



# Aperitif-Gebäcke



# À la Hugo-Torte

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



- ..... 0,160 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken  
[siehe Grundrezept]
- ..... 0,060 kg Aprikosenkonfitüre
- ..... 1,000 kg Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100 PLUS**)  
10 Stück, dünn  
[siehe Grundrezept]

## Hugo-Tränke

- ..... 0,040 kg Läuterzucker
- ..... 0,060 kg Hugo frizzante
  - ▶ Verrühren.

## Buttercreme mit Schaumwein

- ..... 0,210 kg Butter, weich
- ..... 0,300 kg **Cremonte**
- ..... 0,065 kg Wasser, kalt
- ..... 0,130 kg Mionetto Prosecco
- ..... 0,050 kg Hugo frizzante
  - ▶ Cremonte, Wasser, Prosecco und Hugo kurz verrühren. Die Butter zugeben. Im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 12 Min. aufschlagen.

## Fruchtfüllung

- ..... 0,100 kg **Fruchti-Top Erdbeere**

## Dekor

- ..... 0,050 kg **Schokobella Erdbeere**
- ..... 0,050 kg **Schokobella Lime**
- ..... 0,150 kg Garniersahne  
[siehe Grundrezept]
- ..... 0,120 kg Erdbeeren, 8 Stück, halbiert
- ..... 0,050 kg Limetten, 10 Scheiben, halbiert

## Herstellung

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Boden auflegen.
- ▶ Die Creme dünn auf die Biskuitböden aufstreichen.
- ▶ Fruchti-Top tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Mit der Buttercreme und den Biskuitböden zu Torten zusammensetzen (tränken), auf jede Cremeschicht Fruchti-Top tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Schokobella leicht am Rand runterlaufen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Grundrezept Biskuitböden, hell

9 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch

- ..... 3,000 kg **Bisquisit 100 PLUS**
- ..... 1,800 kg Vollei
- ..... 0,600 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

## Backtechnik

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

# À la Mojito-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



|                |                                                                                                 |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ..... 0,600 kg | Mürbeteig ( <b>Mürbella</b> ), gebacken<br>[siehe Grundrezept]                                  |
| ..... 0,050 kg | Aprikosenkonfitüre                                                                              |
| ..... 0,500 kg | Biskuitroulade, hell ( <b>Bisquisit 100 PLUS</b> )<br>60 x 20 cm, 2 Stk.<br>[siehe Grundrezept] |

## Sahnecreme mit Schaumwein

|                                                                            |                               |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| ..... 0,250 kg                                                             | <b>Alaska-express Neutral</b> |
| ..... 0,300 kg                                                             | Wasser, 20–25 °C              |
| ..... 0,200 kg                                                             | Mionetto Prosecco             |
| ..... 0,500 kg                                                             | Sahne, geschlagen, ungesüßt   |
| ▶ Alaska-express im Wasser und Prosecco auflösen und die Sahne unterheben. |                               |

## Joghurt-Limetten-Sahnecreme

|                                                                                                 |                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| ..... 0,250 kg                                                                                  | <b>Alaska-express Joghurt-Limette</b> |
| ..... 0,500 kg                                                                                  | Wasser, ca. 20 °C                     |
| ..... 0,030 kg                                                                                  | <b>Dessertpaste Rum</b>               |
| ..... 0,500 kg                                                                                  | Sahne, geschlagen, ungesüßt           |
| ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben. |                                       |

## Schokobella-Überzug

|                                                    |                                      |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------|
| ..... 0,050 kg                                     | <b>Schokobella Lime</b> , erwärmt    |
| ..... 0,050 kg                                     | <b>Schokobella Joghurt</b> , erwärmt |
| ▶ Leicht verstrudeln und über die Schnitte ziehen. |                                      |

## Dekor

|                |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| ..... 0,110 kg | Garniersahne<br>[siehe Grundrezept] |
| ..... 0,055 kg | Limetten, 11 Scheiben, halbiert     |
| ..... 0,010 kg | Minze, frisch                       |

## Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- ▶ Die Sahnecreme mit Schaumwein einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen.
- ▶ Die Joghurt-Limetten-Sahnecreme einfüllen.
- ▶ Glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Grundrezept Biskuitroulade, hell

6 Bleche, 60 x 40 cm

|                |                           |
|----------------|---------------------------|
| ..... 2,000 kg | <b>Bisquisit 100 PLUS</b> |
| ..... 1,500 kg | Vollei                    |
| ..... 0,400 kg | Wasser                    |

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

## Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C  
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

# À la Summer-Sarti-Spritz

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- ..... 0,600 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken  
[siehe Grundrezept]
- ..... 0,100 kg Aprikosenkonfitüre
- ..... 0,600 kg Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**)  
60 x 20 cm, 2 Stk.  
[siehe Grundrezept]

## Füllung

- ..... 0,500 kg **Bon Citron**

## Sarti-Sahnecreme

- ..... 0,200 kg **Alaska-express Bottermelk-Cassis**
- ..... 0,200 kg Wasser, ca. 20 °C
- ..... 0,200 kg Sarti rosa
- ..... 0,400 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser und Sarti auflösen und die Sahne unterheben.

