



Rund um **Schokobella**



Schokobella – vielseitig einsetzbar in 6 tollen Geschmacksrichtungen!

Auf der Suche nach dieser **einen Produktlösung**, die gleichzeitig als **Füllung, Überzug, Aroma** und **Dekor** eingesetzt werden kann? Die beliebte **BRAUN Schokobella** Range bietet all das in **6 trendigen** und **traditionellen Geschmacksrichtungen**.

Torten, Schnitten, Éclairs, Desserts oder Kekse, überzogen mit **Schokobella weiß**, gefüllt mit **Schokobella Feinherb** oder in trendigem Rosa mit **Schokobella Ruby** – die Möglichkeiten sind endlos.

Ihre Vorteile:

- ▶ Ready to use: einfach direkt aus dem Eimer verarbeiten
- ▶ Angenehme Struktur und toller Geschmack
- ▶ Breites Sortiment: von trendy bis traditionell, für jeden Geschmack etwas dabei
- ▶ Endlose Möglichkeiten: die perfekte Ergänzung in jeder Anwendung

Schokobella – auf einen Blick



	Schokobella	Schokobella Feinherb	Schokobella Vollmilch	Schokobella Ruby	Schokobella weiß	Schokobella Joghurt
Besonderheiten	► Das Original mit vollmundigem Schokoladengeschmack	► Herber, dunkler Schokoladengeschmack für eine angenehm bittere Note ► Mit 30 % Kakaoanteil	► Angenehm süßer Milkschokoladengeschmack ► Mit Magermilchpulver und Kakaobutter	► Einfach besonders: mit einem leichten, einzigartigen Geschmack und einem angesagten rosa Farbton	► Feiner weißer Schokoladengeschmack ► Mit Kakaobutter und Magermilchpulver	► Typischer Joghurtgeschmack mit einer leicht säuerlichen Note ► Mit Magermilchjoghurtpulver
Kombinationen	Der Allrounder: endlos kombinierbar mit fruchtigen, vollmundigen oder süßlichen Geschmacksrichtungen.	Perfekt kombinierbar mit den BRAUN Royal Pasten für feine, besondere Geschmackserlebnisse.	Tolle Kombinationen ergeben sich mit vollmundigen Geschmackskomponenten, wie beispielsweise EP Caffè Arabica.	Der einzigartige Geschmack eignet sich perfekt als pure Komponente oder als Highlight in der Dekoration.	Der weiße Schokoladengeschmack harmoniert besonders gut mit kräftigen oder säuerlichen Geschmacksrichtungen wie Fruchti-Top Pfirsich.	Perfekt kombinierbar mit fruchtigen Geschmacksrichtungen, wie beispielsweise DP Passionsfrucht.

Schokobella Produkte eignen sich perfekt zum...



Überziehen

Vorteile:

- Einfach aufzulösen
- Kein Temperieren nötig
- Bricht nicht beim Schneiden
- Matter Glanz

Anwendung: Auf 30 – 40 °C erwärmen, vor dem Überziehen gut durchrühren. Überzogene Gebäcke kühl stellen.



Füllen

Vorteile:

- Ready to use: direkt aus dem Eimer einsetzbar
- Einfache Anwendung: aufgeschlagen oder pur
- Einsetzbar als Füllung oder Dekoration

Anwendung: Direkt aus dem Eimer oder aufgeschlagen einsetzbar. Kann mit bis zu 20 % Butter aufgeschlagen werden.



Aromatisieren

Die cremigen Geschmacksrichtungen der Schokobella Range eignen sich auch hervorragend zum Aromatisieren von Sahneständen, Sandmassen und vielem mehr.

Vorteile:

- Für einen angenehm cremigen Geschmack und optische Highlights in jeder Kreation
- Backstabil als aromatisierender Bestandteil von Feinbackmitteln.

Anwendung: Bis zu 10 % der Gesamtmasse mit dem gewünschten Schokobella aromatisieren.



