

Süße Verführung



BRAUN

Süße Lebensart

Genuss und Verführung!

Wer kennt das nicht – glänzende Augen beim Anblick von leckerem Kuchen und das nicht nur bei Kindern. Woher kommt das Phänomen, dass süße Köstlichkeiten unser Herz höher schlagen lassen?

Ganz einfach: Seit jeher verbinden wir den Genuss von Gebäck mit einem besonderen Anlass, zum Beispiel einem Geburtstag, einem fröhlichen Fest, einem Grund zu feiern oder ganz einfach mit einem herzlichen, erfreulichen Moment. Also generell mit positiven Emotionen.

Das besagt auch das Motto: Süße Lebensart, oder „la dolce vita“ im italienischen Ursprung. Es geht nicht nur darum, seinen Gaumen mit süßen Köstlichkeiten zu erfreuen, sondern „süß“ oder „dolce“ steht für ein kleines bisschen Luxus und Lebensfreude im Alltag. Die besondere Gabe, dem Leben das Süße oder Schöne abzugewinnen.

Bieten Sie als Meister Ihres Fachs Ihren Kunden ein Stück „dolce vita“ und Lebensfreude. Dafür bieten wir Ihnen die Anregungen aus diesem Rezept.

Art. Nr.: 1716101 im Karton mit 240 Stück, 320 g
Schoko-Dekor Süße Lebensart





Dekorationsvorschläge für Ihre „Emotionale Theke“



DIN A1 Plakat

DIN A3
Deckenhänger



DIN A3 Deckenhänger
zum Ausschneiden



DIN A4
Vorlage



Alle diese Verkaufsförderungsartikel stehen auf unserer Homepage zum Download für Sie bereit.

Sahneschnitte à la Tiramisu

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	900 g	Mürbeteig, 1 Stück, gebacken
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre
_____	1200 g	Biskuitrouladen, hell, 2 Stück
_____	450 g	Moccatränke (siehe Grundrezept)

Tiramisu-Sahne

_____	480 g	Basismix „Tiramisu“
_____	600 g	Wasser, ca. 25°C
_____	2400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Basismix „Tiramisu“ im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

_____	5 g	Dessertpaste Mocca
_____	250 g	Cristaline neutral
_____	350 g	Garniersahne
_____	48 Stk	Schoko-Dekor Süße Lebensart
_____	125 g	Mohrenglanz Zartbitter , für das Dekor

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen (tränken).
- Mit der Tiramisu-Sahne und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen (tränken).
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Schnitte anfrosten, mit der **Dessertpaste Mocca** ein Muster aufstreichen.
- **Cristaline neutral** aufstreichen und die Schnitte einteilen.
- Mit der Garniersahne, dem **Schoko-Dekor Süße Lebensart** und dem aus **Mohrenglanz** hergestellten Dekor ausgarnieren.

Moccatränke Grundrezept

_____	1000 g	Kaffee (stark)
_____	250 g	Wasser
_____	250 g	Zucker
_____	50 g	Dessertpaste Rum

Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Himbeer-Sahnetorte

4 Torten, 18 cm Ø

Betriebsrezept

_____	320 g	Mürbeteig, 4 Stück, gebacken
_____	80 g	Aprikosenkonfitüre
_____	480 g	Biskuitböden, hell, 8 Stück, 1 cm stark
_____	450 g	zusammengesetzte Biskuitrouladen

Himbeer-Sahne

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

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

Dekor

_____	650 g	Himbeeren
_____	50 g	Kabi
_____	350 g	Geleeguss mit Colorado rot

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen Biskuitboden auflegen und mit einem Tortenring umstellen.
- Die Ringe mit den zusammengesetzten Biskuitrouladen, 5cm hoch, auslegen.
- Himbeer-Sahne einfüllen, glattstreichen und die restlichen Biskuitböden auflegen.
- Die Torte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die mit **Kabi** ummantelten Himbeeren auflegen und mit dem Geleeguss abglieren.



Törtchen à la Panna Cotta

40 Kuppelförmchen, 8 cm Ø

Betriebsrezept

325 g Biskuitroulade, hell, 40 Stück

Sahne à la Panna Cotta

250 g **Alaska-express Panna Cotta Orange**
 250 g **Alaska-express Käse-Sahne**
 1000 g Wasser, ca. 20°C
 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

100 g **Schokobella**
 100 g Garniersahne
 40 Stk **Schoko-Dekor Süße Lebensart**

Herstellung

- Die Kuppelförmchen mit Speiseöl dünn einölen und mit Staubzucker ausstauben.
- Die Sahne mit einem Spritzbeutel in die Förmchen füllen und mit den Biskuitrouladen abdecken.
- Im Kühlschrank ca. 2 Stunden absteifen lassen.
- Aus den Förmchen lösen und mit **Schokobella** überspinnen.
- Mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Süße Lebensart** ausgarnieren.
- Tipp: Für eine Schnitte, 60 x 40 cm, werden 375 g **Alaska-express Panna Cotta Orange**, 375 g **Alaska-express Käse-Sahne**, 1500 g Wasser und 1500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt benötigt.

