

Geister Torte

1 Torte, 18 cm Ø, 5 cm hoch

0,080 kg	Mürbeteig (Mürbella), gebacken [siehe Grundrezept]
0,025 kg	Aprikosenkonfitüre
0,100 kg	Biskuitböden, hell (Bisquisit 100 PLUS) 16 cm Ø, 2 Stück [siehe Grundrezept]

Orangen-Sanddorn-Sahne

0,100 kg	Alaska-express Orange-Sanddorn
0,250 kg	Wasser, ca. 20 °C
0,060 kg	Quark (Magerstufe)
0,230 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
0,003 kg	Lebensmittelfarbe, Kirsche rot
0,002 kg	Lebensmittelfarbe, gelb
▶ Alaska-express im Wasser auflösen, den Quark zugeben und die Sahne unterrühren. Mit der Lebensmittelfarbe einfärben.	

Dekor

0,100 kg	Garniersahne [siehe Grundrezept]
----------	-------------------------------------

Grundrezepte

Mürbeteig

1,000 kg	Mürbella
0,400 kg	Rau Back extra , weich
0,100 kg	Vollei

Backtechnik

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Biskuitböden, hell

9 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch

1,500 kg	Bisquisit 100 PLUS
0,900 kg	Vollei
0,300 kg	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

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und den Biskuitboden auflegen.
- ▶ Die Hälfte der Sahne aufdressieren.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen.
- ▶ Die restliche Sahne aufdressieren.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Die Garniersahne tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Garniersahne

0,050 kg	Alaska-express Neutral
0,050 kg	Wasser, 20–25 °C
0,500 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Monster Törtchen

1 Silikonform 24 Halbrunde; Gesamtstückzahl: 12

Halloween Cupcakes

Gesamtstückzahl: 12

- 12 Stk. Tartelettes, rund (dunkel)
- 0,450 kg **Schokobella Vollmilch**, erwärmt
- 0,090 kg **Kranfil's Schoko**, erwärmt
- ▶ Verrühren und jeweils ca. 45 g in die Tartelettes einfüllen. Kaltstellen.
- Cremefüllung**
- 0,240 kg **Basismix à la Crème Brûlée**
- 0,180 kg Wasser, 40–50 °C
- 0,750 kg Sahne, flüssig, leicht erwärmt
- ▶ Basismix mit dem Wasser gut verrühren und die Sahne unterrühren. Sofort verarbeiten.
- Schokobella-Creme**
- 1,600 kg **Schokobella weiß**
- 0,080 kg **EP Nube**
- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 4 Minuten aufschlagen.

- Velvet-Masse**
- 0,395 kg **Velvet Cake schwarz**
- 0,160 kg **Vollei**
- 0,120 kg Wasser
- 0,080 kg **Rau Deli Rapsöl**
- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 1 Minute rühren und anschließend im mittleren Maschinengang mit grober Rute 5 Minuten rühren.
- Pfirsich-Creme**
- 0,160 kg **Cremonte**
- 0,240 kg Wasser
- 0,200 kg Butter
- 0,018 kg Dessertpaste Pfirsich
- ▶ Cremonte und Wasser kurz verrühren. Mit der Butter bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen und mit der Dessertpaste abschmecken

Herstellung

- ▶ Die Cremefüllung in die Silikonform einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Auf die gefüllten Tartelettes setzen.
- ▶ Schokobella-Creme mit der Spaghettieis-Presse über dem Gebäck verteilen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Herstellung

- ▶ Die Masse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln füllen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Pfirsich-Creme aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten

Verwendete Dekore

Torte

- 30339 Aufleger Halloween, weiße Schokolade, sortiert
27-50 x 25-40 mm / 72 Stück
- 2049 Zucker-Augen Comic, sortiert
20 x 14 x 5 mm / 288 Stück
- 2814 Zuckerfiguren Halloween, flach, sortiert
~19-25 x 23-42 x 6-9 mm / 63 Stück
- 2835 Streudekor, Halloween, Zucker
11/7 mm / 1,3 kg
- 2847 Zucker-Gespenster, flach, sortiert
19 x 28 x 5 mm / 84 Stück

Monster

- 30402 Monster-Augen, groß 3D, weiße Schokolade
Ø 27 x 15 mm / 80 Stück

Muffins

- 2838 Zuckerkürbisse flach, sortiert
24 x 29 x 7 mm / 72 Stück
- 30339 Aufleger Halloween, weiße Schokolade, sortiert
27-50 x 25-40 mm / 72 Stück
- 2846 Zuckerfiguren Halloween, flach, sortiert
~32 x 40 x 9 mm / 72 Stück



Entdecken Sie die Produktwelt von Günthart:
www.guenthart.com/flyer



08/2024 Ro



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. 714