



- **Klassisch-modern:**
*Überzeugender Geschmack –
sahnig-nussig-karamellig –
und edle Optik mit neuem
attraktiven Schoko-Dekor –
das ist purer Genuss.*
- **Einfach himmlisch**
mit Alaska-express!

Alaska-express Mandel-Caramel

Mandel-Caramel-Dreieck

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____ 900 g Mürbeteig, gebacken
_____ 200 g Aprikosenkonfitüre
_____ 1200 g (2 Stück) Biskuitroulade, hell

Mandel-Caramel-Sahne

_____ 480 g **Alaska-express Mandel-Caramel**
_____ 600 g Wasser, ca. 25 °C
_____ 2400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

**Alaska-express
Mandel-Caramel**
im Wasser auflösen
und die Sahne
unterheben.

Dekor

_____ 200 g Garniersahne
_____ 1000 g Caramel-Geleeguss
_____ 48 Stück **Schoko-Dekor Mandel-Caramel**

siehe Grundrezept
siehe Grundrezept

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
 - Mit der Mandel-Caramel-Sahne und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen und die Oberfläche kämmen.
 - Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen, anfrosten und mit Caramel-Geleeguss abglänzen.
 - In Dreiecke schneiden, mit Garniersahne und **Schoko-Dekor Mandel-Caramel** ausgarnieren.
- Tipp:** Die angegebene Menge Mandel-Caramel-Sahne reicht für 3 Torten, 26 cm Ø.

Mandel-Caramel-Gewürzschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____ 900 g Mürbeteig, angebacken
 _____ 200 g Aprikosenkonfitüre

Gewürzmasse

_____ 120 g **Gewürztrieb 2000**
 _____ 600 g Milch, 3,5%
 _____ 200 g Speiseöl
 _____ 450 g Zucker
 _____ 600 g Weizenmehl
 _____ 150 g Vollei

gut miteinander
verrühren

_____ 1200 g **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich**

Mandel-Caramel-Sahne

_____ 400 g **Alaska-express Mandel-Caramel**
 _____ 500 g Wasser, ca. 25 °C
 _____ 2000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

**Alaska-express
Mandel-Caramel**
im Wasser auflösen
und die Sahne
unterheben.

Dekor

_____ 200 g Garniersahne
 _____ 48 Stück **Schoko-Dekor Mandel-Caramel**
 _____ 200 g Mandeln, gehobelt, geröstet

siehe Grundrezept

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Die Gewürzmasse aufstreichen und **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** tupfenförmig aufspritzen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Erkalten die Mandel-Caramel-Sahne aufstreichen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Einteilen, mit Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Mandel-Caramel** ausgarnieren und die gehobelten Mandeln aufstreuen.

Grundrezept: Garniersahne

Betriebsrezept

_____ 50 g **Alaska-express Neutral**
 _____ 50 g Wasser
 _____ 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Grundrezept: Caramel-Geleeguss

Betriebsrezept

_____ 1000 g Wasser
 _____ 300 g Zucker
 _____ 100 g **Claro gelb**
 _____ 50 g **Dessertpaste Caramel**

aufkochen



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. 431