



Rund um
Rührmasse Riso Venere

Kirsch-Torte

2 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16



Rührmasse

..... 0,260 kg **Rührmasse Riso Venere**

..... 0,120 kg Vollei

..... 0,065 kg Rapsöl

..... 0,050 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glatrühren.

Frucht-Füllung

..... 0,140 kg **Fruchti-Top Kirsch mit Amarenanote**

Joghurt-Sahnecreme

..... 0,180 kg **Alaska-express Joghurt**

..... 0,360 kg Wasser, ca. 20 °C

..... 0,360 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Cristaline-Mischung

..... 0,050 kg **Cristaline Rot**

..... 0,005 kg **Dessertpaste Kirsch**

- ▶ Cristaline leicht erwärmen und mit der Dessertpaste abschmecken.

..... 0,100 kg **Cristaline Neutral**

- ▶ leicht erwärmt.

Herstellung

- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Fruchti-Top tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Die Sahnecreme einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Die Cristaline-Mischung einstrudeln.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200–190 °C
(= 30–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Himbeer-Cheesecake

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24



Rührmasse

0,680 kg	Rührmasse Riso Venere
0,310 kg	Vollei
0,170 kg	Rapsöl
0,135 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glattrühren.

Frucht-Füllung

0,600 kg	Fruchti-Top Himbeere
----------	-----------------------------

Quark-Masse

0,170 kg	Käse-Frisch flach
0,340 kg	Quark (Speisequark 40% i.Tr.)
0,090 kg	Vollei
0,170 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit feiner Rute 3 Minuten glattrühren.

Bienex-Streusel-Mischung

0,080 kg	Mandeln
0,080 kg	Bienex
0,135 kg	Streusel (Mürbella) [siehe Grundrezept]

- ▶ Alle Zutaten vermischen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Frucht-Füllung diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Quark-Masse diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Bienex-Streusel-Mischung aufstreuen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180–190 °C (= 50–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 60 Minuten

Pfirsich-Mascarpone-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24



Rührmasse

0,630 kg	Rührmasse Riso Venere
0,290 kg	Vollei
0,160 kg	Rapsöl
0,130 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glattrühren.

0,600 kg	Pfirsiche, gehackt
----------	--------------------

Mascarpone-Sahne

0,230 kg	Alaska-express Pfirsich-Mascarpone
0,285 kg	Wasser, 20–25 °C
1,140 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Überzug

0,300 kg	Cristaline Gelb
----------	------------------------

- ▶ Leicht erwärmt.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Früchte aufstreuen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200–190 °C (= 30–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten

Riso Venere Muffins

Gesamtstückzahl: 35



Muffin-Masse	
2,000 kg	Rührmasse Riso Venere
0,900 kg	Vollei
0,500 kg	Rapsöl
0,400 kg	Wasser
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glattrühren.	

Bienex-Streusel-Mischung	
0,140 kg	Bienex
0,140 kg	Mandeln
0,200 kg	Streusel (Mürbella) [siehe Grundrezept]
▶ Bienex mit den Mandeln und Streuseln mischen und aufstreuen.	

Karamell-Creme	
1,000 kg	Sahne, flüssig
0,265 kg	KSK
0,500 kg	Wasser
0,065 kg	Dessertpaste Caramel
▶ Sahne und 100 g KSK zusammen aufschlagen. Anschließend Wasser, Dessertpaste und das restliche KSK verrühren. Die Karamell-Masse unter die aufgeschlagene KSK-Sahnecreme heben.	

Herstellung

- ▶ Die Masse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln füllen.
- ▶ Die Bienex-Streusel-Mischung aufstreuen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Mit der Creme füllen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200–180 °C (= 30–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

Grundrezept Streusel

1,000 kg	Mürbella
0,500 kg	Butter
▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.	

Orangen-Bottermelk-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24



Rührmasse

..... 0,630 kg **Rührmasse Riso Venere**

..... 0,290 kg Vollei

..... 0,160 kg Rapsöl

..... 0,130 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glattrühren.

..... 0,400 kg **Fruchti-Top Orange**

Bottermelk- Sahnecreme

..... 0,280 kg **Alaska-express Bottermelk**

..... 0,560 kg Wasser, 20 °C

..... 0,560 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Cristaline-Mischung

..... 0,100 kg **Cristaline Gelb**

..... 0,004 kg **Dessertpaste Orange**

- ▶ Cristaline mit der Dessertpaste abschmecken und leicht erwärmen.

Spiegel

..... 0,300 kg **Cristaline Neutral**

- ▶ Leicht erwärmt.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Fruchti-Top diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Sahnecreme einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Die Cristaline-Mischung einstrudeln.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200–190 °C
(= 30–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20–25 Minuten

Jasmintee-Matcha-Dreieck

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24



Rührmasse

0,630 kg	Rührmasse Riso Venere
0,290 kg	Vollei
0,160 kg	Rapsöl
0,130 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glatrühren.

Chiasamen-Füllung

0,100 kg	Chia
0,010 kg	Kabi

- ▶ Chiasamen in Wasser einweichen, gut abtropfen lassen und mit Kabi vermischen.

Matcha-Sahne

0,200 kg	Alaska-express Catalana
0,010 kg	Matcha (pulverisierter grüner Tee)
0,250 kg	Wasser, 20–25 °C
1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Alaska-express und Matcha im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Jasmintee-Sahne

0,030 kg	Alaska-express Neutral
0,040 kg	Jasmin-Tee, gekocht
0,200 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Alaska-express im Tee auflösen und die Sahne unterheben.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Die Matcha-Sahne eindressieren.
- ▶ Die Jasmintee-Sahne mit einem Spritzbeutel einfüllen.
- ▶ Die beiden Sahnen miteinander verstrudeln.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Anschließend in Dreiecke schneiden.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200–190 °C (= 30–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20–25 Minuten