

Voilà!



Einfach raffiniert!

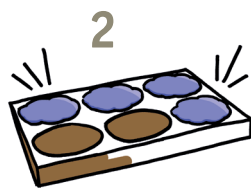
Mit hochwertigen Aromen lassen sich Sahne, Cremes sowie alle Massen und Teige zu einem echten Geschmackserlebnis für Ihre Kunden veredeln. „Voilà!“ liefert Ihnen kreative Rezeptideen, die Ihre Kunden immer wieder begeistern.



Mit dem praktischen Silikonformenset von Pavoni, das aus 6 Einzelformen (18 cm Ø) besteht, zaubern Sie ganz einfach und rationell vielfältigste und kreative Voilà!-Torten. Das Set ist bei Ihrem Braun Fachberater erhältlich (Artikel-Nr. 1926701).



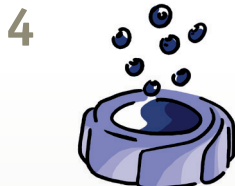
1 mit einem Spritzbeutel die Sahne in die Formen einfüllen



2 je einen Biskuitboden auflegen



3 ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern



4 aus den Formen lösen und dekorieren



5 verkaufen



6 genießen



Voilà! EIERLIKÖR-CARAMEL

1 Silikonformenset 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 6

- _____ 420 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken, 6 Stück 16 cm Ø
- _____ 150 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 420 g **Nousinoböden**, 6 Stück 16cm Ø, 1 cm stark

Eierlikör-Crème à la Crème-Brûlée

- _____ 400 g **Basismix à la Crème Brûlée**
- _____ 300 g Wasser, 40 °C
- _____ 120 g **Dessertpaste Eierlikör**
- _____ 1300 g Sahne, flüssig

Basismix à la Crème Brûlée mit dem Wasser verrühren. Sahne sowie **Dessertpaste Eierlikör** unterrühren.

Caramel-Sahne

- _____ 250 g **Alaska-express Neutral**
- _____ 320 g Wasser, 25 °C
- _____ 100 g **Dessertpaste Caramel**
- _____ 1200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Caramel** abschmecken und die Sahne unterheben.

Gelee

- _____ 300 g **Cristaline Neutral**
- _____ 20 g **Dessertpaste Caramel**

Cristaline Neutral und **Dessertpaste Caramel** verrühren.

Dekor

- _____ 50 g **Haselnuss-Krokant**
- _____ 6 Stk **Schoko-Dekor**
- _____ **Zebra-Dreieck**
- _____ 30 g Kapstachelbeere, 6 Stück

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und Biskuitböden auflegen.
- Eierlikör-Crème à la Crème Brûlée in die Formen füllen und 20 Minuten in den Froster stellen.
- Die Caramel-Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- Die vorbereiteten Böden auflegen und leicht andrücken.
- Die Torten ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Anschließend gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen und mit **Haselnuss-Krokant** absetzen
- Die Torten mit dem Gelee auslassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Voilà!

MARC DE CHAMPAGNE- HIMBEER

1 Silikonformenset 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 6

- _____ 420 g Mürbeteig mit **Mürbella**,
gebacken, 6 Stück 16 cm Ø
- _____ 150 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 300 g Biskuitböden, hell mit **Bisquit 100 PLUS**,
6 Stück 16cm Ø, 1 cm stark

_____ 500 g **Fruchti-Top Himbeere**

Marc de Champagne-Sahne

- _____ 300 g **Alaska-express Neutral**
- _____ 275 g Wasser, 25 °C
- _____ 200 g **Royal Marc de Champagne**
- _____ 1500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Gelee

- _____ 150 g **Cristaline Neutral**
- _____ 150 g **Fruchtpüree Himbeere**

Dekor

- _____ 30 g Pistazien, Grieß
- _____ 60 g Himbeeren, 18 Stück
- _____ 60 g **Mohrenglanz Vanille**
(individuelles Schokodekor)

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitböden auflegen.
- Je Boden 2 Ringe **Fruchti-Top Himbeere** aufdressieren.
- Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- Anschließend die vorbereiteten Böden auflegen und leicht andrücken.
- Die Torten ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen und mit Pistaziengrieß absetzen.
- Die Torten mit dem Gelee auslassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Alaska-express Neutral
im Wasser auflösen, mit **Royal Marc de Champagne** abschmecken und die Sahne unterheben.

