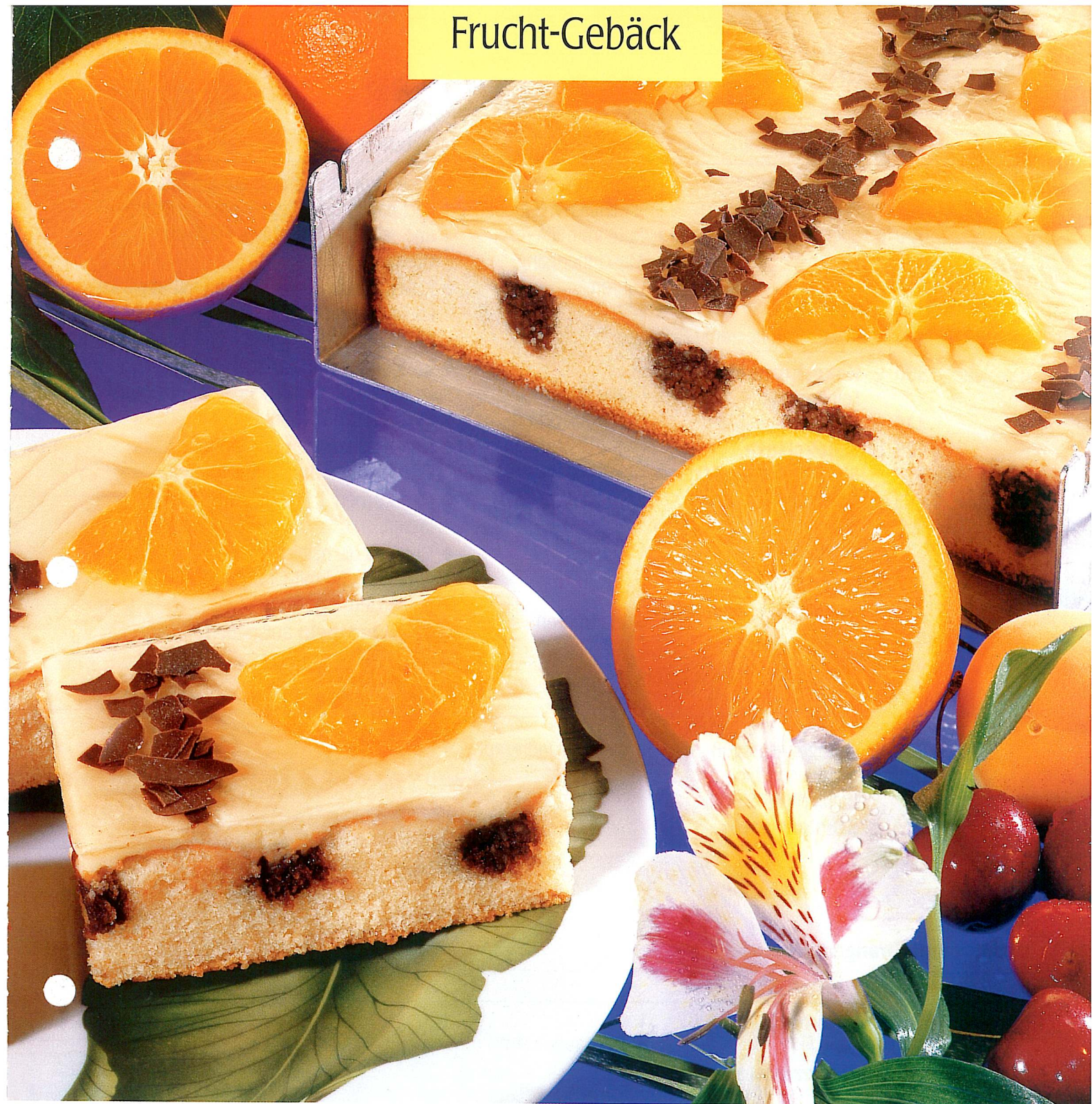


Frucht-Gebäck



Paradiesischer Genuß

Einfach verführerisch! Dieser frisch-fruchtigen Versuchung werden Ihre Kunden nicht widerstehen können.

BRAUN

Da können Sie ganz sicher sein.

Paradiso-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm = 48 Stück

Betriebsrezept

_____	1500 g	FruchtSand , Feinbackmittel	alle Zutaten 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	600 g	Speiseöl	
_____	450 g	Eier	
_____	200 g	Wasser	

Kokos-Schokocreme-Füllung

_____	500 g	Kokoskrone , Feinbackmittel	alle Zutaten gut verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	125 g	Wasser	
_____	125 g	SchokaNuga , Schokoladen-Nuß-Creme	
_____	5 g	Caribia , Rum-Aroma	

Quark-Creme

_____	400 g	KSK , kaltlösliches Cremepulver	glattrühren
_____	1000 g	Wasser	
_____	400 g	Quark	

Dekor

_____	700 g	Orangengeleeguß	siehe Grundrezept
_____	500 g	Orangenscheiben, halbiert (48 Stück)	
_____	25 g	Schokoraspeln	

Herstellung

- ◆ Die Rührkuchenmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen.
- ◆ Kokos-Schokocreme-Füllung mit 9er-Lochtülle diagonal aufspritzen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 Minuten
- ◆ Den ausgekühlten Kuchen mit Quark-Creme bestreichen und kämmen.
- ◆ Den Kuchen 1 Stunde durchkühlen lassen.
- ◆ Einteilen, die halbierten Orangenscheiben auflegen und mit Orangengeleeguß abglänzen.
- ◆ **Schokoraspeln** aufstreuen.

Grundrezept: Orangengeleeguß

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado , Geleeguß	kurz aufkochen.
_____	400 g	Wasser	
_____	40 g	Dessertpaste Orange	

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

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

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN Produkt-Sortiment.
Internet: <http://www.martinbraun.de>
E-Mailbox: info@martinbraun.de