




BRAUN



Batidas

Pure brasilianische Lebenslust!

„Batida“ nennen die Brasilianer ihre erfrischenden Mixdrinks mit viel Geschmack und wenig Alkohol. Sie werden auf Cachaçabasis hergestellt. Das Zuckerrohrdestillat Cachaça ist die Nationalspirituose Brasiliens und die meistgetrunkene Spirituose der Welt. Cachaça wird nur in Brasilien hergestellt.

Batidas werden auf verschiedene Weise zubereitet – weitere Zutaten sind meist Rohrzucker und Limetten oder andere Früchte, Fruchtsäfte und evtl. Sahne/Milch. Batidas sind ebenso wenig aus dem fröhlichen Alltag der Brasilianer wegzudenken wie Samba und Rumba.

Batida de Côco

Tropisch-exotischer Bar-Klassiker!

Die Lieblings-Batida der Brasilianer ist Batida de Côco – mit dem exotischen Flair der Kokosnuss. Batida de Côco besteht aus Cachaça, Kokosnussmilch und Zucker.

In Deutschland wird Batida de Côco als Fertigmischgetränk angeboten. Der Hersteller Mangaroca brachte Batida de Côco 1978 auf den deutschen Markt und seither genießt dieser „Likör“ ungebrochene Popularität und ist die Marke Nummer 1.

Mit 16 Vol.-% Alkoholgehalt ist Mangaroca Batida de Côco sehr angenehm pur – gut gekühlt oder auf Eis – zu trinken. Süß, cremig, leicht nussig, hocharomatisch mit intensivem Kokosnuss-Geschmack – Batida de Côco ist unverkennbar.

Darüber hinaus ist er besonders vielseitig und darum unverzichtbar in jeder Cocktailbar – für 1001 tropisch-exotische Cocktail-Idee, für Cocktail-Klassiker wie Piña Colada, Swimming Pool oder Batida Sunrise.

NEU! Royal Batida de Côco

BRAUN hat die ganze Exotik und das volle Kokos-Aroma des original Mangaroca Batida de Côco in einer neuen einzigartigen Royal-Paste eingefangen. Der Geschmack von **Royal Batida de Côco** erfüllt höchste Qualitätsansprüche.

Royal Batida de Côco

Unverkennbar unvergleichlicher Genuss!

Nutzen Sie die ganze Exotik des charakteristischen Kokosnuss-Geschmacks, aromatisieren Sie Sahne, Cremes, Desserts, Speiseeis, Füllungen, Sandmassen und Glasuren mit **Royal Batida de Côco**, kreieren Sie neue verführerische Torten und Gebäcke. Durch das neue **Schoko-Dekor Mangaroca Batida de Côco** dokumentieren Sie die Originalität und machen Ihre Kunden unmittelbar aufmerksam – auf die bekannte Marke und auf besonderen Genuss.

Schoko-Dekor

Mangaroca Batida de Côco

192 Stück im Karton
Art.-Nr. 1714801





Batida de Côco-Ecke

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

<u>Schoko-Rührmasse</u>		
_____ 1000 g	Schoko-Rührkuchen	3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang glatt rühren.
_____ 450 g	Speiseöl	
_____ 450 g	Wasser	
_____ 600 g	Sauerkirschen, gut abgelaufen	
<u>Batida de Côco-Sahne</u>		
_____ 500 g	Alaska-express Neutral	Alaska-express Neutral im Was- ser auflösen, mit Royal Batida de Côco abschmecken und die Sahne unterheben.
_____ 400 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____ 300 g	Royal Batida de Côco	
_____ 2400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Dekor</u>		
_____ 1000 g	Kirsch-Geleeguss	s. Grundrezept
_____ 150 g	Garniersahne	
_____ 48 Stück	Schoko-Dekor Batida de Côco	
_____ 48 Stück	Physalis	

Herstellung

- ◆ Die Schoko-Rührmasse auf ein gefettetes, schwach bemehltes Blech aufstreichen, anschließend die Sauerkirschen aufstreuen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 40 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten die Batida de Côco-Sahne aufstreichen und die Schnitte kämmen.
- ◆ Die Schnitte nach dem Absteifen anfrosten und mit Kirsch-Geleeguss abglänzen.
- ◆ In Dreiecke einteilen und schneiden.
- ◆ Mit der Garniersahne, dem **Schoko-Dekor Batida de Côco** und den Physalis ausgarnieren.



