



NEU!

- *Klassische Geschmacksrichtung*
- *Abgerundeter Kirschgeschmack*
- *Mit natürlichem Aroma und ohne Farbstoffe*

Alaska-express Kirsch

Kirsch-Banane Voilà

6 runde Silikonformen, 18 cm Ø

- _____ 420 g Mürbeteig mit **Mürbella** und Butter,
6 Stück, 16 cm Ø
- _____ 150 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 300 g Biskuitböden, hell mit **Bisquisit 100 PLUS**,
6 Stück, 16 cm Ø

Bananen-Sahne

- _____ 180 g **Alaska-express Banane**
- _____ 220 g Wasser, ca. 25°C
- _____ 900 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Kirsch-Sahne

- _____ 240 g **Alaska-express Kirsch**
- _____ 300 g Wasser, ca. 25°C
- _____ 1200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Gelee

- _____ 150 g **Cristaline Neutral**
- _____ 150 g **Fruchtpüree Sauerkirsche**

Dekor

- _____ 120 g Kirschen
- _____ 12 Stk **Schokoröllchen weiß**

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

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

verrühren

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Biskuitboden auflegen.
- Die Bananen-Sahne und anschließend die Kirsch-Sahne in die Formen füllen.
- Anschließend die vorbereiteten Böden auflegen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen.
- Die Torten mit dem Gelee auslassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Kirsch-Joghurtschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

_____ 1200 g	Sandmasse mit Sand BASIC und Speiseöl	
_____ 750 g	Fruchti-Top Kirsch	
	à la Griechischer-Joghurt-Sahncreme	
_____ 200 g	Alaska-express à la Griechischer Joghurt	▶ Alaska-express à la Griechischer Joghurt im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 400 g	Wasser, ca. 25°C	
_____ 400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Kirsch-Sahne</u>	
_____ 120 g	Alaska-express Kirsch	▶ Alaska-express Kirsch im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 150 g	Wasser, ca. 25°C	
_____ 600 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Dekor</u>	
_____ 60 g	Cristaline Neutral	▶ Verrühren, dünne Linien aufspritzen und mit einem Messer verziehen.
_____ 25 g	Magerquark	
_____ 200 g	Cristaline Rot	
_____ 120 g	Garniersahne	
_____ 22 Stk	Schoko-Dekor Kirsch	

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- **Fruchti-Top Kirsch** diagonal aufdressieren und abbacken.
- 500 g à la Griechischer Joghurt-Sahncreme einfüllen und glatt streichen.
- Anschließend die Kirsch-Sahne aufstreichen und die restliche à la Griechischer Joghurt-Sahncreme einfüllen und glatt streichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.
- Einteilen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Kirsch-Sahneroulade

2 Biskuitrouladen, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 40

_____ 1200 g	Durchgezogene Roulade dunkel, 2 Stück (s. Grundrezept)	
	<u>Kirsch-Sahne</u>	
_____ 200 g	Alaska-express Kirsch	▶ Alaska-express Kirsch im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 250 g	Wasser, ca. 25°C	
_____ 1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Herstellung

- Die Sahne auf den Rouladen verteilen.
- Glatt streichen.
- Zu Rouladen aufrollen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.

Grundrezept: Durchgezogene Roulade dunkel 6 Bleche, 60 x 40 cm

	<u>Dunkle Rouladenmasse</u>	
_____ 1600 g	Schoko-Bisquit 100	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 6 Minuten aufschlagen.
_____ 1000 g	Vollei	
_____ 400 g	Wasser	
	<u>Helle Rouladenmasse</u>	
_____ 500 g	Bisquit 100 PLUS	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 6 Minuten aufschlagen.
_____ 300 g	Vollei	
_____ 100 g	Wasser	

Herstellung

- Die dunkle Rouladenmasse aufstreichen.
- Die helle Rouladenmasse mit einem Spritzbeutel und 10er Lochtülle in Linien auf die dunkle Rouladenmasse dressieren und mit einem Messer durchziehen.

Backtechnik

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

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. 609