Erdbeer-Royal-Bombe

4 Eisbombenformen à 1 Liter

Betriebsrezept

240 g Mürbeteig, 4 Stück, gebacken 14 cm Ø
 60 g Aprikosenkonfitüre
 40 g Biskuitroulade, hell, 4 Stück, 8,5 cm Ø
 50 g Biskuitroulade, hell, 4 Stück, 11 cm Ø
 70 g Biskuitroulade, hell, 4 Stück, 14 cm Ø

Erdbeer-Royal-Sahne

200 g **Alaska-express Erdbeer**
 250 g Wasser, ca. 25°C
 250 g **Fruchti-Top Erdbeere**
 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Erdbeer im Wasser auflösen, mit **Fruchti-Top Erdbeere** verrühren und die Sahne unterheben.

Dekor

250 g **Cristaline rot**
 30 g **Schokobella**
 40 g Mandeln, gehobelt, geröstet
 4 Stk **Schoko-Dekor Süße Lebensart**

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je eine Biskuitroulade, 14 cm Ø, auflegen.
- Mit der Erdbeer-Royal-Sahne und den restlichen Biskuitrouladen die Bomben zusammensetzen, anschließend die vorbereiteten Mürbeteigböden auflegen.
- Die Bomben ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Aus den Formen lösen.
- Die Bomben mit **Cristaline rot** überziehen (kurz anfrosten).
- Die Ränder mit Mandeln absetzen, mit **Schokobella** überspinnen und das **Schoko-Dekor Süße Lebensart** auflegen.



Cappuccino-Helene-Kleintorte

3 Torten, 18 cm Ø

Betriebsrezept

_____	240 g	Mürbeteig, 3 Stück, gebacken
_____	60 g	Aprikosenkonfitüre
_____	360 g	Biskuitböden, hell, 6 Stück, 1 cm stark
_____	350 g	Birnen, gehackt

Cappuccino-Sahne

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

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

Dekor

_____	200 g	Birnen, halbiert, abgeliert
_____	3 Stk	Schoko-Dekor Süße Lebensart
_____	45 g	Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen Biskuitboden auflegen und mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- Die gehackten Birnen einstreuen, mit der Cappuccino-Sahne und den restlichen Biskuitböden zu Torten zusammensetzen.
- Die Torten ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Ränder mit Mandeln absetzen, mit dem **Schoko-Dekor Süße Lebensart** und den abgelierten Birnen ausgarnieren.
- Tipp: Für eine Cappuccino-Sahne-Schmitte, 60 x 40 cm, werden 480 g **Alaska-express Cappuccino**, 600 g Wasser und 2400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt benötigt.

Apfel-Schokoladen-Kleintorte

3 Torten, 18 cm Ø

Betriebsrezept

_____	240 g	Mürbeteig, 3 Stück, gebacken
_____	60 g	Aprikosenkonfitüre
_____	360 g	Biskuitböden, hell, 6 Stück, 1cm stark
_____	450 g	Fruchti-Top Apfel

Schokoladen-Sahne

_____	40 g	Alaska-express Schokolade
_____	50 g	Wasser, ca. 25°C
_____	200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Apfel-Sahne

_____	150 g	Alaska-express Apfel
_____	180 g	Wasser, ca. 25°C
_____	750 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

_____	45 g	Mandeln, gehobelt, geröstet
_____	12 Stk	Schoko-Dekor Moderno
_____	3 Stk	Schoko-Dekor Süße Lebensart
_____	150 g	Äpfel, frisch, in Spalten geschnitten, abgeliert

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen Biskuitboden auflegen und mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- Mit **Fruchti-Top Apfel** und der Schokoladen-Sahne je einen Ring einspritzen.
- Mit der Apfel-Sahne und den restlichen Biskuitböden zu Torten zusammensetzen.
- Die Torten ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Ränder mit Mandeln absetzen, mit den **Schoko-Dekoren** und den abgelierten Apfelspalten ausgarnieren.



Mango-Himbeer-Margeritas

1 Formenverbund = 18 Stück

Betriebsrezept

_____	100 g	Biskuitroulade, hell, 18 Stück, 8 cm Ø	
		Mango-Sahne	
_____	60 g	Alaska-express Mango	} Alaska-express Mango im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	75 g	Wasser, ca. 25°C	
_____	300 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		Himbeer-Sahne	
_____	60 g	Alaska-express Himbeer	} Alaska-express Himbeer im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	75 g	Wasser, ca. 25°C	
_____	300 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		Dekor	
_____	100 g	Schokobella , zum Absetzen	
_____	100 g	Garniersahne	
_____	50 g	Mohrenglanz Nuss , für das Dekor	

Herstellung

- Mit einem Spritzbeutel die Mango-Sahne, danach die Himbeer-Sahne einfüllen und mit einem Messer marmorieren.
- Je eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Die Törtchen ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Törtchen anfrosten, danach aus der Form lösen.
- Mit **Schokobella** absetzen, mit der Garniersahne und dem aus **Mohrenglanz Nuss** hergestellten Dekor ausgarnieren.