Batida de Côco-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

<u>Rührmasse</u>		
_____ 1200 g	Sand BASIC	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____ 700 g	Eier	
_____ 600 g	Speiseöl	
<u>Füllung</u>		
_____ 1000 g	Kokoskrone	glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen
_____ 250 g	Wasser, ca. 30 °C	
_____ 150 g	Royal Batida de Côco	
_____ 700 g	Ananas, in Stücken, gut abgelaufen	
<u>Kokosmischung</u>		
_____ 175 g	Bienex	mischen
_____ 175 g	Kokosraspeln, fein	

Herstellung

- ◆ Die Rührmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach bemehltes Blech aufstreichen.
- ◆ Die Füllung aufspritzen (8er Lochtülle) und anschließend die Ananasstücke aufstreuen.
- ◆ Die Kokosmischung aufstreuen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 40 Minuten

Grundrezept: Kirsch-Geleeguss

Betriebsrezept

_____ 100 g	Claro rot	mischen
_____ 400 g	Zucker	
_____ 1000 g	Kirschsaft	mit den obigen Zutaten aufkochen



Batida de Coko-Traum

3 Torten, 26 cm Ø, 6 cm hoch

Betriebsrezept

_____	480 g	Mürbeteig, 3 Stück, gebacken
_____	120 g	Aprikosenkonfitüre
_____	360 g	Biskuitböden, hell, 3 Stück, 26 cm Ø
_____	360 g	Biskuitböden, dunkel, 3 Stück, 26 cm Ø

Batida de Coko-Sahne

_____	400 g	Alaska-express Neutral	Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit Royal Batida de Coko abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	350 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	250 g	Royal Batida de Coko	
_____	2000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	300 g	Garniersahne
_____	48 Stück	Schoko-Dekor Batida de Coko
_____	450 g	Orangenscheiben, halbiert, abgeliert
_____	150 g	Kokosraspeln, geröstet

Herstellung

- ◆ Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen hellen Biskuitboden auflegen und mit geölten und mit Staubzucker besiebteten Ringen umstellen.
- ◆ Mit der Batida de Coko-Sahne und den dunklen Biskuitböden zu Torten zusammensetzen.
- ◆ Die Torten ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Die Ränder mit Kokosraspeln absetzen.
- ◆ Einteilen, mit Garniersahne, den Orangenscheiben und dem **Schoko-Dekor Batida de Coko** ausgarnieren.

Fortsetzung Batida de Coko-Törtchen

- ◆ Je eine Biskuitroulade einlegen.
- ◆ Mit einem Spritzbeutel die Batida de Coko-Ananassahne einfüllen und glatt streichen.
- ◆ Die Törtchen ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Die Törtchen aus den Formen lösen, mit den abgelierten Ananasscheiben, der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Batida de Coko** ausgarnieren.

Batida de Coko-Törtchen

35 Stück

Betriebsrezept

_____	350 g	Biskuitroulade, hell, 35 Stück, 7,5 cm Ø
-------	-------	--

Batida de Coko-Ananassahne

_____	400 g	Alaska-express Ananas	Alaska-express Ananas im Wasser auflösen, mit Royal Batida de Coko abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	400 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	300 g	Royal Batida de Coko	
_____	2000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	1000 g	Ananasscheiben, abgeliert
_____	70 g	Garniersahne
_____	35 Stück	Schoko-Dekor Batida de Coko

Herstellung

- ◆ Ein Blech mit Folie oder Pergamentpapier auslegen, die geölten und mit Staubzucker besiebteten Dessertringe auflegen.

Fortsetzung Herstellung siehe linke Spalte unten.

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 414