



Herzliche Valentins-Gebäcke

- **Tradition mal trendig:** Buttercreme mit Tiramisu- und erfrischender Erdbeer-Frucht-Füllung.
- **Liebevoll veredelt mit Dekoren von BRAUN!**

Valentins-Cremetorte

Betriebsrezept: 5 Torten, 18 cm Ø

- _____ 400 g Mürbeteig, gebacken, 5 Stück
- _____ 100 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 1100 g Biskuitböden, hell, 0,5 cm stark, 20 Stück

Erdbeer-Joghurtfüllung

- _____ 450 g **Fructi-Top Erdbeere** | glatt rühren
- _____ 450 g Joghurt

Buttercreme

- _____ 500 g **Cremonte**
- _____ 750 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 650 g Butter
- _____ 175 g **Schoko-Pailletten**

Cremonte mit Wasser anrühren. Butter zugeben und im mittleren Maschinengang ca. 10 Minuten mit grober Rute aufschlagen. Die **Schoko-Pailletten** kurz unterrühren.

Dekor

- _____ 375 g Marzipan, angewirkt
- _____ 450 g **Schokobella**
- _____ 75 g **Schoko-Pailletten**
- _____ 15 Stück **Schoko-Dekor Herz**

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
 - Mit der Buttercreme und den Biskuitböden zu Torten zusammensetzen, auf jede Cremeschicht Erdbeer-Joghurtfüllung aufspritzen.
 - Die Torten einstreichen und mit Marzipan eindecken.
 - Mit **Schokobella** überziehen, mit einem Pinsel aufräumen und die Ränder mit **Schoko-Pailletten** absetzen.
 - Die Torten mit **Schoko-Dekor Herz** ausgarnieren.
- Tipp:** Es können auch Dekore aus dem Muttertagsortiment verarbeitet werden.

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317



Nr. 461

Valentins-Sahneschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

Sandmasse

_____	1000 g	Sand BASIC
_____	450 g	Speiseöl
_____	550 g	Eier
_____	600 g	Fruchti-Top Erdbeere

2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang glatt rühren.

Tiramisu-Sahne

_____	400 g	Basismix Tiramisu
_____	500 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	2000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Basismix Tiramisu im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

_____	200 g	Cristaline Neutral
_____	50 g	Cristaline Rot
_____	150 g	Garniersahne
_____	48 Stück	Schoko-Dekor Herz

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach bemehltes Blech aufstreichen.
- **Fruchti-Top Erdbeere** diagonal aufdressieren.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Erkalten die Tiramisu-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- **Cristaline Neutral** aufstreichen und mit **Cristaline Rot** Tupfen aufspritzen, anschließend mit einem Messer verziehen, so dass Herzen entstehen.
- Mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Herz** ausgarnieren.

Tipp: Aus der Tiramisu-Sahne lassen sich ca. 45 Dessertförmchen Motiv-Tropfen herstellen.

Dekore für herzliche Angelegenheiten:



Art-Nr. 1757101
225 Stück im Karton



Art-Nr. 1824101
30 Stück im Karton,
4 Motive



Art-Nr. 1822101
36 Stück im Karton,
4 Motive