g Vollei
- 400 g Wasser

Herstellung

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.
- ▶ Die Masse auf Papier aufstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

Biskuitböden, hell

	26 cm Ø, 5 cm hoch 9 Stück	18 cm Ø, 5 cm hoch 9 Stück
Bisquit 100 PLUS	3000 g	1500 g
Vollei	1800 g	900 g
Wasser	600 g	300 g

Herstellung

- ▶ 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