Schokoladen-Baiser-Törtchen

25 Dessertringe

Betriebsrezept

_____	400 g	Biskuitroulade, dunkel, 50 Stück, 7,5 cm Ø	
Schokoladen-Sahne			
_____	200 g	Alaska-express Schokolade Feinherb	Alaska-express Schokolade Feinherb im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	250 g	Wasser, ca. 25°C	
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
Dekor			
_____	500 g	Baisermasse für Törtchen (siehe Grundrezept)	
_____	25 Stk	Schoko-Dekor Süße Lebensart	

Herstellung

- Ein Blech mit Folie oder Pergamentpapier auslegen, die geölten und mit Staubzucker besiebten Dessertringe auflegen.
- Je eine Biskuitroulade einlegen.
- Mit einem Spritzbeutel die Schokoladen-Sahne einfüllen und die restlichen Biskuitrouladen auflegen.
- Die Törtchen ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Törtchen mit der Baisermasse ausgarnieren. Für eine bessere Optik die Törtchen mit einem Heißluftfön abflämmen (Törtchen anfrosten).
- Nach dem Erkalten **Schoko-Dekor Süße Lebensart** auflegen.
- Tipp: Für eine Schokoladen-Sahne-Schmitte, 60 x 40 cm, werden 480 g **Alaska-express Schokolade Feinherb**, 600 g Wasser und 2400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt benötigt.

Baisermasse für Törtchen Grundrezept

35 g	Ovasil	Ovasil mit dem Wasser aufschlagen, Zucker nach und nach zugeben.
250 g	Wasser	
500 g	Zucker	



BISQUISIT 100 PLUS

Ihr Produkt zur sicheren Herstellung von Biskuitmassen im All-in-Verfahren

BISQUISIT 100 PLUS	
Einsatzbereiche:	Biskuit-, Wiener-, Kakao-, Nussböden-, Rouladen-, Kapseln-, Omeletts und leichte Sandmassen
Grundrezeptur:	1000 g Bisquisit 100 PLUS 600 g Eier 200 g Wasser
Besondere Vorteile:	- schnell und effizient in der Herstellung - verbesserte Aufschlagtoleranz - optimale Stikkenofeneignung - sehr gute Rollfähigkeit bei Rouladen - lange Frischhaltung - sehr gute Streichfähigkeit - gute Dressiereignung über Anlagen - feiner Biskuitgeschmack - hohe Ausbeute - frostertauglich - optimale Backergebnisse - gute Tränkestabilität - stabile Massenkonsistenz - glatte und goldgelbe Oberfläche - gleichmäßige Porung

Fehler/Ursachen/Abhilfe bei Biskuitböden- und Massen		
Gebäckfehler	Ursache	Abhilfe
Hochziehen und/oder Blasenbildung der Oberfläche	zu heißer Ofen oder Masse schlecht aufgeschlagen	Backtemperatur senken, Masse gut aufschlagen, auf die Aufschlagzeiten achten, etwas Schwaden zugeben
engporige, feste Krume	Masse unter- oder überschlagen	Litergewicht kontrollieren, wenn möglich Herstellerangabe folgen, ideales Litergewicht 360 - 390 g (Böden)
trockene und rissige Krume	zu niedriges Litergewicht, zu kalt und zu lange gebacken, unsachmäßige Lagerung (nicht abgepackt)	Aufschlagzeit der Masse kontrollieren, Backzeit - und temperatur optimieren, luftdicht abgepackt lagern
niedriges Gebäckvolumen	Masse zu warm und zu lange aufgeschlagen	temperierte Zutaten verwenden, nach Herstellerangaben arbeiten
feine und/oder wattige Porung	falsche Anwendung des Biskuitmehls	nach Herstellerangabe abwiegen und aufschlagen
zu grobe Porung	zu hohe Wasserzugabe	Wassermenge kontrollieren
wellige Oberfläche	Masse zu zäh, Masse zu wenig aufgeschlagen	Biskuitmasse gut aufschlagen
geschwächte Krumenelastizität	zu niedriges Litergewicht	Massenkonsistenz kontrollieren, evtl. Aufschlagzeit reduzieren
Lösen des Bodens vom Ring	Backtemperatur zu hoch, zu lange Backzeit, Backatmosphäre zu trocken	Backzeit- und temperatur optimieren, evtl. etwas Schwaden zugeben

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

Fachliche Beratung:
Tel. (05 11) 41 07 380
Fax (05 11) 41 07 389

Bestellung:
Tel. (05 11) 41 07 333
Fax (05 11) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte BRAUN-Produktsortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 444