



GASTRO



NEU!

- **Fruchtige Kirsch-Desserts von klassisch bis extravagant**
- **Immer ein Genuss**

Alaska-express Kirsch

Kirsch-Banane Profiterole Dessert

25 Weckgläser, 160 ml; Gesamtstückzahl: 25

	<u>Profiteroles</u>	
_____ 300 g	Profiteroles, 50 Stück (s. Grundrezept)	▶ Tupfen von ca. 6 g aufdressieren und abbacken.
	<u>Bananen-Sahne</u>	
_____ 40 g	Alaska-express Banane	▶ Alaska-express Banane im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 50 g	Wasser, ca. 20 - 25°C	
_____ 200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Kirsch-Sahne</u>	
_____ 160 g	Alaska-express Kirsch	▶ Alaska-express Kirsch im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 200 g	Wasser, ca. 20 - 25°C	
_____ 800 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____ 250 g	Cristaline rot , erwärmt	▶ Cristaline mit der Dessertpaste abschmecken
_____ 10 g	Dessertpaste Kirsch	
	<u>Dekor</u>	
_____ 75 g	Kuchenglanz Zartbitter Chips	
_____ 60 g	Blütenraspeln weiß RA MB cocoa	

Herstellung

- Die Bananen-Sahne in die Profiteroles (25 Stück) füllen.
- 2/3 der Kirsch-Sahne in die Becher füllen und je 1 gefüllten Profiterole eindrücken.
- Die restliche Sahne einfüllen.
- Kühl stellen.
- Die restlichen Profiteroles mit **Kuchenglanz Zartbitter** überziehen und mit **Blütenraspeln weiß** dekorieren.
- Dessert wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept: Profiteroles

_____ 200 g	Brandmassen-Mix	Brandmassen-Mix mit dem Wasser im langsamen Maschinengang 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen)
_____ 300 g	Wasser	

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- Backen: ohne Schwaden
- Backzeit: ca. 25 Minuten





Kirsch-Mango-Dessert

25 Dessertringe; Gesamtstückzahl: 25

200 g	Biskuitroulade, hell mit Bisquit 100 PLUS , 25 Stück, 6 cm Ø	
<u>Kirsch-Sahne</u>		
120 g	Alaska-express Kirsch	▶ Alaska-express Kirsch im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
150 g	Wasser, ca. 20 - 25°C	
600 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Mango-Sahne</u>		
90 g	Alaska-express Mango	▶ Alaska-express-neutral im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
110 g	Wasser	
435 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Dekor</u>		
125 g	Cristaline Gelb	
125 g	Cristaline Rot	
60 g	Baiserstückchen	
25 g	Kakaopulver	

Herstellung

- Ein Blech mit Backpapier auslegen und die geölten und mit Staubzucker besetzten Formen aufsetzen.
- Die Kirsch-Sahne einfüllen und darauf die Mango-Sahne eindressieren und glattstreichen.
- Je eine Biskuitroulade einlegen.
- Leicht andrücken.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Kirschmousse

30 Weckgläser, 160 ml; Gesamtstückzahl: 30

<u>Kirsch-Sahne</u>		
200 g	Alaska-express Kirsch	▶ Alaska-express Kirsch im Wasser auflösen und die Sahne unterheben. Einen Teil der Sahne in die Gläser dressieren.
250 g	Wasser, ca. 20 - 25°C	
1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
500 g	Fructi-Top Kirsch mit Amarenanote	▶ Fructi-Top und Läuterzucker mischen, einfüllen und die restliche Sahne eindressieren.
100 g	Läuterzucker	
300 g	Cristaline Rot	▶ Cristaline mit der Dessertpaste abschmecken und einfüllen.
15 g	Dessertpaste Kirsch	
<u>Dekor</u>		
150 g	Garniersahne (s. Grundrezept)	
30 Stk	Schoko-Dekor Herz RA MB cocoa	

Herstellung

- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept: Garniersahne

50 g	Alaska-Express Neutral	▶ Alaska-Express Neutral im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
50 g	Wasser, ca. 25 °C	
500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	