



Fruchti-Top

Kirschen

- Mit 70% Kirschen!
- Purer Kirsch-Geschmack, Fruchti-Top Kirsch schmeckt wie selbst gemacht
- Sehr leicht zu verarbeiten
- Hohe Stabilität, schnitt- und frosterfest

Kirsch-Käse-Baiserschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm, 44 Stück

_____ 1500 g Mischteig mit **Hefemürb**

_____ 2500 g **Fruchti-Top Kirsch**

_____ 1800 g Quarkmasse mit
Käse-Frisch flach

Baisermasse

_____ 70 g **Ovasil**

_____ 600 g Wasser

_____ 700 g Zucker

_____ 350 g Zucker

► **Ovasil** mit dem Wasser
verrühren, aufschlagen, Zucker
nach und nach dazu geben.

► zum Schluss unterrühren

Herstellung

- Den Mischteig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- **Fruchti-Top Kirsch** und die Quarkmasse diagonal aufdressieren und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 40 Minuten
- Nach dem Backen auskühlen lassen.
- Die Baisermasse dünn aufstreichen und einteilen.
- Die restliche Baisermasse wie auf dem Foto ersichtlich aufdressieren und wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.

- **TIPP:** Man kann auch 3500 g **Fruchti-Top Kirsch** auf dem Mischteig verstreichen, 2100 g **Feiner Kuchenguss** auf der Kirschfüllung verteilen und abbacken.



Prosecco-Stracciatella-Sahnecremeschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

_____	450 g	Mürbeteig mit Mürbella , 1 Boden, gebacken	
_____	100 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	600 g	Wiener-Rouladen mit Wienerquisit , hell, 2 Stück, 60 x 20 cm	
_____	450 g	Fruchti-Top Kirsch	
		<u>Stracciatella-Sahne</u>	
_____	100 g	Alaska-express Stracciatella	Alaska-express Stracciatella im
_____	125 g	Wasser, ca. 25 °C	Wasser auflösen
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	und die Sahne unterheben.
		<u>Joghurt-Prosecco-Sahnecreme</u>	
_____	250 g	Alaska-express Joghurt	Alaska-express Joghurt im Wasser
_____	300 g	Wasser, ca. 20 °C	und dem Prosecco auflösen und die
_____	200 g	Prosecco, ca. 20 °C	Sahne unterheben.
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	100 g	Cristaline Rot	
_____	45 g	Amarena-Kirschen, 22 Stück	
_____	11 St.	Dekorstäbchen dunkel , halbiert	

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Wiener-Roulade auflegen.
- Mit einer Lochtülle 4 Streifen **Fruchti-Top Kirsch** längs aufdressieren.
- Die Stracciatella-Sahne einfüllen, glatt streichen und die zweite Wiener-Roulade auflegen.
- Die Joghurt-Prosecco-Sahnecreme einfüllen und glatt streichen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Anschließend **Cristaline Rot** dünn aufstreichen.
- Mit den Amarena-Kirschen und den **Dekorstäbchen dunkel** ausgarnieren.

Kirsch-Dessert à la Tiramisu

Betriebsrezept: 20 Dessertgläser, Inhalt 220 ml, 20 Stück

_____	700 g	Fruchti-Top Kirsch	
_____	200 g	Streusel mit Mürbella , gebacken	
		<u>à la Tiramisu-Sahne</u>	
_____	100 g	Basismix à la Tiramisu	Basismix à la Tiramisu im
_____	150 g	Wasser, ca. 25 °C	Wasser auflösen
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	und die Sahne unterheben.
		<u>Dekor</u>	
_____	20 St.	Dekorstäbchen dunkel , halbiert	
_____	1 St.	Minze, frisch (Bund), (ca. 50 g)	

Herstellung

- Die Kirschfüllung in die Gläser füllen.
- Die Streusel aufstreuen.
- Vier große Tupfen à la Tiramisu-Sahne eindressieren.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit den **Dekorstäbchen** und der Minze ausgarnieren.

Testen Sie auch unsere anderen herrlich leckeren
Fruchti-Top Füllungen: frisch-fruchtigen Apfel,
exotischen Aprikose-Pfirsich, aromatische Erdbeere,
erfrischende Orange, mild-süße Pflaume

Offizieller
Förderer



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. 559