

Alles Liebe zum
Muttertag!





Vanille-Cranberry Herztorte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 6

900 g	Mürbeteig mit Mürbella , gebacken (s. Grundrezept)	
200 g	Aprikosenkonfitüre	
1800 g	Biskuitroulade, hell mit Bisquisit 100 PLUS , 3 Stück (s. Grundrezept)	
1200 g	Fruchtpüree Cranberry	Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Fruchtpüree verrühren.
120 g	Kabi	
60 g	Zucker	
	<u>Cranberry-Sahne</u>	
240 g	Alaska-express Cranberry	Alaska-express Cranberry im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
300 g	Wasser, ca. 25 °C	
1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Vanille-Sahne</u>	
240 g	Alaska-express Vanille	Alaska-express Vanille im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
300 g	Wasser, ca. 25 °C	
1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Dekor</u>	
75 g	Dekorpuder	
150 g	Cristaline Rot	
6 Stk	Schoko-Dekor Alles Liebe	

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- Das **Fruchtpüree Cranberry** diagonal aufdressieren.
- Die Cranberry-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Die zweite Biskuitroulade auflegen und mit der Vanille-Sahne zusammensetzen.
- Die dritte Roulade in 6 Stücke à 20 x 20 cm schneiden, die Mitte von jedem Stück mit einem Herzausstecher (12 cm Durchmesser) ausstechen.
- Mit dem Dekorpuder die 20 x 20 cm großen Stücke besieben und auf die Vanille-Sahne auflegen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline Rot** auslassen/abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Vanille-Cranberry-Kleintorte

2 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16

_____ 160 g	Mürbeteig mit Mürbella , 2 Böden, gebacken (s. Grundrezept)	
_____ 50 g	Aprikosenkonfitüre	
_____ 240 g	Biskuitböden, hell mit Bisquisit 100 PLUS , 4 Stück (s. Grundrezept)	
_____ 250 g	Fruchtpüree Cranberry	▶ Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Fruchtpüree verrühren.
_____ 25 g	Kabi	
_____ 15 g	Zucker	
	<u>Cranberry-Sahne</u>	
_____ 60 g	Alaska-express Cranberry	▶ Alaska-express Cranberry im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 75 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____ 300 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Vanille-Sahne</u>	
_____ 60 g	Alaska-express Vanille	▶ Alaska-express Vanille im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 75 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____ 300 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Dekor</u>	
_____ 100 g	Cristaline Rot	
_____ 2 Stk	Schoko-Dekor Herz	
_____ 40 g	Blütenraspeln weiß	

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen, je einen Boden auflegen, mit geölten und mit Staubzucker besiebten Formen umstellen.
- Je 2 Ringe **Fruchtpüree Cranberry** eindressieren.
- Die Cranberry-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Den zweiten Boden auflegen.
- Mit der Vanille-Sahne zusammensetzen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline Rot** abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Vanille-Cranberry Muttertagsschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44

900 g	Mürbeteig mit Mürbella , gebacken (s. Grundrezept)	
200 g	Aprikosenkonfitüre	
1200 g	Biskuitroulade, hell mit Bisquisit 100 PLUS , 2 Stück (s. Grundrezept)	
1200 g	Fruchtpüree Cranberry	Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Fruchtpüree verrühren.
120 g	Kabi	
60 g	Zucker	
<u>Cranberry-Sahne</u>		
240 g	Alaska-express Cranberry	Alaska-express Cranberry im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
300 g	Wasser, ca. 25 °C	
1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Vanille-Sahne</u>		
240 g	Alaska-express Vanille	Alaska-express Vanille im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
300 g	Wasser, ca. 25 °C	
1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Dekor</u>		
200 g	Cristaline Rot	
100 g	Garniersahne (s. Grundrezept)	
44 Stk	Schoko-Dekor Sweethearts	
100 g	Blütenraspeln weiß	

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- Das **Fruchtpüree Cranberry** diagonal aufdressieren.
- Die Cranberry-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Die zweite Biskuitroulade auflegen und mit der Vanille-Sahne zusammensetzen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline Rot** abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Biskuitböden, hell

1250 g	Bisquisit 100 PLUS
750 g	Vollei
250 g	Wasser

Alle Zutaten im schnellen
Maschinengang mit feiner
Rute ca. 6 Minuten
aufschlagen

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur).
- Backzeit: ca. 30 Minuten.

Biskuitroulade, hell

2000 g	Bisquisit 100 PLUS
1500 g	Vollei
400 g	Wasser

Alle Zutaten im schnellen
Maschinengang mit feiner
Rute ca. 6 Minuten
aufschlagen.

Herstellung

- Die Masse auf Papier aufstreichen und abbacken.
- Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

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

Garniersahne

50 g	Alaska-express Neutral
50 g	Wasser, ca. 25 °C
500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Mürbeteig

1000 g	Mürbella
400 g	Rau Back extra, weich
100 g	Vollei

Knetzeit:
3 Minuten langsam.

Alles Liebe zum Muttertag!

Dekore



Sweethearts (4 Motive)

Art.Nr. 1720901
192 Stück im Karton



Herz

Art.Nr. 1757101
225 Stück im Karton



Marzipanaufleger Muttertag (4 Motive)

Art.Nr. 1810701
24 Stück im Karton



Marzipanaufleger Muttertagsherz (4 Motive)

Art.Nr. 1810801
36 Stück im Karton

Alles Liebe (3 Motive)

Art.Nr. 1721801
96 Stück im Karton



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. 626