



Alaska-express Bottermelk-Himbeer-Limette

NEU!

- Die unwiderstehliche Geschmackskombination für fruchtig-frische Vielfalt!

Bottermelk-Himbeer-Limetten-Sahneschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

- _____ 900 g Mürbeteig mit **Mürbella**
1 Stück, gebacken
- _____ 200 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 1800 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquit 100 Plus**
4 Stück, 1 cm hoch

Bottermelk-Himbeer-Limetten-Sahne

- _____ 700 g **Alaska-express Bottermelk-Himbeer-Limette**
- _____ 1400 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 1400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Bottermelk-Himbeer-Limette im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 300 g **Cristaline Rot**
- _____ 50 g Limettenzesten

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- Mit der Bottermelk-Himbeer-Limetten-Sahne und den restlichen Rouladen zur Schnitte zusammensetzen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline Rot** abglänzen.
- In Quadrate (10 x 10 cm) schneiden und anschließend in Dreiecke schneiden.
- Wie auf dem Bild ersichtlich ausmarnieren.
- **TIPP:** Die Schnitte kann auch als Kleintorte (18 cm Ø) eingesetzt werden. Dafür wird ein Tortenring mit einer **Dekor-Manschette** ausgelegt und analog zur Schnitte zusammengesetzt.





Bottermilk-Himbeer-Limetten-Familienstück

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm, 12 Stück

Sandmasse		
1000 g	Sand BASIC	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Min. verrühren.
585 g	Vollei	
500 g	Speiseöl	
100 g	Schokobella	Mit 500 g Sandmasse verrühren.
500 g	Himbeeren, TK	
à la Crème Brûlée-Sahne		
500 g	Basismix à la Crème Brûlée	Basismix à la Crème Brûlée im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.
375 g	Wasser, 40 - 50 °C	
1625 g	Sahne, flüssig	
Bottermilk-Himbeer-Limetten-Sahne		
400 g	Alaska-express Bottermilk-Himbeer-Limette	Alaska-express Bottermilk-Himbeer-Limette im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
800 g	Wasser, ca. 20 °C	
800 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
Dekor		
250 g	Cristaline Neutral	
50 g	Cristaline Rot	
40 g	Himbeeren, frisch, 12 Stück	
50 g	Limetten, 6 Scheiben, halbiert	

Herstellung

- Die helle Masse auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die dunkle Masse mit einem Spritzbeutel aufdressieren und mit einem Messer verziehen, die Himbeeren aufstreuen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen die à la Crème Brûlée-Sahne aufstreichen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Bottermilk-Himbeer-Limetten-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Die Schnitte nochmals ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline Neutral** abglänzen und mit **Cristaline Rot** sowie den Früchten wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.
- Die Schnitte in 20 cm x 10 cm große Stücke schneiden.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten

Bottermilk-Himbeer-Limetten-Dessert

Betriebsrezept: 24 Dessertgläser, 140 ml

Himbeer-Fruchtpüree		
300 g	Fruchtpüree Himbeere	Kabi und Zucker mischen und unter das Fruchtpüree rühren.
20 g	Kabi	
20 g	Zucker	
100 g	Biskuitrolade, hell mit Bisquit 100 Plus	In Streifen schneiden.
Bottermilk-Himbeer-Limetten-Sahne		
250 g	Alaska-express Bottermilk-Himbeer-Limette	Alaska-express Bottermilk-Himbeer-Limette im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
500 g	Wasser, ca. 20 °C	
500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
Dekor		
24 Stk	Schoko-Dekor Bottermilk-Himbeer-Limette	
80 g	Himbeeren, frisch, 24 Stück	

Herstellung

- Die Biskuitstreifen in die Gläser hineinstellen.
- Die Hälfte der Bottermilk-Himbeer-Limetten-Sahne einfüllen.
- Das Himbeer-Fruchtpüree eindressieren und mit der restlichen Bottermilk-Himbeer-Limetten-Sahne auffüllen.
- Anschließend ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.

Offizieller
Förderer



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover

www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

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

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN • GRUPPE

Nr. 563