Individualisieren

Jedes **Schokobella** Produkt kann individuell mit Aromen verfeinert werden, für einzigartige Geschmackserlebnisse. Einfach mit den BRAUN Dessert Pasten oder den Cresco Eispasten und Variegati nach eigenem Wunsch verfeinern.

Vorteile:

- Mix and match: endlose Möglichkeiten für individuelle Geschmackskreationen
- Aromatisierbar mit fett- oder wasserbasierten Produkten

Anwendung: Abhängig vom aromatisierendem Bestandteil.

Amaretto-Kleintorte

5 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 40



- 400 g Mürbeteig (**Mürbella**), 5 Stück, gebacken [siehe Grundrezept]
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 1100 g Biskuitböden, dunkel, 20 Stück, ca. 5 mm dick [siehe Grundrezept]
- 800 g **Fruchti-Top Kirsch mit Amarenanote**
- **Amaretto-Buttercreme**
- 500 g **Cremonte**
- 750 g Wasser, ca. 20 °C
- 650 g Butter, temperiert
- 175 g **Royal Amaretto**
 - ▶ Cremonte mit Wasser anrühren. Butter zugeben und im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen. Mit Royal Amaretto abschmecken.
- 400 g Amaretto-Tränke [siehe Grundrezept]
- **Dekor**
- 400 g Marzipan, angewirkt
- 500 g **Schokobella Vollmilch**
- 100 g **Schokobella**

Herstellung

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen dunklen Biskuitböden auflegen und tränken.
- ▶ Mit der Creme und den restlichen Böden zusammensetzen (tränken).
- ▶ Auf jede Schicht **Fruchti-Top Kirsch mit Amarenanote** aufspritzen.
- ▶ Einstreichen und mit Marzipan eindecken.
- ▶ Mit **Schokobella Vollmilch** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Marc de Champagne-Torte

2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32



- 320 g Mürbeteig (**Mürbella**), 2 Stück, gebacken [siehe Grundrezept]
- 80 g Aprikosenkonfitüre
- 1200 g Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**), 10 Stück, 5 mm dick [siehe Grundrezept]
- 250 g Marc de Champagne-Tränke [siehe Grundrezept]
- 600 g **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich**
- **Marc de Champagne-Buttercreme**
- 1200 g Buttercreme mit **Cremonte** [siehe Grundrezept]
- 120 g **Royal Marc de Champagne**
 - ▶ abschmecken
- **Dekor**
- 300 g Marzipan, angewirkt
- 350 g **Schokobella weiß**
- 60 g **Mandelkrokant**
- 32 Stk. Himbeeren, frisch

Herstellung

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je einen Boden auflegen.
- ▶ Mit der Creme und den restlichen Böden zusammensetzen (tränken).
- ▶ Auf jede Schicht **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** aufspritzen.
- ▶ Einstreichen und mit Marzipan eindecken.
- ▶ Mit **Schokobella weiß** überziehen.
- ▶ Einteilen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Quadratinos

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24



Sandmasse

..... 750 g **Sand-frisch & locker**

..... 350 g Vollei

..... 350 g Butter, temperiert

..... 15 g **Orangella**

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 – 3 Minuten rühren.

..... 75 g **Schokobella**

- ▶ Mit 400 g Sandmasse gut verrühren.

Tränke

..... 150 g Läuterzucker

..... 30 g **Royal Cointreau**

- ▶ gut verrühren

Dekor

..... 400 g **Fruchti-Top Orange**

..... 250 g Marzipan, angewirkt

..... 250 g **Schokobella**

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Mit einem Spritzbeutel mit großer Lochtülle die dunkle Sandmasse diagonal einspritzen.
- ▶ Anschließend mit einem Messer verziehen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen stippen und mit der Tränke tränken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ **Fruchti-Top Orange** aufstreichen.
- ▶ Mit Marzipan eindecken.

