



NEU: Alaska-express à la Marzipan Konditorei-Special

Törtchen à la Marzipan

1 Silikonform im Frucht-Design; Gesamtstückzahl: 20

- 200 g Mürbeteig (**Mürbella**)
 - ▶ Mürbeteig auf ca. 2 mm ausrollen, 7 cm Durchmesser ausstechen und abbacken.
- 60 g Aprikosenkonfitüre
- 200 g Marzipan, angewirkt
 - ▶ Auf ca. 2 mm ausrollen und 7 cm Durchmesser ausstechen.
- 120 g **À la Marzipan-Sahne**
- 150 g **Alaska-express à la Marzipan**
- 150 g Wasser, ca. 25 °C
- 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
- 325 g **Fructi-Top Apfel**

- **Dekor**
- 400 g **Miruar Neutral**, ca. 45 °C
- 3 g Lebensmittelfarbe, rot, grün
 - ▶ Ca. 2/3 Miruar in grün einfärben, den Rest rot einfärben. Beide Farben marmorieren.
- 200 g Mandeln, gehackt

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und den Marzipandeckel auflegen.
- ▶ Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- ▶ Je einen Tupfer **Fructi-Top Apfel** in die Sahne dressieren.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Mit Miruar überziehen.
- ▶ Auf den Marzipandeckel absetzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Sahne-Roulade à la Marzipan

2 Rouladen 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 40



- 1200 g Biskuitroulade, hell (**Bisquit 100 PLUS**)
mit **Mohn**, [siehe Grundrezept]
- Frucht-Füllung**
- 200 g **Fruchti-Top Pflaume**
- À la Marzipan-Sahne**
- 200 g **Alaska-express à la Marzipan**
- 250 g Wasser, ca. 25 °C
- 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die
Sahne unterheben.
- Dekor**
- 300 g Marzipan, angewirkt, ausgerollt
- 250 g Garniersahne
- 40 g Mandeln, gehackt, geröstet

Herstellung

- ▶ Die Fruchtfüllung mit mittlerer Lochtülle auf das obere
Ende der Roulade längs aufdressieren.
- ▶ Die Sahne auf den Rouladen verteilen.
- ▶ Zu Rouladen aufrollen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Marzipan eindecken.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte	Mohnböden	Bisquitroulade mit Mohn
Bisquit 100 PLUS	1000 g	1000 g
Vollei	600 g	750 g
Wasser	200 g	200 g
Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.		
Mohn	200 g	200 g
Wasser	100 g	100 g
Verrühren und unter die obige Masse ziehen.		
Herstellung		▶ Die Masse auf Papier auf- streichen und abbacken. ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.
Backtechnik		
Backtemperatur	ca. 190 °C	ca. 240 °C
Backzeit	ca. 25 Minuten	ca. 5 Minuten

À la Marzipan-Torte

3 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 24



- 240 g Mürbeteig (**Mürbella**), 3 Böden,
18 cm Ø, gebacken
- 60 g Aprikosenkonfitüre
- 360 g Mohnböden, 6 Stück, 16 cm Ø
[siehe Grundrezept]
- Füllung**
- 360 g **Fruchti-Top Kirsch**
- 3 g **Zimt**
- ▶ Mischen
- À la Marzipan-Sahne**
- 200 g **Alaska-express à la Marzipan**
- 250 g Wasser, ca. 25 °C
- 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die
Sahne unterheben.
- Dekor**
- 570 g Marzipan, angewirkt
- 3 Stk. **Schoko-Dekor Marzipan**

Herstellung

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen, je einen
Boden auflegen, mit geölten und mit Staubzucker
besiebtten Formen umstellen.
- ▶ Mit **Fruchti-Top Kirsch** einen Ring aufspritzen.
- ▶ Mit der Sahne und dem zweiten Boden zusammensetzen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann
kurz anfrosten.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Drei Marzipandeckel à 12 cm Ø ausstechen und auflegen.
- ▶ Mit Marzipan eindecken.
- ▶ Die Torten einteilen und jeweils den oberen Marzipandeckel
einschneiden.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



07/2018 oe



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.com
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 647