## Sahnecreme mit Schaumwein

- ..... 0,125 kg **Alaska-express Neutral**
- ..... 0,095 kg Mionetto Prosecco
- ..... 0,095 kg Wasser, 20–25 °C
- ..... 0,690 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser und Prosecco auflösen und die Sahne unterheben.

## Cristaline

- ..... 0,200 kg **Cristaline Neutral**, erwärmt
- ..... 0,030 kg Sarti rosa
  - ▶ Verrühren.

## Cristaline-Mischung

- ..... 0,070 kg **Cristaline Neutral**, erwärmt
- ..... 0,007 kg **Fruchtpüree Schw. Johannisbeere**
  - ▶ Verrühren.

## Dekor

- ..... 0,150 kg Garniersahne  
[siehe Grundrezept]
- ..... 0,010 kg Minze, frisch
- ..... 0,440 kg Blutorangen, Scheiben

## Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Die Füllung diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Sarti-Sahnecreme eindressieren.
- ▶ Die zweite Roulade auflegen.
- ▶ Die Sahnecreme mit Schaumwein einfüllen.
- ▶ Glattstreichen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Die Cristaline-Mischung einstrudeln.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Grundrezept Garniersahne

- ..... 0,050 kg **Alaska-express Neutral**
- ..... 0,050 kg Wasser, 20–25 °C
- ..... 0,500 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

# À la Limoncello-Spritz-Torte

1 Torte, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 8



|          |                                                                         |
|----------|-------------------------------------------------------------------------|
| 0,080 kg | Mürbeteig ( <b>Mürbella</b> ), gebacken<br>[siehe Grundrezept]          |
| 0,020 kg | Aprikosenkonfitüre                                                      |
| 0,100 kg | Biskuitböden, hell ( <b>Bisquisit 100 PLUS</b> )<br>[siehe Grundrezept] |

## Fruchtfüllung

|                                                                                 |                             |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 0,010 kg                                                                        | <b>Kabi</b>                 |
| 0,050 kg                                                                        | Zucker                      |
| 0,030 kg                                                                        | Wasser, 20 °C               |
| 0,050 kg                                                                        | <b>Fruchtpüree Himbeere</b> |
| ▶ Zucker und Kabi trocken mischen und mit dem Wasser und Fruchtpüree verrühren. |                             |

## Passionsfrucht-Sahnecreme mit Schaumwein

|                                                                                                                                       |                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 0,035 kg                                                                                                                              | <b>Alaska-express Neutral</b>      |
| 0,035 kg                                                                                                                              | Mionetto Prosecco                  |
| 0,015 kg                                                                                                                              | Wasser, 20–25 °C                   |
| 0,045 kg                                                                                                                              | Joghurt 3,5 % Fett i Tr.           |
| 0,090 kg                                                                                                                              | Sahne, geschlagen, ungesüßt        |
| 0,005 kg                                                                                                                              | <b>Dessertpaste Passionsfrucht</b> |
| ▶ Alaska-express im Wasser und dem Prosecco auflösen, Joghurt unterrühren, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben. |                                    |

## Limoncello-Sahnecreme

|                                                                                                                                         |                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 0,050 kg                                                                                                                                | <b>Alaska-express Neutral</b> |
| 0,055 kg                                                                                                                                | Wasser, 20–25 °C              |
| 0,060 kg                                                                                                                                | Joghurt 3,5 % Fett i Tr.      |
| 0,025 kg                                                                                                                                | Limoncello di Capri           |
| 0,120 kg                                                                                                                                | Sahne, geschlagen, ungesüßt   |
| 0,010 kg                                                                                                                                | <b>Dessertpaste Zitrone</b>   |
| ▶ Alaska-express im Wasser und dem Limoncello auflösen, Joghurt unterrühren, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben. |                               |

## Dekor

|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| 0,165 kg | Garniersahne<br>[siehe Grundrezept] |
| 0,055 kg | Zitronen, 10 Scheiben               |
| 0,005 kg | Minze, frisch                       |

## Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und den Boden auflegen.
- ▶ 2 Ringe Fruchtfüllung aufdressieren.
- ▶ Die Passionsfrucht-Sahnecreme eindressieren und glattstreichen.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen.
- ▶ Die Limoncello-Sahnecreme einfüllen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

# À la Mimosa-Torte

1 Torte, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 8



- ..... 0,080 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken  
[siehe Grundrezept]
- ..... 0,020 kg Aprikosenkonfitüre
- ..... 0,080 kg Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**)  
[siehe Grundrezept]

## Fruchtfüllung mit Schaumwein

- ..... 0,140 kg **Fructi-Top Orange**
- ..... 0,030 kg Mionetto Prosecco
- ▶ Verrühren.