- ▶ Mit **Schokobella** überziehen und die Oberfläche mit einem Pinsel leicht strukturieren.
- ▶ In Quadrate schneiden (ca. 7 x 7 cm).
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 – 30 Minuten



Füllen!

Erdbeer-Joghurt Ringe

Gesamtstückzahl: 30

Café-Éclair

Gesamtstückzahl: 30



Brandmasse

900 g **Éclair**, grobe Porung [siehe Grundrezept]

Creme

750 g **Schokobella Joghurt**

150 g Sahne, flüssig

- Schokobella Joghurt mit grober Rute aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.

600 g **Fructi-Top Erdbeere**

Dekor

450 g **Schokobella Joghurt**

50 g **Schokobella Ruby**

Brandmasse

900 g **Éclair**, grobe Porung [siehe Grundrezept]

Café-Creme

750 g **Schokobella Vollmilch**

150 g Sahne, flüssig

35 g **DP Mocca**

- Schokobella Vollmilch mit grober Rute aufschlagen und dabei die Sahne nach und nach zugeben. Mit DP Mocca abschmecken.

600 g **Fructi-Top Pflaume**

Dekor

500 g **Schokobella Vollmilch**

Herstellung

- Die Ringe auskühlen lassen und durchschneiden.
- Die Deckel mit **Schokobella Joghurt** überziehen.
- In die Unterteile **Fructi-Top Erdbeer** eindressieren.
- Anschliessend **Schokobella Joghurt** aufdressieren.
- Die Deckel auflegen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 – 20 Minuten

Herstellung

- Éclairs auskühlen lassen und aufschneiden.
- Die Deckel mit **Schokobella Vollmilch** überziehen.
- Anschliessend abwechselnd mit der Café-Creme und **Fructi-Top Pflaume** füllen.
- Die Deckel auflegen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 – 20 Minuten



Individualisieren!

Pralinen-Variationen

Gesamtstückzahl: Je Pralinen-Variante 200 Stück

Passionsfruchtcreme-Ringe

Gesamtstückzahl: 40



Amaretto-Praline

- 500 g **Schokobella**
- 500 g **Schokobella Vollmilch**
- 400 g Sahne, flüssig
- 150 g **Royal Amaretto**
 - ▶ Die Sahne aufkochen und Schokobella einrühren. Mit Royal Amaretto abschmecken.

Dekor

- 600 g Vollmilchkuvertüre

Cointreau-Praline

- 1000 g **Schokobella**
- 400 g Sahne, flüssig
- 150 g **Royal Cointreau**
 - ▶ Die Sahne aufkochen und Schokobella einrühren. Mit Royal Cointreau abschmecken.

Dekor

- 600 g Zartbitterkuvertüre

Champagner-Praline

- 500 g **Schokobella Vollmilch**
- 500 g **Schokobella weiß**
- 400 g Sahne, flüssig
- 150 g **Royal Marc de Champagne**
 - ▶ Die Sahne aufkochen und Schokobella einrühren. Mit Royal Marc de Champagne abschmecken.

Dekor

- 600 g Weiße Kuvertüre

Herstellung

- ▶ Die Masse abkühlen lassen.
- ▶ Die abgekühlte Masse in Hohlkugeln füllen und 4 – 5 Stunden absteifen lassen.
- ▶ Die Hohlkugeln mit Kuvertüre verschließen und überziehen.



- 720 g Mürbeteig (**Mürbella**), 2,5 mm [siehe Grundrezept]
 - ▶ Mit einem gezackten Ausstecher Ringe à 8 cm und 4 cm Ø ausstechen.

Passionsfrucht-Creme

- 800 g **Schokobella Joghurt**
- 200 g Butter
- 50 g **Dessertpaste Passionsfrucht**
 - ▶ zur Creme aufschlagen

Dekor

- 300 g **Schokobella Joghurt**
- 50 g **Schokobella Vollmilch**

Herstellung

- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme aufdressieren.
- ▶ Absteifen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- ▶ **Tipp:** Sie können die Creme auch mit 50 g **DP Himbeer** aromatisieren und mit **Schokobella Ruby** ausgarnieren

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur : ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 7 Minuten



Individualisieren!

