

NEU

Tropic-Torte

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

0,100 kg	Mürbeteig (Mürbella), gebacken [siehe Grundrezept]
0,020 kg	Aprikosenkonfitüre
0,100 kg	Biskuitböden, dunkel (Schoko-Bisquisit 100) [siehe Grundrezept]

Fruchtfüllung

0,120 kg	Fruchti-Top Tropic
----------	---------------------------

Maracuja-Vanille-Sahnecreme

0,110 kg	Alaska-express Joghurt-Vanille Maracuja
0,220 kg	Wasser, ca. 20 °C
0,220 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
	▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Cristaline-Mischung

0,080 kg	Cristaline Neutral , erwärmt
0,020 kg	Topping Mango-Maracuja

Fruchti-Top Tropic

Fruchtgenuss auf hohem Niveau

- ▶ Sowohl ungebacken als auch gebacken ein Genuss
- ▶ Enthält 45 % Mango und 8 % Passionsfrucht
- ▶ Direkt zu verarbeiten
- ▶ Back-, schnitt- und frosterstabil

Dekor

0,070 kg	Kokosnuss-Chips
0,200 kg	Garniersahne [siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und den Boden auflegen.
- ▶ 2 Ringe Fruchti-Top aufdressieren.
- ▶ Einen Teil der Sahnecreme einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen.
- ▶ Die restliche Sahnecreme einfüllen.
- ▶ Glattstreichen.
- ▶ Die Cristaline-Mischung aufstreichen.
- ▶ Den Rand mit Kokoschips absetzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Sunset Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Rührmasse

0,375 kg	Velvet Cake orange
0,150 kg	Vollei
0,110 kg	Wasser
0,075 kg	Rapsöl

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Rührmasse

0,375 kg	Velvet Cake rot
0,150 kg	Vollei
0,110 kg	Wasser
0,075 kg	Rapsöl

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren. Beide Massen in jeweils einen Spritzbeutel füllen und wild auf ein Blech aufdressieren.

Fruchtfüllung

0,700 kg	Fruchti-Top Tropic
----------	---------------------------

Vanille-Sahne

0,180 kg	Alaska-express Vanille
0,225 kg	Wasser, 20–25 °C
0,895 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.	

Spiegel

0,100 kg	Cristaline Gelb , erwärmt
0,100 kg	Cristaline Rot , erwärmt

Herstellung

- ▶ Abbacken.
- ▶ Die Fruchtfüllung diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Vanille-Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Mit Cristaline Rot und Gelb marmorieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausganieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180–190 °C (= 50–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20–25 Minuten

Grundrezepte

Mürbeteig

1,000 kg	Mürbella
0,400 kg	Rau Back extra SG , weich
0,100 kg	Vollei
▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam	

Garniersahne

0,050 kg	Alaska-express Neutral
0,050 kg	Wasser, 20–25 °C
0,500 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.	

Biskuitböden, dunkel

6 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch	
2,000 kg	Schoko-Bisquisit 100
1,200 kg	Vollei
0,400 kg	Wasser
▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.	

Herstellung

- ▶ Die Böden mit geschlossenem Zug anbacken, nach 10 Minuten den Zug öffnen und abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 25–30 Minuten



MARTIN BRAUN GRUPPE

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

Nr. 732