



Rund um
Schoko-Bisquit 100

Grundrezepte **Schoko-Bisquit 100**

	Kakaoboden	Wienerboden	Schoko-Kapsel	Roulade, dunkel
Gesamtstückzahl:	26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 9 Stück	26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 9 Stück	60 x 40iger Blech, 5 cm hoch, 1-2 Stück	60 x 40 cm, ca. 9 Stück
Zutaten:				
Schoko-Bisquit 100	3000 g	3000 g	3000 g	3000 g
Vollei	1800 g	1800 g	1950 g	1950 g
Wasser	600 g	600 g	450 g	750 g
Gesamtmenge	5400 g	5400 g	5400 g	5700 g
Zugaben:	---	300 g Butter (flüssig; max. 40 °C) auf obige Rezeptur Wichtig: Die flüssige, temperierte Butter zum Schluss kurz unterlaufen lassen.	---	---
Herstellung:	► Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) mit feiner Rute ca. 6 Min. aufschlagen.	► Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) mit feiner Rute ca. 6 Min. aufschlagen.	► Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) mit feiner Rute ca. 6 Min. aufschlagen.	► Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) mit feiner Rute ca. 6 Min. aufschlagen.
Optimales Litergewicht:	380-400 g/l	400-450 g/l	380-400 g/l	380-400 g/l
Einwaage:	ca. 600 g	650-700 g	2600-3000 g	500-600 g
Backtemperatur:	ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)			ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
Backzeit:	25-30 Min.	25-30 Min.	35-40 Min.	4-5 Min.



Kirsch-Bananen-Sahneroulade

2 Rouladen 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 24



..... 1200 g Biskuitroulade, dunkel mit **Schoko-Bisquit 100**, 60 x 40 cm, 2 Stück [siehe Grundrezept]

Bananen-Füllung

..... 550 g **Fruchtpüree Banane**

..... 50 g **Kabi**

▶ Mischen.

Kirsch-Sahne

..... 200 g **Alaska-express Kirsch**

..... 250 g Wasser, 20 - 25 °C

..... 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

..... 400 g **Schokobella**

..... 50 g **Schokobella weiß**

Herstellung

- ▶ Die Füllung längs aufspritzen.
- ▶ Die Sahne auf den Rouladen verteilen.
- ▶ Zu Rouladen aufrollen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit **Schokobella** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Schoko-Vanille-Sahnetorte

2 Torten, 26 cm Ø, 6 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32



..... 320 g Mürbeteig mit **Mürbella**, 2 Stück, 2,5 mm, gebacken [siehe Grundrezept]

..... 80 g Aprikosenkonfitüre

..... 400 g Biskuitböden, dunkel mit **Schoko-Bisquit 100**, 4 Stück [siehe Grundrezept]

Vanille-Sahne

..... 40 g **Alaska-express Vanille**

..... 50 g Wasser, 20 - 25 °C

..... 200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben. Ringförmig mit einer Sterntülle aufdressieren.

Schokoladen-Sahne

..... 200 g **Alaska-express Schokolade**

..... 250 g Wasser, 20 - 25 °C

..... 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

..... 300 g **Miruar Typ Schoko**

..... 60 g **KrokChoc sortiert**

..... 20 g **Decor GOLD**

..... 25 g **Dekorplatten dunkel**

..... 110 g Haselnüsse, grob gehackt, geröstet

Grundrezept Garniersahne

..... 50 g **Alaska-express Neutral**

..... 50 g Wasser, 20 - 25 °C

..... 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ Alaska express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Grundrezept Mürbeteig

..... 1000 g **Mürbella**

..... 400 g **Rau Back extra**, weich

..... 100 g Vollei

▶ Knetzeit: 3 Minuten langsam

Herstellung

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen, je einen Boden auflegen, mit geölten und mit Staubzucker besiebten Formen umstellen.
- ▶ Mit der Sahne und den restlichen Böden zusammensetzen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit **Miruar Typ Schoko** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Blutorangen-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm, 30 Stück



- 350 g Mürbeteig mit **Mürbella**, 60 x 20 cm, 1 Stück, gebacken [siehe Grundrezept]
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 400 g Biskuitroulade, dunkel mit **Schoko-Bisquit 100**, 60 x 20 cm, 2 Stück [siehe Grundrezept]

Fruchtfüllung

- 600 g **Fruchti-Top Orange**

Blutorangen-Sahne

- 200 g **Alaska-express Blutorange**
- 250 g Wasser, 20 - 25 °C
- 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

- 50 g **Cristaline Rot**
- 100 g **Cristaline Gelb**
- ▶ Cristaline Rot mit dem Pinsel auf tupfen und mit Cristaline Gelb überstreichen.

Dekor

- 300 g Garniersahne [siehe Grundrezept]
- 80 g Orangen, 8 Scheiben, geachtelt, abgeliert
- 10 g Pistazien, Grieß

Sahneschnitte à la Tiramisu

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück



- 350 g Mürbeteig mit **Mürbella**, 60 x 20 cm, 1 Stück, gebacken [siehe Grundrezept]
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 400 g Biskuitroulade, dunkel mit **Schoko-Bisquit 100**, 60 x 20 cm, 2 Stück [siehe Grundrezept]

Cappuccino-Sahne

- 40 g **Alaska-express Cappuccino**
- 50 g Wasser, 20 - 25 °C
- 200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben. Der Länge nach aufdressieren.

à la Tiramisu-Sahne

- 200 g **Basismix „à la Tiramisu“**
- 250 g Wasser, 20 - 25 °C
- 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ Basismix „à la Tiramisu“ im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- 50 g **Cristaline Schoko**
- 220 g Garniersahne [siehe Grundrezept]
- 22 Stk **Schoko-Dekor à la Tiramisu**
- 5 g Kakaopulver

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ **Fruchti-Top Orange** diagonal aufdressieren.
- ▶ Mit der Sahne und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Mit der Sahne und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- ▶ Die Oberfläche kämmen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Einteilen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

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

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317