

RUNDUMM

Alaska-express



BRAUN



Erdbeer-Sahne-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____ 900 g (1 Stück) Mürbeteig,
gebacken
_____ 200 g Aprikosenkonfitüre
_____ 1200 g (2 Stück)
Biskuitrouladen

Erdbeer-Sahne

_____ 450 g **Alaska-express Erdbeer**
_____ 550 g Wasser, ca. 25 °C
_____ 2250 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

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

Dekor

_____ 300 g Garniersahne
_____ 450 g Erdbeeren, abgeliert
_____ 75 Stück **Schoko-Dekor Erdbeer**

Herstellung

- ◆ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, eine Biskuitroulade auflegen.
- ◆ Mit der Erdbeer-Sahne und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen.
- ◆ Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Mit der Garniersahne, den abgelierten Erdbeeren und dem **Schoko-Dekor Erdbeer** ausgarnieren.



Käse-Sahne-Torte

2 Torten, 26 cm Ø = 32 Stück

Betriebsrezept

_____ 320 g (2 Stück) Mürbeteig,
gebacken
_____ 80 g Aprikosenkonfitüre
_____ 480 g (4 Stück)
Biskuitböden, hell,
1 cm stark

Käse-Sahne

_____ 500 g **Alaska-express Käse-Sahne**
_____ 1000 g Wasser, ca. 20 °C
_____ 1000 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

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

Dekor

_____ 50 g Dekorzucker
_____ 200 g Garniersahne
_____ 32 Stück **Schoko-Dekor Käse-Sahne**

Herstellung

- ◆ Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- ◆ Je einen Biskuitboden auflegen, mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- ◆ Mit der Käse-Sahne und den zweiten Biskuitböden zu Torten zusammensetzen.
- ◆ Nach dem Absteifen mit Dekorzucker, Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Käse-Sahne** ausgarnieren.



Zitronen-Sahneroulade

4 Rouladen = 40 Stück

Betriebsrezept

1200 g (4 Stück) Biskuitrouladen,
40 x 30 cm

Zitronen-Sahne

200 g **Alaska-express
Zitrone**

250 g Wasser, ca. 25 °C

1000 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

**Alaska-express
Zitrone** im
Wasser auf-
lösen und die
Sahne unter-
heben.

Dekor

300 g Geleeguss mit
Colorado gelb

300 g Garniersahne

40 Stück **Schoko-Dekor
Zitrone**

Herstellung

- ◆ Die Zitronen-Sahne auf den Biskuitrouladen verteilen, glatt streichen und zu Rouladen (40 cm lang) aufrollen.
- ◆ Nach dem Absteifen die Rouladen mit Geleeguss abglänzen.
- ◆ Die Rouladen mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Zitrone** ausgarnieren.



Cappuccino-Törtchen

24 Stück

Betriebsrezept

200 g (24 Stück) Biskuitböden,
dunkel, 10 cm Ø

Cappuccino-Sahne

200 g **Alaska-express
Cappuccino**

250 g Wasser, ca. 25 °C

1000 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

**Alaska-express
Cappuccino** im
Wasser auf-
lösen und die
Sahne unter-
heben.

Dekor

100 g Garniersahne

50 g Dekorzucker

24 Stück **Schoko-Dekor
Cappuccino**

s. Grundrezept

Herstellung

- ◆ Ein Blech mit Kunststoffolie/Pergamentpapier auslegen und die geölten und mit Staubzucker ausgestaubten Dessertringe aufsetzen.
- ◆ Mit einem Spritzbeutel die Cappuccino-Sahne einfüllen, die Biskuitböden auflegen und leicht andrücken.
- ◆ Nach dem Absteifen die Dessertringe drehen (stürzen), das Papier oder die Folie abziehen.
- ◆ Die Törtchen aus den Formen lösen, mit Garniersahne, dem Dekorzucker und dem **Schoko-Dekor Cappuccino** ausgarnieren.

Grundrezept: Dekorzucker

Betriebsrezept

100 g Kakaopulver

50 g Dekorzucker

mischen

Alaska-express Sahnestandmittel für schnitt- und frosterfeste Sahnetorten, Sahneschnitten, Sahneteilchen sowie Desserts. Viele verschiedene Geschmacksrichtungen – da ist für jeden etwas dabei.

Fruchtige Sorten

- Alaska-express
- Ananas
 - Apfel
 - Banane
 - Blutorange
 - Erdbeer
 - Himbeer
 - Mandarine
 - Mango
 - Zitrone

Grundrezept für alle fruchtigen Sorten

Betriebsrezept

_____ 200 g	Alaska-express	▶ Alaska-express mit dem Wasser verrühren und die Sahne unterheben.
_____ 250 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____ 1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Joghurt/Käse-Sahne-Sorten

- Alaska-express
- Bottermelk-Cassis
 - Bottermelk-Waldfrucht
 - Joghurt
 - Joghurt-Erdbeer
 - Joghurt-Heidelbeer
 - Joghurt-Limette
 - Joghurt-Rote Grütze
 - Joghurt-Vanille-Maracuja
 - Käse-Sahne
 - Panna Cotta Orange

Grundrezept für alle Joghurt/Käse-Sahne-Sorten

Betriebsrezept

_____ 500 g	Alaska-express	▶ Alaska-express mit dem Wasser verrühren und die Sahne unterheben.
_____ 1000 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____ 1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Spezialitäten

- Alaska-express
- Cappuccino
 - Latte Macchiato
 - Nuss
 - Schokolade
 - Stracciatella
 - * Basismix Tiramisu
 - ** Mousse au Chocolat

* Grundrezept für Basismix Tiramisu

Betriebsrezept

_____ 200 g	Basismix Tiramisu	▶ Basismix Tiramisu mit dem Wasser verrühren und die Sahne unterheben.
_____ 250 g	Wasser, 20 bis 25 °C	
_____ 1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

** Grundrezept für Mousse au Chocolat

Betriebsrezept

_____ 1000 g	Mousse au Chocolat	▶ Mousse au Chocolat mit dem Wasser 4 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen, anschließend die Sahne locker unterheben.
_____ 1000 g	Wasser, kalt	
_____ 1500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Grundrezept für Spezialitäten

Betriebsrezept

_____ 200 g	Alaska-express	▶ Alaska-express mit dem Wasser verrühren und die Sahne unterheben.
_____ 250 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____ 1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Neutrale Sorten

- Alaska-express Neutral
Alaska 666
Sami

Grundrezept für Alaska-express Neutral (nicht Alaska 666)

Betriebsrezept

_____ 150 g	Alaska-express Neutral	▶ Alaska-express Neutral mit dem Wasser verrühren und die Sahne unterheben.
_____ 200 g	Wasser, 20 bis 25 °C	
_____ 1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

proFit

- Alaska-express
- Orange-Sanddorn
 - Kirsch-Holunder
 - Erdbeer-Hagebutte
 - Aprikose-Zitronenmelisse

Grundrezept für Alaska-express proFit

Betriebsrezept

_____ 600 g	Alaska-express	▶ Alaska-express mit dem Wasser verrühren, den Magerquark/Joghurt unterziehen und danach die Sahne unterheben.
_____ 1500 g	Wasser, 20 °C	
_____ 350 g	Magerquark oder Joghurt	
_____ 1400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

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

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

Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 174