Cristaline Neutral und **Fruchtpüree Himbeere** verrühren.



Voilà!

HEIDELBEER

1 Silikonformenset 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 6

- _____ 420 g Mürbeteig mit **Mürbella**,
gebacken, 6 Stück 16 cm Ø
- _____ 150 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 300 g Biskuitböden, hell mit **Bisquit 100 PLUS**,
6 Stück 16cm Ø, 1 cm stark
- _____ 500 g **Fruchti-Top Heidelbeere**

Heidelbeer-Sahne

- _____ 300 g **Alaska-express Neutral**
- _____ 325 g Wasser, 25 °C
- _____ 120 g **Dessertpaste Heidelbeer**
- _____ 1500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Gelee

- _____ 150 g **Cristaline Neutral**
- _____ 150 g **Fruchtpüree Heidelbeere**

Dekor

- _____ 120 g Heidelbeeren
- _____ 30 g **Blütenraspeln weiß**

Alaska-express Neutral
im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Heidelbeer** abschmecken und die Sahne unterheben.

Cristaline Neutral und **Fruchtpüree Heidelbeere** verrühren.

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitböden auflegen.
- Je Boden 2 Ringe **Fruchti-Top Heidelbeere** aufdressieren.
- Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- Anschließend die vorbereiteten Böden auflegen und leicht andrücken.
- Die Torten ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen.
- Die Torten mit dem Gelee auslassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Voilà!

WALNUSS

1 Silikonformenset 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 6

- _____ 420 g Mürbeteig mit **Mürbella**,
gebacken, 6 Stück 16 cm Ø
- _____ 150 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 300 g Biskuitböden, dunkel mit **Schoko-Bisquit 100**,
6 Stück 16 cm Ø, 1 cm stark
- _____ 500 g **Fruchti-Top Pflaume**

Walnuss-Sahne

- _____ 300 g **Alaska-express Neutral**
- _____ 325 g Wasser, 25 °C
- _____ 120 g **Dessertpaste Walnuss**
- _____ 1500 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Walnuss** abschmecken und die Sahne unterheben.

Gelee

- _____ 15 g **Alaska 666**
- _____ 25 g Wasser, 50 °C
- _____ 250 g **Cristaline Schoko**

Wasser und **Alaska 666** verrühren, dann **Cristaline Schoko** unterrühren.

Dekor

- _____ 50 g **Schoko-Pailletten**
- _____ 60 g **Gold Sparkle**
- _____ 120 g Walnüsse

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitböden auflegen.
- Je Boden 2 Ringe **Fruchti-Top Pflaume** aufdressieren.
- Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- Anschließend die vorbereiteten Böden auflegen und leicht andrücken.
- Die Torten ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen.
- Den Rand mit **Schoko-Pailletten** absetzen.
- Die Torten mit dem Gelee auslassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Voilà!

JOGHURT-ZITRONE

1 Silikonformenset 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 6

- _____ 420 g Mürbeteig mit **Mürbella**,
gebacken, 6 Stück 16 cm Ø
- _____ 150 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 300 g Biskuitböden, hell mit **Bisquit 100 PLUS**,
6 Stück 16 cm Ø, 1 cm stark
- _____ 500 g **Fruchti-Top Apfel**

Joghurt-Zitronen-Sahnecreme

- _____ 600 g **Alaska-express Joghurt**
- _____ 1100 g Wasser, 20 °C
- _____ 120 g **Dessertpaste Zitrone**
- _____ 1200 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

Alaska-express Joghurt im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Zitrone** abschmecken und die Sahne unterheben.

Gelee

- _____ 100 g **Cristaline Neutral**
- _____ 200 g **Bon Citron**

Cristaline Neutral und **Bon Citron** verrühren.

Dekor

- _____ 150 g Äpfel, Spalten
- _____ 10 g Limetten, Zesten
- _____ 20 g Kakaobutter, Spray, gelb, grün

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitböden auflegen.
- Je Boden 2 Ringe **Fruchti-Top Apfel** aufdressieren.
- Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- Anschließend die vorbereiteten Böden auflegen und leicht andrücken.
- Die Torten ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen.
- Anschließend mit Kakaobutterspray einsprühen.
- Die Torten mit dem Gelee auslassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.