## Pfirsich-Sahnecreme mit Schaumwein

- ..... 0,030 kg **Alaska-express Neutral**
- ..... 0,025 kg Mionetto Prosecco
- ..... 0,020 kg Wasser, 20–25 °C
- ..... 0,035 kg Joghurt 3,5 % Fett i Tr.
- ..... 0,080 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ..... 0,025 kg **Dessertpaste Pfirsich**
- ▶ Alaska-express im Wasser und dem Prosecco auflösen, Joghurt unterrühren, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben.

## Orangen-Sahnecreme mit Schaumwein

- ..... 0,050 kg **Alaska-express Neutral**
- ..... 0,050 kg Mionetto Prosecco
- ..... 0,025 kg Wasser, 20–25 °C
- ..... 0,065 kg Joghurt 3,5 % Fett i Tr.
- ..... 0,140 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ..... 0,025 kg **Dessertpaste Orange**
- ▶ Alaska-express im Wasser und dem Prosecco auflösen, Joghurt unterrühren, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben.

## Spiegel

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

## Dekor

- ..... 0,090 kg Kumquats
- ..... 0,005 kg Minze, frisch

## Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und den Boden auflegen.
- ▶ 2 Ringe Fructi-Top aufdressieren.
- ▶ Die Pfirsich-Sahnecreme eindressieren.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen.
- ▶ Die Orangen-Sahnecreme einfüllen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

# À la Aperol-Spritz-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- ..... 0,600 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken  
[siehe Grundrezept]
- ..... 0,100 kg Aprikosenkonfitüre
- ..... 0,600 kg Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**)  
60 x 20 cm, 2 Stk.  
[siehe Grundrezept]

## Fruchtfüllung

- ..... 0,600 kg **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich**

## Aperol-Sahnecreme

- ..... 0,240 kg **Alaska-express Neutral**
- ..... 0,170 kg Wasser, 20–25 °C
- ..... 0,150 kg Aperol
- ..... 0,300 kg Joghurt 3,5 % Fett i Tr.
- ..... 0,900 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser und dem Aperol auflösen, Joghurt unterrühren und die Sahne unterheben.

## Sahnecreme mit Schaumwein

- ..... 0,240 kg **Alaska-express Neutral**
- ..... 0,170 kg Wasser, 20–25 °C
- ..... 0,150 kg Mionetto Prosecco
- ..... 0,300 kg Joghurt 3,5 % Fett i Tr.
- ..... 0,900 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser und dem Prosecco auflösen, Joghurt unterrühren und die Sahne unterheben.

## Cristaline-Mischung

- ..... 0,150 kg **Cristaline Neutral**, erwärmt
- ..... 0,040 kg Aperol
  - ▶ Verrühren.

## Dekor

- ..... 0,120 kg Garniersahne  
[siehe Grundrezept]
- ..... 0,220 kg Orangen, Scheiben
- ..... 0,010 kg Minze, frisch

## Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- ▶ Die Fruchtfüllung diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Aperol-Sahnecreme einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Die zweite Roulade auflegen.
- ▶ Die Sahnecreme mit Schaumwein einfüllen.
- ▶ Glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Grundrezept Mürbeteig

- ..... 1,000 kg **Mürbella**
- ..... 0,400 kg **Rau Back extra SG**, weich
- ..... 0,100 kg Vollei
  - ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

# À la Coco-Kiss-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- ..... 0,500 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken  
[siehe Grundrezept]
- ..... 0,100 kg Aprikosenkonfitüre
- ..... 0,600 kg Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**)  
60 x 20 cm, 1 Stk.  
[siehe Grundrezept]

## **Joghurt-Kokos-Sahnecreme**

- ..... 0,500 kg **Alaska-express Joghurt-Kokos**
- ..... 1,000 kg Wasser, ca. 20 °C
- ..... 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

## **Sahnecreme mit Schaumwein**

- ..... 0,055 kg **Alaska-express Neutral**
- ..... 0,040 kg Wasser, 20–25 °C
- ..... 0,035 kg Mionetto Prosecco alkoholfrei
- ..... 0,370 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser und Prosecco auflösen und die Sahne unterheben.

## **Bon-Mischung**

- ..... 0,150 kg **Bon Citron**
- ..... 0,007 kg **Dessertpaste Ananas**
  - ▶ Verrühren.

## **Dekor**

- ..... 0,110 kg Ananas, geviertelt, abgeflämmt
- ..... 0,110 kg Kokosnuss-Chips

## **Herstellung**

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- ▶ Die Joghurt-Kokos-Sahnecreme einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Die Sahnecreme mit Schaumwein einfüllen.
- ▶ Die Oberfläche aufrauen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit der Bon-Mischung überspinnen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



03/2025 RO



MARTIN BRAUN GRUPPE

**Martin Braun KG**  
Tillystraße 17-21  
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de  
www.martinbraun.com  
shop.martinbraun.de

**Beratung**  
Tel. 0511 4107 380  
Fax 0511 4107 389

**Bestellung**  
Tel. 0511 4107 333  
Fax 0511 4107 317

**Nr. 738**