



- **Fruchtig-frische Liaison:**
Joghurt und Birne –
als sommerlich-attraktive
Schnitte oder raffiniertes
Dessert im Glas.
- Einfach himmlisch
mit **Alaska-express!**

Alaska-express Joghurt-Birne

Joghurt-Birnen-Traum

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

<u>Sandmasse</u>		2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____ 1000 g	Sand BASIC	
_____ 600 g	Eier	
_____ 500 g	Speiseöl	
_____ 600 g	Birnen, gehackt	
<u>Joghurt-Birnen-Sahne</u>		
_____ 650 g	Alaska-express Joghurt-Birne	Alaska-express Joghurt-Birne im Wasser auflösen. Birnen und Sahne unterheben.
_____ 1300 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____ 1300 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____ 600 g	Birnen, gehackt	
<u>Crunch</u>		
_____ 50 g	Cornflakes	Mohrenglanz Zitrone , aufgelöst mit Cornflakes verrühren und mit einem Teelöffel auf ein Blech mit Backpapier portionieren. Dann kalt stellen.
_____ 200 g	Mohrenglanz Zitrone	
<u>Dekor</u>		
_____ 100 g	Garniersahne	
_____ 48 Stück	Schoko-Dekor Joghurt-Birne	
_____ 75 g	Pistazien, gehackt	

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach bemehltes Blech aufstreichen.
- Die gehackten Birnen aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- Nach dem Erkalten die Joghurt-Birnen-Sahne aufstreichen und die Oberfläche mit einer Palette aufrauen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen. Mit der Garniersahne, **Schoko-Dekor Joghurt-Birne**, Crunch und den gehackten Pistazien ausgarnieren.

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317



Joghurt-Birnen-Dessert

Betriebsrezept: im Klarsichtbecher oder im Einweckglas, Inhalt 150 g, 25 Stück

_____ 1250 g Birnen, gehackt
 _____ 200 g Johannisbeeren, rot
 _____ 1000 g Geleeguss mit **Colorado gelb**
 _____ 200 g Biskuitrolade, hell, 25 Stück, 8 cm Ø

Joghurt-Birnen-Sahne

_____ 400 g **Alaska-express Joghurt-Birne**
 _____ 800 g Wasser, ca. 20 °C
 _____ 800 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Joghurt-Birne
 im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

_____ 75 g Garniersahne
 _____ 125 g Baby-Birnen, halbiert, mit **Schokobella** abgesetzt
 _____ 25 g Pistazien, gehackt



Bezugsquelle Klarsichtbecher:

A.G.L. Ausstattungsservice
 für Gastronomie und Lebensmittelhandwerk GmbH
 Schöllinger Feld 34 • 58300 Wetter • Tel. 0 23 35 / 97 57-0



Bezugsquelle Einweckglas:

BATANIA Direkt GmbH
 Vorwerkstr. 12 • D-95326 Kulmbach • Tel. 0 92 21 / 80 71 73
 www.batania.com • eMail: info@batania.com

Herstellung

- Birnen und Johannisbeeren in Dessertbecher füllen, leicht schräg stellen und mit Geleeguss auffüllen.
- Die Hälfte der Joghurt-Birnen-Sahne einfüllen und je eine Biskuitscheibe auflegen.
- Die restliche Joghurt-Birnen-Sahne einfüllen und die Dessertbecher ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit Garniersahne, Baby-Birnen und den gehackten Pistazien ausgarnieren.

Tipp: Den Geleeguss mit **Royal Marc de Champagne** aromatisieren. Anstelle von Wasser kann der Geleeguss auch mit Weißwein oder Prosecco hergestellt werden.



Ein echter Hingucker:

Schoko-Dekor Joghurt-Birne
 288 Stück im Karton
 Art.-Nr. 1717201



Immer erste Sahne:

Alaska-express Joghurt-Birne
 1 kg-Beutel
 Art.-Nr. 1425701