

Mango-Maracuja-Cremeschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 0,400 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken [siehe Grundrezept]
- 0,150 kg Aprikosenkonfitüre
- 0,600 kg Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**) [siehe Grundrezept], 60x20 cm, 2 Stück
- 0,500 kg **Kranfil's Passionsfrucht Mango**
- Creme**
- 0,600 kg **Aufschlagcreme**
- 0,300 kg **Alaska-express Mango**
- 1,200 kg Wasser, kalt
 - ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinen-gang mit feiner Rute 6 Minuten aufschlagen.
- Dekor**
- 0,300 kg **Variegò Mango-Maracuja**
- 0,150 kg **Cristaline Neutral**

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Kranfil's auf die Rouladen aufstreichen.
- ▶ Mit der Creme und der zweiten Roulade zur Schnitte zusammensetzen.
- ▶ Das Variegò darauf verteilen und verstrudeln.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.

Grundrezept: Mürbeteig

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

Himbeer Roulade à la Stracciatella

2 Bleche, 60 x 40 cm;
Gesamtstückzahl: 34



- 1,200 kg Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**) [siehe Grundrezept]
- Creme**
- 0,550 kg **Bianka**
- 0,275 kg Butter
- 0,275 kg Sahne, flüssig
- 0,275 kg Wasser
 - ▶ Bianka und Butter schaumig rühren. Sahne und Wasser nach und nach zugeben und mit grober Rute 5 Minuten gut aufschlagen.
- 0,080 kg **Schoko-Pailletten RA MB cocoa**
 - ▶ Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.
- 0,350 kg **Fruchti-Top Himbeere**
- Überzug**
- 0,200 kg **Schokobella Joghurt**
- 0,200 kg **Kranfil's Rote Früchte**
 - ▶ Erwärmen und mischen.

Herstellung

- ▶ Die Creme auf die Roulade aufstreichen.
- ▶ Die Füllung längs aufdressieren.
- ▶ Zur Roulade aufrollen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit der Schokobella-Kranfil's-Mischung überziehen.

Grundrezept: Biskuitroulade, hell

- 2,000 kg **Bisquisit 100 PLUS**
- 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 und abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

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

Berliner-Füllungen

Gesamtstückzahl: 70



Berliner-Füllung - Art Bueno

..... 1,000 kg	Schokobella Weiß
..... 0,150 kg	Eispaste Nocciola Piemonte IGP
..... 0,250 kg	Kranfil's Weiße Schokolade
..... 0,060 kg	Rapsöl

► Alle Zutaten ca. 3 Minuten aufschlagen.

Berliner-Füllung - Art crunchy Pistazie

..... 1,000 kg	Schokobella Pistazie
..... 0,300 kg	Kranfil's Pistazie
..... 0,100 kg	Schokobella Joghurt

► Alle Zutaten ca. 3 Minuten aufschlagen.

Alle Infos rund um
Kranfil's und weitere
Anwendungsideen
finden Sie hier:



Mango-Éclair

Gesamtstückzahl: 80



..... 0,500 kg	Éclair-Mix
..... 0,750 kg	Wasser, kalt
..... 0,220 kg	Rapsöl

► Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glattrühren.

..... 0,400 kg	Kranfil's Passionsfrucht Mango
----------------	---------------------------------------

Mango-Sahne

..... 0,160 kg	Alaska-express Mango
..... 0,200 kg	Wasser, 20 – 25 °C
..... 0,800 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

..... 0,400 kg	Schokobella Mango
..... 0,160 kg	Pistazien, gehackt
..... 0,040 kg	Blüten, getrocknet

Herstellung

- Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- Jeweils ca. 18 g Masse mit einer Sterntülle auf das Blech aufdressieren.
- Abbacken, auskühlen lassen und aufschneiden.
- Auf die untere Hälfte jeweils ca. 5 g Kranfil's mittig aufdressieren und anschließend ca. 14 g Sahne aufdressieren.
- Die Deckel mit Schokobella überziehen und auflegen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 16 – 18 Minuten
- Backen: mit Schwaden
- Abbacken bei: geschlossenem Zug
- Hinweis: Bei höherem Stückgewicht verlängert sich die Backzeit!



08/2024 WMD



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG

Tillystraße 17–21
30459 Hannover

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

Beratung

Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung

Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 719