

NAKED CAKE Co.



BRAUN



NAKED CAKE & Co.

Das ist angesagt!

Zu einem besonderen Anlass gehört auch immer eine außergewöhnliche und individuelle Tortenkreation. Der angesagteste Trend dafür sind aktuell Naked Cakes & Co.! Puristisch, edel, abwechslungsreich oder üppig mit Früchten und Nüssen belegt sind sie das kulinarische Highlight auf Hochzeiten, Familienfeiern und auf jedem Kuchenbuffet.

Gemeinsam mit der Konditorweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber haben wir für Sie diesen aktuellen Top-Trend aufgegriffen und in fantasievollen Gebäckideen umgesetzt. Zeigen Sie Ihren Kunden, dass Sie up-to-date sind und erzielen Sie mit Naked Cake & Co. ein echtes Umsatzplus.

Der Tipp für ein erfolgreiches Verkaufsgespräch:

Laden Sie sich die tollen Tortenbilder auf unserer Homepage in der Mediathek unter „Anlässe“ herunter, drucken sie aus und präsentieren sie den Kunden in Ihrem eigenen Tortenbuch.

www.martinbraun.de



HAPPY NUTS

1 Torte, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 1

_____	1000 g	Tarte au Chocolat-Böden, 4 Stück (siehe Grundrezept)
		Orangen-Buttercreme
_____	700 g	Buttercreme mit **Cremonte** (siehe Grundrezept)
_____	50 g	**Dessertpaste Orange**
_____	300 g	**Fruchti-Top Orange**
		Dekor
_____	100 g	Früchte, gemischt
_____	60 g	Walnüsse, Mandeln, Paranüsse, Cashewkerne
_____	100 g	**Schokobella Feinherb**, aufgelöst

Die Buttercreme aromatisieren.

Herstellung

- Einen Ring Buttercreme aufdressieren und **Fruchti-Top Orange** mittig verteilen.
- Den zweiten Boden auflegen.
- Mit der Buttercreme füllen und einen Boden auflegen.
- Einen Ring mit Buttercreme auf den Boden dressieren und **Fruchti-Top Orange** mittig verteilen.
- Den letzten Boden auflegen, leicht andrücken und kühlstellen.
- Die Oberfläche dünn mit **Schokobella Feinherb** überziehen und leicht am Rand runterlaufen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Rosen-Himbeertraum

1 Torte, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 1

_____	600 g	Wiener Böden, hell, 6 cm hoch (siehe Grundrezept)	4 Böden, 2 cm dick.
		Marc champenois-Buttercreme	
_____	800 g	Buttercreme mit **Cremonte** (siehe Grundrezept)	Die Buttercreme aromatisieren.
_____	80 g	**Royal Marc champenois**	
		Gelee-Einlagen	
_____	300 g	**Fruchtpüree Himbeere**	Püree und Zucker verrühren und kurz anwärmen. Wasser und **Alaska 666** verrühren und darunter heben. In zwei 14er Ringe füllen und ca. 2 Stunden kühlstellen.
_____	50 g	Wasser, ca. 50 °C	
_____	25 g	**Alaska 666**	
_____	30 g	Zucker	
_____	120 g	Marc champenois-Tränke (siehe Grundrezept)	
		Dekor	
_____	35 g	**Dessertpaste Himbeer**	

Herstellung

- Einen Ring Buttercreme aufdressieren und die Gelee-Einlage in die Mitte des Bodens legen.
- Einen Wiener Boden auflegen und tränken.
- Mit der Creme füllen, einen Boden auflegen und tränken.
- Den Gelee in die Mitte des Bodens legen und einen Ring Buttercreme aufdressieren.
- Den letzten Boden auflegen, leicht andrücken und kühlstellen.
- Die durchgekühlte Torte mit Buttercreme glatt einstreichen und kurz kühlen.
- Etwas Buttercreme unterschiedlich intensiv mit **Dessertpaste Himbeer** verrühren.
- Den unteren Teil der Torte mit drei Ringen Himbeer-Buttercreme, den restlichen Teil mit weisser Buttercreme umspritzen.
- Anschliessend glatt einstreichen, so dass ein Farbverlauf entsteht.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



BEERE KÜSST SCHOKO

1 Torte, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 1

_____	1000 g	Tarte au Chocolat-Böden, 4 Stück (siehe Grundrezept)
		Schoko-Rum Sahne
_____	150 g	**Alaska-express Schokolade**
_____	200 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	50 g	**Dessertpaste Rum**
_____	750 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
		Gelee-Einlagen
_____	150 g	**Fruchtpüree Rote Früchte**
_____	30 g	Wasser, ca. 50 °C
_____	15 g	**Alaska 666**
_____	15 g	Zucker
		Dekor
_____	450 g	Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren

Alaska-express im Wasser auflösen, mit der **Dessertpaste Rum** abschmecken und die Sahne unterheben.

Püree und Zucker verrühren und kurz anwärmen. Wasser und **Alaska 666** verrühren und darunter heben. In einen 14er Ring füllen und ca. 2 Stunden kühlstellen.

