



Rund um **Cremonte**

Frankfurter Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm



Sandmasse

1800 g **Sand-frisch & locker**

850 g Vollei

850 g Backmargarine, weich oder Butter

► Im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

300 g Kirschwassertänke [siehe Grundrezept]

600 g Johannisbeerkonfitüre

Buttercreme

750 g **Cremonte**

1100 g Wasser, ca. 20 °C

1000 g Butter

► **Cremonte** mit Wasser anrühren, Butter zugeben und im mittleren Maschinengang mit grober Rute 12 Minuten aufschlagen. Von der Buttercreme 200 g zum Ausgarnieren zurückbehalten!

Dekor

250 g **Haselnuss-Krokant**

75 g **Chellies**, halbiert

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verstreichen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen die Kapsel vom Papier lösen und zweimal durchschneiden.
- Die Böden tränken, mit Johannisbeerkonfitüre und mit der Buttercreme zusammensetzen.
- Die Oberfläche dünn mit etwas Buttercreme bestreichen, anschließend mit **Haselnuss-Krokant** bestreuen.
- Einteilen, mit der restlichen Buttercreme und den **Chellies** ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten

Tiroler Kirschtorte

2 Torten, 26 cm Ø = 32 Stück



320 g Mürbeteig, 2 Stück, gebacken [siehe Grundrezept]

80 g Aprikosenkonfitüre

2200 g Nousinoböden, 12 Stück [siehe Grundrezept]

600 g Sauerkirschen, gut abgelaufen

180 g Kirschwassertränke [siehe Grundrezept]

300 g Marzipan, angewirkt

► zum Eindecken

350 g **Schokobella**

► für den Überzug

Kirschwasser-Buttercreme

1200 g Buttercreme mit **Cremonte** [siehe Grundrezept]

70 g **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**

► Buttercreme mit **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser** abschmecken.

Dekor

60 g **Schoko-Pailletten**

30 g **Chellies**, halbiert

32 St. **Schoko-Dekor Marmor**

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Mit der Kirschwasser-Buttercreme und den Nousinoböden zu Torten zusammensetzen (tränken), auf jede Cremeschicht Kirschen streuen.
- Die Torten einstreichen und mit Marzipan eindecken.
- Mit **Schokobella** überziehen, einteilen und den Rand mit **Schoko-Pailletten** absetzen.
- Die Torten mit den **Chellies** und dem **Schoko-Dekor Marmor** ausgarnieren.

Prinz-Regententorte

2 Torten, 26 cm Ø = 32 Stück



Dünne Butter-Sandböden, 14 Stück

1000 g **Sand-frisch & locker**

450 g Butter, weich

450 g Vollei

5 g **Sizilia**

5 g **Combani**

- Im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

Schokoladen-Buttercreme

500 g **Cremonte**

750 g Wasser, ca. 20 °C

650 g Butter

- **Cremonte** mit Wasser anrühren, Butter zugeben und im mittleren Maschinengang mit grober Rute 12 Minuten aufschlagen.

250 g Schokoladenkuvertüre, flüssig, ca. 28 °C

- Die Schokoladenkuvertüre vorsichtig unter die Buttercreme ziehen.

Dekor

400 g Schokoladenkuvertüre, temperiert

- für den Überzug

20 g Pistazien, halbiert

60 g **Schoko-Pailletten**

Herstellung

- Aus der Butter-Sandmasse 14 dünne Böden (26 cm Ø) auf Papier streichen und abbacken.
- Die Böden auskühlen lassen und mit der Schokoladen-Buttercreme zu Torten zusammensetzen (etwas Buttercreme zurückbehalten).
- Torten gut durchkühlen lassen und mit Schokoladenkuvertüre überziehen.
- Einteilen und den Rand mit **Schoko-Pailletten** absetzen.
- Mit der restlichen Buttercreme und Pistazien ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 230 °C (Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 5 Minuten

Eierlikör-Haselnusscreme-Dessert

1 Blech, 60 x 40 cm = 70 Stück



900 g Mürbeteig, 1 Stück, gebacken [siehe Grundrezept]

200 g Aprikosenkonfitüre

2400 g Biskuitrouladen, 4 Stück [siehe Grundrezept]

400 g Eierlikörtränke [siehe Grundrezept]

Eierlikör-Buttercreme

1000 g Buttercreme mit **Cremonte** [siehe Grundrezept]

80 g **Dessertpaste Eierlikör**

- Buttercreme mit **Dessertpaste Eierlikör** abschmecken.

Haselnusscreme

500 g Buttercreme mit **Cremonte** [siehe Grundrezept]

50 g **Haselnusscreme fein**

- Buttercreme mit **Haselnusscreme fein** abschmecken.

Dekor

500 g Geleeguss mit **Colorado** [siehe Grundrezept]

70 St. **Schoko-Dekor Eierlikör**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- Mit der Eierlikör-Buttercreme, den Biskuitrouladen und der Haselnusscreme zur Schnitte zusammensetzen.
- Die Biskuitrouladen mit Eierlikör-Tränke tränken.
- Die mittlere Cremeschicht besteht aus Haselnusscreme.
- Die Schnitte im Kühlschrank ca. 1 Stunde kalt stellen.
- Mit Geleeguss die Oberfläche abglänzen.
- In 8 x 8 cm große Quadrate, danach in Dreiecke schneiden und mit **Schoko-Dekor Eierlikör** ausgarnieren.
- Tipp: Ein dekoratives Muster auf den Rouladen wird durch Aufspritzen dunkler Rouladenmasse auf die noch ungebackene Roulade erreicht. In Abständen von ca. 3 cm in der Breite mit Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 5, aufspritzen, dann mit dem Messerrücken in der Längsrichtung ausziehen.

