



- *Pastöse Creme, direkt zu verarbeiten*
- *Abgerundeter, milder Zitronengeschmack*
- *Ideal für Feingebäcke, Desserts oder zum Füllen*
- *4 kg im Eimer*
Art.-Nr. 1400504

Bon Citron: Fein, cremig, zitronig

Tarte au Citron

Betriebsrezept: 3 Tarteformen, 20 cm Ø, 2,5 cm hoch; 24 Stück

_____	500 g	Mürbeteig	auf 3 mm ausrollen
_____	1800 g	Bon Citron	
_____	250 g	Johannisbeeren (TK)	
_____	250 g	Blaubeeren (TK)	
		<u>Dekor</u>	
_____	120 g	Cristaline Neutral	

Herstellung

- Die Formen fetten und mit Mürbeteig auslegen.
- **Bon Citron** einfüllen und glatt streichen.
- Die Früchte aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 25 bis 30 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit **Cristaline Neutral** abglänzen.



Zitronen-Baiser Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm; 24 Stück

Rührmasse		2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____ 600 g	FruchtSand	
_____ 250 g	Speiseöl	
_____ 200 g	Vollei	
_____ 75 g	Wasser	

_____ 500 g **Bon Citron**

Baisermasse		Wasser mit Ovasil verrühren und mit der Hälfte des Zuckers aufschlagen (Zucker nach und nach zugeben). Restlichen Zucker zum Schluss unterrühren.
_____ 100 g	Wasser	
_____ 15 g	Ovasil	
_____ 200 g	Zucker	

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein vorbereitetes Blech aufstreichen.
- **Bon Citron** mit Spritzbeutel und 12er Lochtülle diagonal aufdressieren.
- Die Baisermasse mit Spritzbeutel und 12er Lochtülle entgegengesetzt diagonal aufdressieren.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 40 bis 45 Minuten
- Nach dem Auskühlen in Dreiecke schneiden.

Blätterteig-Fruchstreifen

Betriebsrezept: 2000 g Teiginwaage; 20 Stück

_____ 2000 g Blätterteig mit **Crossy** auf 3 mm ausrollen

_____ 1500 g **Bon Citron**

Dekor

_____ 1000 g frische Früchte (Erdbeeren, Kiwis, Mango)

_____ 300 g **Cristaline Neutral**, angewärmt

Herstellung

- Den Blätterteig auf 100 x 44 cm ausrollen und Streifen von 20 x 11 cm schneiden.
- In der Mitte die Streifen mit einem dünnen Rollholz eindrücken, dünn mit Wasser abstreichen und einen Streifen **Bon Citron** aufdressieren.
- Etwas entspannen lassen und anschließend abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten
- Mit den frischen Früchten belegen und mit angewärmter **Cristaline Neutral** abglänzen.

Offizieller
Förderer



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
verkauf@martinbraun.de

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

Nr. 507