



Rund um
Alaska-express Orange

Mocca-Orangen-Törtchen

1 Silikon-Formenverbund oval; Gesamtstückzahl: 25



- 0,350 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]
- 0,150 kg Aprikosenkonfitüre
- 0,240 kg Biskuitböden, dunkel (**BRAUN Bisquick**)
[siehe Grundrezept]
 - ▶ Jeweils ovale Böden ausstechen und mit der Aprikosenkonfitüre zusammensetzen.

Mocca-Kern

- 0,330 kg **Schokobella Coffee RSPO SG RA MB cocoa**
- 0,060 kg Sahne, flüssig, Raumtemperatur
 - ▶ Schokobella im schnellen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben. Ca. 10 g je Kern in eine Knopfsilikonform geben und frosten.

Orangen-Sahne

- 0,200 kg **Alaska-express Orange**
- 0,270 kg Wasser, 20–25 °C
- 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- 0,650 kg **Crunchy Coating Joghurt-Orange-Mandarine RSPO SG**, erwärmt
- 0,200 kg **Schokobella Coffee RSPO SG RA MB cocoa**, erwärmt
- 0,700 kg **Moccabohnen**
- 0,020 kg Orangen-Zesten

Herstellung

- ▶ Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- ▶ Anschließend den Kern eindrücken.
- ▶ Anschließend die vorbereiteten Böden auflegen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept Biskuitböden, dunkel

10 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch

- 1,250 kg **BRAUN Bisquick**
- 0,800 kg Weizenmehl Type 550
- 1,500 kg Zucker
- 2,000 kg Vollei
- 0,600 kg Wasser
 - ▶ Alle Zutaten im All-In-Verfahren im schnellen Maschinengang ca. 7 Minuten aufschlagen.
- 0,200 kg Kakaopulver
- 0,400 kg Wasser
 - ▶ Glattrühren und zum Schluss der Aufschlagszeit unterlaufen lassen.

Backtechnik

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

Velvet-Orangen-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

0,600 kg	Velvet Cake orange
0,250 kg	Vollei
0,180 kg	Wasser
0,090 kg	Rapsöl

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten verrühren. 2 kg Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes Blech streichen.

Fruchtfüllung

0,600 kg	Fruchti-Top Apfel
----------	--------------------------

Orangen-Sahne

0,220 kg	Alaska-express Orange
0,275 kg	Wasser, 20–25 °C
1,100 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

0,350 kg	Miruar Weiß , erwärmt
0,030 kg	Decor GOLD

- ▶ Mischen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Fruchti-Top diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Sahne aufdressieren.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Miruar überziehen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 150–160 °C
(= 80–70 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten

Grundrezept Mürbeteig

1,000 kg	Mürbella
0,400 kg	Pflanzenmargarine, weich
0,100 kg	Vollei
▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam	

Riso-Venere-Orangenschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



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.

Fruchtfüllung

..... 0,600 kg	Fruchti-Top Orange
----------------	---------------------------

Orangen-Sahne

..... 0,170 kg	Alaska-express Orange
..... 0,210 kg	Wasser, 20–25 °C
..... 0,850 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Überzug

..... 0,100 kg	Cristaline Gelb , erwärmt
..... 0,300 kg	Cristaline Neutral , erwärmt

- ▶ Mischen.

Dekor

..... 0,300 kg	Orangen
..... 22 Stk	Schokoröllchen weiß RA MB cocoa

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Fruchti-Top diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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



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. 743