Grundrezepte

Grundrezept: Nousinoböden, 12 Stück, 1 cm stark

- 1400 g **Nousino**
- 700 g Vollei
- 100 g Wasser
 - ▶ Im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Backpapier aufstreichen und abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 6 Minuten

Grundrezept: Buttercreme mit Cremonte

- 1000 g **Cremonte**
- 1500 g Wasser, ca. 20 °C
- 1300 g Butter

Herstellung

- ▶ **Cremonte** und Wasser kurz verrühren.
- ▶ Mit der Butter bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Grundrezept: Geleeguss mit Colorado

- 1000 g **Colorado**
- 400 g Wasser
 - ▶ kurz aufkochen

Grundrezept: Eierlikörtränke

- 1000 g Wasser
- 1000 g Zucker
 - ▶ Wasser und Zucker aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
- 150 g **Dessertpaste Eierlikör**
 - ▶ zusetzen

Grundrezept: Kirschwassertränke

- 250 g Wasser
- 250 g Zucker
 - ▶ Wasser und Zucker aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
- 30 g **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**
 - ▶ zusetzen

Grundrezepte

Grundrezept: Biskuitrouladen

- 2000 g **Bisquisit 100 PLUS**
- 1300 g Vollei
- 500 g Wasser
 - ▶ Im schnellen Maschinengang ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Rouladenmasse auf Papier aufstreichen und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen die Rouladen sofort auf Tücher stürzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 250 °C
(= 20 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 4 Minuten

Grundrezept: Biskuit-Mocca-Rouladen, 6 Stück, 60 x 40 cm

- 1100 g Vollei
 - 400 g Wasser
 - 800 g Zucker
 - 600 g **BRAUN Bisquick**
 - 500 g Weizenmehl
 - ▶ Im schnellen Maschinengang ca. 7 Minuten aufschlagen.
-
- 120 g **Dessertpaste Mocca**
 - 30 g Kaffeepulver

Herstellung

- ▶ Von der Biskuitmasse 1000 g abnehmen und mit der **Dessertpaste Mocca** anrühren.
- ▶ Die Biskuitmasse auf Papier aufstreichen, mit Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 5, die angerührte Moccamasse aufspritzen.
- ▶ Mit grobem Kamm abkämmen und mit Kaffeepulver bestreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen und auf Backtücher stürzen.
- ▶ Feucht lagern.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 250 °C
(= 20 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

Grundrezept: Mürbeteig

- 1000 g **Mürbella**
- 400 g Backmargarine, weich
- 100 g Vollei
 - ▶ Intensiv verkneten. Schnellkneten: 2 + 6 Minuten, Spiralkneten: 2 + 3 Minuten

Frankfurter Kranz

5 Stück, 24 cm Ø



Mocca-Buttercreme-Roulade

4 Rouladen = 40 Stück



.....	3800 g	Buttersandmasse [siehe Grundrezept]
.....	400 g	Kirschwassertänke [siehe Grundrezept]
.....	500 g	Johannisbeergelee
Vanille-Buttercreme		
.....	3250 g	Buttercreme mit Cremonte [siehe Grundrezept]
.....	50 g	Kovanil
		▶ Buttercreme mit Kovanil abschmecken.
Dekor		
.....	625 g	Haselnuss-Krokant
.....	100 g	Chellies , halbiert

.....	1200 g	Biskuit-Mocca-Rouladen, 4 Stück, 30 x 40 cm [siehe Grundrezept]
.....	120 g	Johannisbeerkonfitüre
Mocca-Buttercreme		
.....	2000 g	Buttercreme mit Cremonte [siehe Grundrezept]
.....	100 g	Dessertpaste Mocca
		▶ Buttercreme mit Dessertpaste Mocca abschmecken.
.....	300 g	Geleeguss mit Colorado [siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Die Formen einfetten und mit Mehl ausstauben.
- ▶ Buttersandmasse einfüllen und abbacken (ca. 750 g je Form).
- ▶ Nach dem Erkalten den Sandmassenring 3 x durchschneiden, mit Kirschwassertränke tränken.
- ▶ Jede Lage mit Johannisbeergelee bestreichen.
- ▶ Mit Vanille-Buttercreme zusammensetzen.
- ▶ Einstreichen und mit **Haselnuss-Krokant** einstreuen.
- ▶ Danach ausgarrieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40 Minuten

Herstellung

- ▶ Die Mocca-Buttercreme auf den Biskuitrouladen verteilen und glattstreichen.
- ▶ Mit der Johannisbeerkonfitüre einen Streifen einspritzen und zu Rouladen aufrollen.
- ▶ Absteifen lassen, mit Geleeguss abglänzen.

Grundrezept: Buttersandmasse

.....	2000 g	Sand-frisch & locker
.....	900 g	Butter
.....	900 g	Vollei
.....	10 g	Feines Kuchen-Aroma
		▶ Im mittleren Maschinengang 2 bis 3 Minuten rühren.

03/2021



Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

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

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 217