



NEU: Alaska-express à la Marzipan Gastro-Special

À la Marzipan- Pflaumen-Törtchen

1 Flexipanmatte; Gesamtstückzahl: 22

- 120 g Biskuitroulade, hell (**Bisquit 100 PLUS**)
mit **Mohna**, [siehe Grundrezept]
▶ 22 Stück à 4 cm Ø ausstechen.
- **À la Marzipan-Sahne**
- 100 g **Alaska-express à la Marzipan**
- 125 g Wasser, ca. 25 °C
- 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die
Sahne unterheben.
- 300 g **Fructi-Top Pflaume**
- **Dekor**
- 250 g **Fructi-Top Pflaume**
- 250 g Läuterzucker
▶ Mischen
- 125 g **Cristaline Neutral**
- 125 g Quark (Magerstufe)
▶ Mischen

- 22 Stk. Physalis/Kapstachelbeere
- 44 Stk. Heidelbeeren
- 10 g Mandeln, gehackt, geröstet
- 5 g **Zimt**

Herstellung

- ▶ Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- ▶ **Fructi-Top Pflaume** eindressieren.
- ▶ Je eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann
gut durchfrostern.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich auf Tellern anrichten.

À la Marzipan Dessert

20 Dessertgläser à 200 ml



240 g	Biskuitroulade, hell (Bisquit 100 PLUS) mit Mohna , [siehe Grundrezept] ► 40 Stück à 6 cm Ø ausstechen.
200 g	À la Marzipan-Sahne
300 g	Alaska-express à la Marzipan
1000 g	Wasser, ca. 25 °C
	Sahne, geschlagen, ungesüßt ► Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
200 g	Marzipan-Deckel
	Marzipan, angewirkt, ausgerollt ► 20 Stück à 6 cm Ø ausstechen und auf die zweite Roulade legen.
	Dekor
60 g	Schokobella Feinherb
200 g	Garniersahne [siehe Grundrezept]
40 g	Mandeln, gehackt, geröstet
20 Stk.	Schoko-Dekor Marzipan

Herstellung

- Die Sahne zur Hälfte in die Gläser füllen.
- Je eine Biskuitroulade auflegen und mit der restlichen Sahne auffüllen.
- Je eine Biskuitroulade mit Marzipandeckel einlegen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept Biskuitroulade, hell mit Mohna

1000 g	Bisquit 100 PLUS
750 g	Vollei
200 g	Wasser
	► Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.
200 g	Mohna
100 g	Wasser
	► Verrühren und unter die obige Masse ziehen.

Herstellung

- Die Masse auf Papier aufstreichen und abbacken.
- Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 240 °C
- Backzeit: ca. 5 Minuten

À la Marzipan-Pistazien-Dessert

36 Dessertgläser à 140 ml



75 g	Pistaziensahne
100 g	Alaska-express Neutral
50 g	Wasser, ca. 25 °C
500 g	Gourmetpaste Pistazie 30 % RSPO SG
	Sahne, geschlagen, ungesüßt ► Alaska-express im Wasser auflösen. Mit der Gourmetpaste abschmecken und die Sahne unterheben. Je Becher ca. 20 g Sahne einfüllen.
180 g	Schoko-Chips-Cookies, zerstoßen
	► In jeden Becher ca. 5 g Keks-Minis füllen.
200 g	À la Marzipan-Sahne
300 g	Alaska-express à la Marzipan
1000 g	Wasser, ca. 25 °C
	Sahne, geschlagen, ungesüßt ► Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben. Je Becher ca. 40 g Sahne einfüllen.
	Dekor
160 g	Kuchenglanz Vanille
20 g	Pistazien, gehackt
	► Kuchenglanz auflösen und auf ein Backpapier streichen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und fest werden lassen.
35 g	Pistazien, gehackt

Herstellung

- Gut durchkühlen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept Garniersahne

50 g	Alaska-express Neutral
50 g	Wasser, ca. 25 °C
500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
	► Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.



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. 648