Black Velvet

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24



- 450 g Mürbeteig (**Mürbella**), 1 Boden, gebacken [siehe Grundrezept]
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 900 g Tarte au Chocolat-Kapseln [siehe Grundrezept]
- 550 g Nousinoroulade [siehe Grundrezept]

- 150 g Läuterzucker

Orangenspiegel

- 500 g **Colorado gelb**
- 200 g Wasser
- 300 g **Fruchti-Top Orange**

► Colorado mit dem Wasser aufkochen und Fruchti-Top Orange unterrühren.

Cointreau-Creme

- 250 g **Schokobella weiß**
- 40 g Butter, temperiert
- 30 g **Royal Cointreau**

► Schokobella und Butter aufschlagen. Mit Royal Cointreau abschmecken.

Dekor

- 250 g Marzipan, angewirkt
- 250 g **Schokobella Feinherb**
- 50 g **Decor Gold**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Tarte kapsel auflegen.
- Mit Läuterzucker tränken.
- Den Orangenspiegel einfüllen und kalt stellen.
- Die Nousinoroulade auflegen und die Creme aufstreichen.
- Mit Marzipan eindecken und mit **Schokobella Feinherb** überziehen.
- In Quadrate schneiden (ca. 7 x 7 cm).
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Grundrezept Éclair, grobe Porung

Gesamtstückzahl: 50

.....	500 g	Éclair-Mix
.....	750 g	Wasser, kalt
.....	220 g	Rapsöl

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 6 Minuten glatt rühren.

Herstellung

- ▶ Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- ▶ Jeweils ca. 30 g Masse mit einer Sterntülle auf das Blech dressieren.
- ▶ Abbacken bei geschlossenem Zug und auskühlen lassen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 – 20 Minuten
- ▶ Schwadengabe: mit Schwaden
- ▶ **Hinweis:** Bei höherem Stückgewicht verlängert sich die Backzeit!

Grundrezept Marc de Champagne-Tränke

.....	1000 g	Wasser
.....	1000 g	Zucker

- ▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.

.....	200 g	Royal Marc de Champagne
		▶ abschmecken

Grundrezept Amaretto-Tränke

.....	1000 g	Wasser
.....	1000 g	Zucker

- ▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.

.....	200 g	Royal Amaretto
		▶ abschmecken

Grundrezepte

Grundrezept Biskuitböden, dunkel 12 Tortenringe, 18 cm Ø, 5 cm hoch

..... 2000 g **Schoko-Bisquit 100**
..... 1200 g Vollei
..... 400 g Wasser

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

Herstellung

- ▶ Die Böden mit geschlossenem Zug anbacken, nach 10 Minuten den Zug öffnen und abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 25 Minuten

Grundrezept Nousinoroulade 2 Bleche, 60 x 20 cm

..... 700 g **Nousino**
..... 350 g Vollei
..... 50 g Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

Grundrezept Biskuitböden, hell 9 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch

..... 3000 g **Bisquit 100 PLUS**
..... 1800 g Vollei
..... 600 g Wasser

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

Backtechnik

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

Grundrezept Tarte au Chocolat-Kapseln 2 Bleche, 60 x 20 cm

..... 1000 g **Tarte au Chocolat**
..... 400 g Vollei
..... 400 g **Rapsöl**

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2–3 Minuten verrühren.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf gefettete und gemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche aufstreichen und abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten

Grundrezept Mürbeteig

..... 1000 g **Mürbella**
..... 400 g **Backmargarine**, weich
..... 100 g Vollei

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Grundrezept Buttercreme mit Cremonte

..... 1000 g **Cremonte**
..... 1500 g Wasser, ca. 20 °C
▶ kurz verrühren

..... 1300 g Butter, weich

- ▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.