Herstellung

- Einen Boden mit der Schoko-Sahne bestreichen und die gemischten Beeren darauf verteilen.
- Die Schoko-Sahne aufdressieren, den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken.
- Den Boden mit der Sahnefüllung bestreichen, die Beeren am Rand verteilen und die Gelee-Einlage in die Mitte legen.
- Schoko-Sahne aufdressieren, den dritten Boden auflegen und leicht andrücken.
- Den Boden mit der Sahnefüllung bestreichen und Beeren darauf verteilen.
- Die Schoko-Sahne aufdressieren, den letzten Boden auflegen und kühl stellen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



SÜDSEE TRAUM

1 Torte, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 1

_____	600 g	Wiener Böden, hell, 6 cm hoch (siehe Grundrezept)	4 Böden, 2 cm dick.
		Passionsfrucht-Buttercreme	
_____	700 g	Buttercreme mit **Cremonte** (siehe Grundrezept)	Die Buttercreme aromatisieren.
_____	40 g	**Dessertpaste Passionsfrucht**	
		Gelee-Einlagen	
_____	300 g	**Fruchtpüree Exotische Früchte**	Püree und Zucker verrühren und kurz anwärmen. Wasser und **Alaska 666** verrühren und darunter heben. In zwei 14er Ringe füllen und ca. 2 Stunden kühlstellen.
_____	50 g	Wasser, ca. 50 °C	
_____	25 g	**Alaska 666**	
_____	30 g	Zucker	
		Dekor	
_____	100 g	**Schokobella weiß, aufgelöst**	
_____	150 g	Tropische Früchte	

Herstellung

- Einen Ring Buttercreme aufdressieren und die Gelee-Einlage in die Mitte des Bodens legen.
- Einen Boden auflegen und leicht andrücken.
- Mit der Creme füllen und einen Wiener Boden auflegen.
- Den Gelee in die Mitte des Bodens legen und einen Ring Buttercreme aufdressieren.
- Den letzten Boden auflegen, leicht andrücken und kühlstellen.
- Die Torte dünn mit der Buttercreme einstreichen,so das die Schichten noch sichtbar sind.
- Die Oberfläche dünn mit **Schokobella weiß** überziehen und leicht am Rand runterlaufen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Black Forest

1 Torte, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 1

600 g	Biskuitböden, dunkel **(Schoko-Bisquisit 100)** (siehe Grundrezept)	4 Böden, 2 cm dick.
	Schwarzwälder Kirsch-Buttercreme	
850 g	Buttercreme mit **Cremonte** (siehe Grundrezept)	Die Buttercreme aromatisieren.
50 g	**Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**	
400 g	**Fruchti-Top Kirsch**	
120 g	Kirschwasser-Tränke (siehe Grundrezept)	
	Dekor	
100 g	**Schokobella Feinherb,** aufgelöst	
70 g	Kirschen, 8 Stück, frisch	

Herstellung

- Einen Ring Buttercreme auf den Boden dressieren und die Kirschfüllung mittig verteilen.
- Den zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und tränken.
- Mit der Creme füllen, einen Boden auflegen und tränken.
- Einen Ring Buttercreme auf den Boden dressieren und die Kirschfüllung mittig verteilen.
- Den letzten Boden auflegen, leicht andrücken und kühlstellen.
- Die durchgekühlte Torte mit Buttercreme glatt einstreichen und kurz kühlen.
- Die Oberfläche dünn mit **Schokobella Feinherb** überziehen und leicht am Rand runterlaufen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

GRUNDREZEPTE

Grundrezept Wiener Böden, hell

6 Tortenringe, 18 cm Ø, 6 cm hoch

_____ 1200 g	**Wienerquisit**	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 6 bis 8 Minuten aufschlagen.
_____ 800 g	Vollei	
_____ 200 g	Wasser	

Backtechnik

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



Grundrezept Biskuitböden, dunkel

6 Böden, 18 cm Ø, 5 cm hoch

_____ 1000 g	**Schoko-Biquisit 100**	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.
_____ 600 g	Vollei	
_____ 200 g	Wasser	

Herstellung / Backtechnik

- Die Böden mit geschlossenem Zug anbacken, nach 10 Minuten den Zug öffnen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

Grundrezept Tarte au Chocolat-Böden

6 Tortenringe, 18 cm Ø, 3 cm hoch

_____ 1000 g	**Tarte au Chocolat**	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.
_____ 400 g	Vollei	
_____ 400 g	**Deli Rapsöl**	

Herstellung / Backtechnik

- Die Masse einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

Grundrezept Buttercreme mit Cremonte

_____ 1000 g	**Cremonte**	Kurz verrühren.
_____ 1500 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____ 1300 g	Butter, weich	Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Grundrezept Marc champenois-Tränke

_____ 1000 g	Wasser	Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
_____ 900 g	Zucker	
_____ 250 g	**Royal Marc champenois**	zusetzen

Grundrezept Kirschwasser-Tränke

_____ 1000 g	Wasser	Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
_____ 1000 g	Zucker	
_____ 120 g	**Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**	zusetzen

07/2017 WA

FÖRDERER

BRAUN

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

Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN · GRUPPE

Nr. 621