



NEU!

- *Mediterran genießen:
Fruchtig-aromatischer
Pfirsich, mild-cremiger
Mascarpone – harmo-
nische Komposition mit
italienischem Flair.*
- *Einfach himmlisch
mit Alaska-express!*

Alaska-express Pfirsich-Mascarpone

Pfirsich-Mascarpone-Kleintorte

Betriebsrezept: 4 Tortenringe, 18 cm Ø; 32 Stück

_____	320 g	Mürbeteig, gebacken, 4 Stück, 2,5 mm stark
_____	80 g	Aprikosenkonfitüre
_____	480 g	Biskuitböden, hell, 18er Ring, 8 Stück à 1 cm stark
_____	400 g	Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich
_____	200 g	Dekorroulade, 4 Stück à 56 cm lang, 3,5 cm breit

Pfirsich-Mascarpone-Sahne

_____	200 g	Alaska-express Pfirsich-Mascarpone
_____	250 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Dekor

_____	350 g	Pfirsiche, abgeliert, 64 Stück
_____	100 g	Cristaline Gelb
_____	30 g	Pistazien, kleingehackt

**Alaska-express
Pfirsich-Mascarpone** im
Wasser auflösen und die
Sahne unterheben.

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen Biskuitboden auflegen. Mit den geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen und die Dekorroulade einlegen.
- Mit mittlerer Lochtülle 2 Ringe **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** eindressieren.
- Mit der Pfirsich-Mascarpone-Sahne und dem zweiten Biskuitboden zur Torte zusammen setzen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und anschließend kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline Gelb** bestreichen, mit Pfirsichspalten ausgarnieren, in die Mitte gehackte Pistazien aufstreuen.

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

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

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317

Nr. 483



Pfirsich-Mascarpone-Margeritas

Betriebsrezept: 1 Margerita Formenverbund; 18 Stück

_____ 100 g Biskuitroulade, hell, 18 Stück, 8 cm Ø, ausstechen

Pfirsich-Mascarpone-Sahne

_____ 140 g **Alaska-express
Pfirsich-Mascarpone**

_____ 175 g Wasser, ca. 25 °C

_____ 700 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ **Alaska-express Pfirsich-Mascarpone** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

_____ 18 Stück **Dekorstäbchen, weiß**

_____ 100 g **Cristaline Gelb** zum Überspinnen

Herstellung

- Mit einem Spritzbeutel die Pfirsich-Mascarpone-Sahne einfüllen.
- Je ein Stück Biskuit auflegen und leicht andrücken.
- Die Törtchen ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Törtchen frosten und anschließend aus der Form lösen.
- Mit **Cristaline Gelb** überspinnen, die **Dekorstäbchen** durchbrechen und die Margeritas damit ausgarnieren.
- **Tipp:** Das Rezept ist auch ausreichend für 17 Dessertringe, 8 cm Ø, oder Sechseck-Formen. Die Törtchen mit **Cristaline Gelb** und den Pfirsichspalten ausgarnieren.

Pfirsich-Mascarpone-Sahneschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

Sandmasse

_____ 750 g **RührQuick Soft**

_____ 400 g Zucker

_____ 450 g Speiseöl

_____ 450 g Wasser, kalt

3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren und auf ein vorbereitetes Blech streichen.

_____ 700 g **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich** diagonal aufdressieren

Pfirsich-Mascarpone-Sahne

_____ 400 g **Alaska-express
Pfirsich-Mascarpone**

_____ 500 g Wasser, ca. 25 °C

_____ 2000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ **Alaska-express Pfirsich-Mascarpone** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

_____ 200 g Garniersahne

_____ 250 g Pfirsiche, Spalten, abgeliert

_____ 40 Stück **Schoko-Dekor
Pfirsich-Mascarpone**

_____ 350 g **Cristaline Gelb**

Herstellung

- Die Sandmasse abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 bis 190 °C (= 50 bis 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Die Pfirsich-Mascarpone-Sahne auf dem Boden glatt streichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen. Etwas anfrosten.
- Dünn mit **Cristaline Gelb** abgeliert.
- Mit Garniersahne, den Pfirsichspalten sowie dem **Schoko-Dekor Pfirsich-Mascarpone** ausgarnieren.



**Schoko-Dekor
Pfirsich-Mascarpone**
240 Stück im Karton
Art.-Nr. 1718101

