BRAUN







With love

Heidelbeertorte

1 Torte, 18 cm Ø, 6 cm hoch; Gesamtstückzahl: 8



0,100 kg Mürbeteig (**Mürbella**), 1 Stk., gebacken [siehe Grundrezept]
0,020 kg Aprikosenkonfitüre
0,250 kg Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100 PLUS**) [siehe Grundrezept]

0,060 kg **Fruchti-Top Heidelbeere**

Heidelbeer-Tränke

0,080 kg Läuterzucker
0,005 kg **Dessertpaste Heidelbeer**

- Verrühren.

Buttercreme

0,210 kg **Cremonte**
0,320 kg Wasser
0,280 kg Butter, weich

- Cremonte und Wasser kurz verrühren. Die Butter zugeben und im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen. 100 g von der weißen Buttercreme zum Einstreichen weggnehmen.

0,020 kg **Dessertpaste Heidelbeer**
0,035 kg **Royal Marc champenois**

- Mit der Dessertpaste und Royal Marc champenois abschmecken.

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, einen Boden auflegen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- Mit der Creme und den restlichen Böden zusammensetzen (tränken).
- Auf jede Schicht Fruchti-Top aufspritzen.
- Die Torten einstreichen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Verwendete Dekore

5032	Doppelherzen, klein, 100 Stk.
5035	Herzen, klein, 96 Stk.
2779	Dekorstreifen, Zum Valentinstag, 48 Stk.

Cake for Two

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 24



0,900 kg	Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken [siehe Grundrezept]
0,200 kg	Aprikosenkonfitüre
1,200 kg	Biskuitrouladen, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 2 Stk. [siehe Grundrezept]
0,750 kg	**Fruchti-Top Himbeere**

- 100 g zum Ausgarnieren abnehmen.

Crème Brûlée

0,500 kg	**Basismix à la Crème Brûlée**
0,375 kg	Wasser, 50 °C
1,625 kg	Sahne, flüssig, warm

- Basismix mit Wasser verrühren und die Sahne unterrühren.

Himbeer-Sahne

0,200 kg	**Alaska-express Himbeer**
0,250 kg	Wasser, 20–25 °C
1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- Die Frucht-Füllung diagonal aufdressieren.
- Crème Brûlée aufstreichen.
- Die Masse ca. 30 Minuten anziehen lassen.
- Die Sahne aufstreichen.
- Die zweite Roulade in 24 Stücke à 10 x 10 cm schneiden, die Mitte von jedem Stück mit einem Herzausstecher (5 cm Durchmesser) ausstechen.
- Die ausgestochene Biskuitroulade auflegen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Herzen mit Fruchti-Top auslassen.
- Mit Dekorpuder absieben.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Cappucchino-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24



0,900 kg	Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken [siehe Grundrezept]
0,200 kg	Aprikosenkonfitüre
1,200 kg	Biskuitrouladen, hell (**Bisquisit 100 PLUS**) [siehe Grundrezept]
0,600 kg	**Fruchti-Top Orange**

Cappuccino-Sahne

0,180 kg	**Alaska-express Cappuccino**
0,220 kg	Wasser, 20–25 °C
0,900 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Garniersahne

0,100 kg	**Alaska-express Neutral**
0,100 kg	Wasser, 20–25 °C
1,200 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- Die Frucht-Füllung diagonal aufdressieren.
- Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- Die helle Roulade auflegen.
- Die restliche Sahne einfüllen.
- Die Garniersahne wellenförmig aufdressieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Verwendete Dekore

30459	Filigran-Herzen, dunkle Schokolade, sortiert, 13 Stk.
5100	Herz, weiße Schokolade, 32 Stk.
2114	Streudekor Zucker-Herzen, rot, 1,5 kg
5213	Kleine Herzen, weiße Schokolade, rot, 264 Stk.

Cheesecake-Törtchen

15 runde Silikonformen, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 15



0,400 kg Streusel (**Mürbella**) [siehe Grundrezept]
0,100 kg **Schokobella**
- Kurz verkneten.

Käse-Quarkmasse

0,200 kg **Käse-Frisch flach**
0,700 kg Quark (Magerstufe)
0,250 kg Schmand
0,300 kg Vollei
0,500 kg Sahne, flüssig, ca. 50 °C
0,100 kg Zucker
0,200 kg **Schokobella Feinherb**, aufgelöst
- Alle Zutaten im schnellen Maschienengang mit feiner Rute ca. 5 Minuten aufschlagen.

Creme

Belvanil

0,320 kg Wasser, kalt
0,700 kg **Schokobella Pistazie**, weich
0,350 kg
- Belvanil mit Wasser zusammen mit feiner Rute ca. 3 Minuten aufschlagen. Schokobella unterrühren und zusammen kurz aufschlagen.

Herstellung

- Die Streusel in die Form geben, leicht andrücken und anbacken.
- Die Masse einfüllen und abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Anschließend gut durchfrosten.
- Aus den Formen lösen.
- Die Creme tupfenförmig aufdressieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Tipp: Man kann zusätzlich 20 g Fruchti-Top in die Mitte aufdressieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200–190 °C (= 30–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 35–40 Minuten

Verwendete Dekore

2132 Marzipan-Rosen rot, groß, 24 Stk.
2114 Streudekor Zucker-Herzen, rot, 1,5 kg
5213 Kleine Herzen, weiße Schokolade, rot, 264 Stk.

Sweet Amerikaner

Gesamtstückzahl: 20



Amerikaner-Masse

1,000 kg **Amerikaner**
0,450 kg Wasser, ca. 20 °C

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glattrühren.

Überzug

0,200 kg **Schokobella Erdbeere**

- Schokobella auflösen.

Verwendete Dekore

2078	Zucker-Augen, groß, sortiert, 180 Stk.
2403	Feinzucker-Blumen, klein, 540 Stk.
30499	Kussmund, weiße Schokolade, 80 Stk.

Herstellung

- Die Bleche mit Backpapier auslegen.
- Die Masse aufdressieren.
- Abbacken.
- Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- Auskühlen lassen.
- Mit Schokobella absetzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Tipp: Man kann jede Schokobella-Sorte zum Absetzen verwenden.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170 °C (= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15–20 Minuten

Grundrezepte

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

3,000 kg	**Bisquisit 100 PLUS**
1,800 kg	Vollei
0,600 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

Biskuitroulade, hell (Bisquisit 100 PLUS); 6 Bleche 60 x 40 cm

2,000 kg	**Bisquisit 100 PLUS**
1,500 kg	Vollei
0,400 kg	Wasser

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

Herstellung
- Die Masse auf Papier streichen.
- Abbacken.
- Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

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

Mürbeteig

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

- Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Streusel

1,000 kg	**Mürbella**
0,500 kg	Butter

- Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

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

GÜNTHART

12/2024 Ro

FÖRDERER

MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.com
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317