

Foodtrend-Rezepte



Birnen-Dessert-Törtchen



Virales Dessert in
Fruchtform

#MartinBraunTrendsetter

Tarte au Chocolat-Kapseln

..... 0,450 kg Tarte au Chocolat-Kapseln für
Desserts, 20 Stück, 6 cm Ø,
gebacken [s. Grundrezept]

Joghurt-Birnen-Sahne

..... 0,250 kg **Alaska-express Joghurt-Birne**
..... 0,500 kg Wasser, ca 20 °C
..... 0,500 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen
und die Sahne unterheben.

Dekor

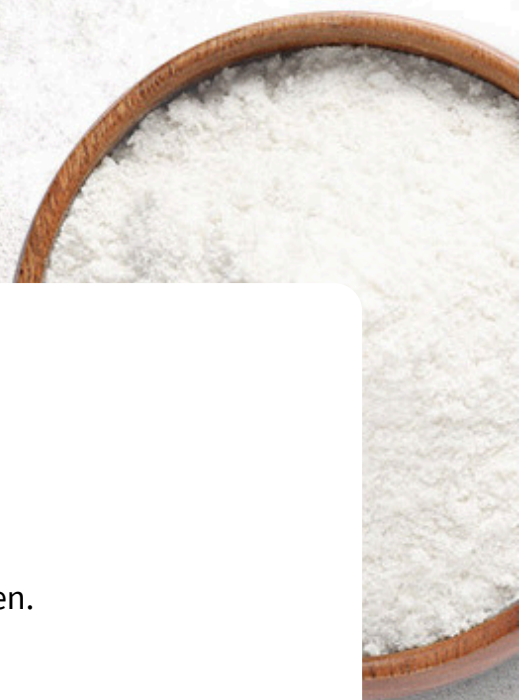
..... 0,002 kg Kakaopulver
..... 0,200 kg **Miruar Neutral**
..... 0,002 kg Lebensmittelfarbe, gelb, grün
▶ Mischen und auf 45 °C erwärmen.
..... 0,020 kg Zartbitterkuvertüre
▶ Temperieren. Stiele aufdressieren und
anziehen lassen.

Herstellung

- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Mit einem kleinen Pinsel etwas Kakaopulver an die gefrorenen "Sahnefrüchte" tupfen.
- ▶ Die gefrorenen "Sahnefrüchte" in Miruar tauchen und abtropfen lassen.
- ▶ Auf die Tarte au Chocolat-Böden absetzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Die passende Backmatte kann direkt bei uns – solange der Vorrat reicht – bestellt werden!

1933801 Silikonmatte Birne



Grundrezept

Tarte au Chocolat-Kapseln für Desserts

..... 0,750 kg **Tarte au Chocolat**

..... 0,300 kg Vollei

..... 0,300 kg Rapsöl

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

Herstellung

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

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

