



NEU!

- *Feinste Vanille-Sahnegebäck mit der Königin der Gewürze:*

- *Natürliches Bourbon-Vanillearoma ist das entscheidende Qualitätsmerkmal!*

Alaska-express Vanille

Vanille-Tropic-Sahneroulade

Betriebsrezept: 40 Stück

_____ 1200 g Biskuitroulade, hell, 2 Stück,
60 x 40 cm, ausgezogene

Vanille-Sahne

_____ 200 g **Alaska-express Vanille**
_____ 250 g Wasser, ca. 25 °C
_____ 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Füllung

_____ 250 g **Fructi-Top Tropic**

Dekor

_____ 300 g Geleeguss mit **Colorado gelb**

Herstellung

- Die Vanille-Sahne auf den Biskuitrouladen verteilen.
- Mit einer 10er Lochtülle **Fructi-Top Tropic** aufdressieren und zu Rouladen (60 cm lang) aufrollen.
- Die Rouladen ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Nach dem Absteifen die Rouladen mit Geleeguss abglänzen.

Vanille-Himbeer Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm; 22 Stück

_____	1100 g	Rührmasse	siehe Grundrezept
_____	300 g	Himbeeren, TK-Ware, (gefrostet mit Kabi ummantelt)	
<u>Crème Brûlée</u>			
_____	200 g	Crème Brûlée	▶ Crème Brûlée mit dem heißen Wasser glatt rühren und die flüssige Sahne unterrühren.
_____	150 g	Wasser, 40 bis 50 °C	
_____	650 g	Sahne, flüssig	
<u>Vanille-Sahne</u>			
_____	160 g	Alaska-express Vanille	▶ Alaska-express Vanille im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	200 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	800 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Dekor</u>			
_____	200 g	Cristaline Neutral	
_____	75 g	Cristaline Schoko	
_____	100 g	Garniersahne	
_____	22 St.	Schoko-Dekor Vanille	



Herstellung

- Die Rührmasse auf ein vorbereitetes Blech aufstreichen, die TK-Himbeeren aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Erkalten Crème Brûlée auf dem Boden gleichmäßig verteilen und kurz anziehen lassen.
- Die Vanille-Sahne darauf glatt streichen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Schnitte kurz anfrosten und mit **Cristaline Neutral** abstreichen.
- Mit **Cristaline Schoko** im Abstand von ca. 3 cm dünne Linien der Länge nach aufspritzen und mit einem kleinen Messer verziehen.
- Mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Vanille** ausgarnieren.



Herstellung

- Die Rührmasse auf ein vorbereitetes Blech aufstreichen, TK-Rhabarber aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur) Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Erkalten die Vanille-Sahne auf-füllen und glatt streichen.
- Mit mittlerer Lochtülle **Fruchti-Top Rhabarber** streifenförmig aufdressieren und mit einem kleinen Messer leicht verziehen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Die Schnitte kurz anfrosten, dünn mit **Cristaline Neutral** abgelieren und die **Blütenraspeln weiß** aufstreuen.

Rhabarber-Vanille Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm; 22 Stück

_____	1100 g	Rührmasse	siehe Grundrezept
_____	300 g	Rhabarber, gewürfelt, TK-Ware	
<u>Vanille-Sahne</u>			
_____	240 g	Alaska-express Vanille	▶ Alaska-express Vanille im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	300 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____	350 g	Fruchti-Top Rhabarber	
<u>Dekor</u>			
_____	200 g	Cristaline Neutral	
_____	100 g	Blütenraspeln weiß	

Grundrezept: Rührmasse

Betriebsrezept:

_____	650 g	RührQuick Soft	▶ Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten mit grober Rute glatt rühren.
_____	350 g	Zucker	
_____	400 g	Speiseöl	
_____	400 g	Wasser	



Schoko-Dekor Vanille
Art.-Nr. 1719001
240 Stück
im Karton

