



Alaska-express Bottermelk

Bottermelk-Tropic-Kleintorte

2 Torten, 18 cm Ø, 6 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16



- 160 g Mürbeteig (Mürbella),
2 Böden, gebacken [siehe Grundrezept]
- 50 g Aprikosenkonfitüre
- 350 g Tarte au Chocolat-Böden, 2 Stück, 16 cm Ø,
[siehe Grundrezept]
- 200 g **Kranfil's Passionsfrucht-Mango**
- 120 g Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**),
2 Stück, 16 cm Ø [siehe Grundrezept]

Bottermelk-Sahnecreme

- 300 g **Alaska-express Bottermelk**
- 600 g Wasser, ca. 20 °C
- 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

- 200 g **Topping Mango Maracuja**

Dekor

- 120 g **Cristaline Gelb**
- 2 Stk **Dekorstäbchen hell**
- 150 g Früchte, gemischt
- 16 Stk **Schoko-Dekor Moderno rot-weiß**
RA MB cocoa

Herstellung

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Tarteböden auflegen.
- ▶ **Kranfil's Passionsfrucht-Mango** dünn aufstreichen.
- ▶ Mit der Bottermelk-Sahnecreme und den restlichen Biskuitböden zusammensetzen.
- ▶ **Topping Mango-Maracuja** leicht einmarmorieren.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Bottermelk-Kirsch-Dessert

1 Silikonmatte, 25 Stück



- 200 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**),
ausgestochen [siehe Grundrezept]
- Bottermelk-Sahnecreme**
- 275 g **Alaska-express Bottermelk**
- 550 g Wasser, ca. 20 °C
- 550 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
- Kirsch-Sahne**
- 40 g **Alaska-express Neutral**
- 50 g Wasser, ca. 20 - 25 °C
- 15 g **Dessertpaste Kirsch**
- 200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben.
- Dekor**
- 400 g **Miruar Neutral**
- 20 g **Dessertpaste Kirsch**
 - ▶ Verrühren.
- 50 g Amarenakirschen, 13 Stück, halbiert

Herstellung

- ▶ Die Bottermelk-Sahnecreme in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- ▶ Anschließend die zweite Sahne als Kern einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Je eine Biskuitroulade einlegen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Aus der Form lösen.
- ▶ Mit Miruar überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- ▶ Tipp: Sie können auch Mango-Sahne eindressieren und mit **Miruar gelb** überziehen.

Bottermelk-Mandarinen-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 400 g Mürbeteig (**Mürbella**),
1 Stück, gebacken [siehe Grundrezept]
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 300 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**),
1 Stück [siehe Grundrezept]
- 300 g Biskuitroulade, dunkel (**Schoko-Bisquisit 100**),
[siehe Grundrezept], halbiert
- 450 g Mandarinen, Dosenware
- Mandarinen-Sahne**
- 100 g **Alaska-express Neutral**
- 125 g Wasser, ca. 20 - 25 °C
- 40 g **Dessertpaste Mandarine**
- 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express und die Eiszubereitung im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
- Bottermelk-Sahnecreme**
- 300 g **Alaska-express Bottermelk**
- 600 g Wasser, ca. 20 °C
- 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
- Dekor**
- 100 g **Cristaline Gelb**
- 22 Stk **Schoko-Dekor Bottermelk**
- 120 g Limetten, dünne Scheiben halbiert, 22 Stück

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Die Yuzu-Sahne aufstreichen, die Mandarinen aufstreuen und die dunkle Biskuitroulade auflegen.
- ▶ Die Bottermelk-Sahnecreme aufstreichen und die Oberfläche aufräumen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Biskuitroulade, hell

6 Bleche, 60 x 40 cm

.....	2.000 g	Bisquisit 100 PLUS
.....	1.500 g	Vollei
.....	400 g	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier aufstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

Biskuitroulade, dunkel

6 Bleche, 60 x 40 cm

.....	2.000 g	Schoko-Bisquisit 100
.....	1.300 g	Vollei
.....	500 g	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier aufstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

Biskuitböden, hell

9 Tortenringe, 18 cm Ø, 5 cm hoch

.....	1.500 g	Bisquisit 100 Plus
.....	900 g	Vollei
.....	300 g	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

Tarte au Chocolat-Böden

6 Tortenringe, 18 cm Ø, 3 cm hoch

.....	1.000 g	Tarte au Chocolat
.....	400 g	Vollei
.....	400 g	Rapsöl

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.

Herstellung

- ▶ Die Masse einfüllen und abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 Minuten

Mürbeteig

.....	1.000 g	Mürbella
.....	400 g	Backmargarine, weich
.....	100 g	Vollei

- ▶ Knetzeit: Spiralkneter 3 Minuten langsam

Bezugsquelle Pavoni PX067 oval:

www.pavonitalia.com

