

RUNDUMM

Neue Ideen mit Ovasil





Linzer Kleintorte

4 Tortenringe, 18 cm Ø, 24 Stück

Betriebsrezept

_____	560 g	Mürbeteig, 4 Böden auf 3,5 mm ausrollen
_____	280 g	Vierfruchtkonfitüre

Baiser-Haselnuss-Masse

_____	400 g	Wasser	Wasser mit Ovasil aufschlagen und den Zucker nach und nach dazugeben.
_____	40 g	Ovasil	
_____	660 g	Zucker	

_____	660 g	Haselnüsse, gemahlen	Zur Baisermasse geben und kurz unterlaufen lassen.
_____	20 g	Combani	

_____	150 g	Haselnüsse, gehobelt
-------	-------	----------------------

Dekor

_____	200 g	Schokobella Feinherb
-------	-------	-----------------------------

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und mit Ringen umstellen.
- Die Baiser-Haselnuss-Masse auf die vorbereiteten Mürbeteigböden streichen und die gehobelten Haselnüsse aufstreuen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 35 bis 40 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit **Schokobella Feinherb** ein Gitter aufspritzen.

Linzer Stäbchen

1 Blech, 60 x 40 cm, 78 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbeteig, auf 3,5 mm ausrollen
_____	500 g	Vierfruchtkonfitüre

Baiser-Haselnuss-Masse

_____	300 g	Wasser	Wasser mit Ovasil aufschlagen und den Zucker nach und nach dazugeben.
_____	30 g	Ovasil	
_____	500 g	Zucker	

_____	500 g	Haselnüsse, gemahlen	Zur Baisermasse geben und kurz unterlaufen lassen.
_____	20 g	Combani	

_____	100 g	Haselnüsse, gehobelt
-------	-------	----------------------

Dekor

_____	600 g	Mohrenglanz Zartbitter
-------	-------	-------------------------------

Herstellung

- Die Konfitüre auf den ausgerollten Mürbeteig streichen.
- Die Baiser-Haselnuss-Masse auf den vorbereiteten Mürbeteig aufstreichen und die gehobelten Haselnüsse aufstreuen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Backen auskühlen lassen und in ca. 10 x 3 cm große Stäbchen schneiden.
- Je eine Seite oder die Enden mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.



Linzer Taler gefüllt siehe linke Seite

65 Stück

Betriebsrezept

Baiser-Haselnuss-Masse		
_____	300 g	Wasser
_____	30 g	Ovasil
_____	500 g	Zucker
		Wasser und Ovasil aufschlagen und den Zucker nach und nach dazugeben.
_____	500 g	Haselnüsse, gemahlen
_____	20 g	Combani
		Zur Baisermasse geben und kurz unterlaufen lassen.
_____	100 g	Haselnüsse, gehobelt
Nuss-Nougat-Creme		
_____	150 g	Butter
_____	500 g	Nuss-Nougat-Creme soft
		kurz aufschlagen
Dekor		
_____	250 g	Mohrenglanz Zartbitter

Herstellung

- Die Baiser-Haselnuss-Masse mit 10er Lochtülle in Tupfen à 20 g auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren und die gehobelten Haselnüsse aufstreuen.
- Abbacken und einen Tag weiter trocknen lassen.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Trocknen mit ca. 10 g Nuss-Nougat-Creme zusammensetzen.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.

Himbeer-Baiser

24 Stück

Betriebsrezept

Himbeer-Baisermasse		
_____	250 g	Wasser, kalt
_____	45 g	Ovasil
_____	250 g	Zucker
		Wasser und Ovasil verrühren, die erste Zuckermenge dazugeben und aufschlagen.
_____	250 g	Zucker
		Den restlichen Zucker nach und nach dazugeben und schaumig schlagen.
_____	160 g	Alaska-express Himbeer
		Alaska-express Himbeer kurz unter die Baisermasse melieren.
Creme-Füllung		
_____	600 g	Bianka-Creme
_____	4 g	Pur Vanill
		Bianka-Creme mit Pur Vanill verrühren.
Dekor		
_____	160 g	Mohrenglanz Zartbitter
_____	80 g	Chellies
_____	50 g	Kokosraspeln, geröstet

Herstellung

- Die Himbeer-Baisermasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech als Flammende Herzen, Spirale, Taler oder Tupfen aufdressieren.
- Eine halbierte **Chellie** eindrücken.
- Einen Tag bei 60 °C trocknen lassen.
- Mit der Creme-Füllung zusammensetzen.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen oder absetzen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Tipp: Zum Aromatisieren der Baisermasse eignen sich auch andere fruchtige **Alaska-express**-Sorten, ebenso kann auch die Cremefüllung variiert werden.



Gefüllte Baiser

24 Stück

Betriebsrezept

Baisermasse

250 g	Wasser, kalt	Wasser und Ovasil verrühren, die erste Zuckermenge dazugeben und aufschlagen.
45 g	Ovasil	
250 g	Zucker	Den restlichen Zucker nach und nach dazugeben und schaumig schlagen.
250 g	Zucker	

Himbeer-Creme-Füllung

160 g	Alaska-express Himbeer	Bianka , Butter und Alaska-express Himbeer aufschlagen.
300 g	Bianka	
300 g	Butter	

Dekor

160 g	Mohrenglanz Zartbitter
50 g	Kokosraspeln, geröstet

Herstellung

- Die Baisermasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech als flammende Herzen, Taler, Spiralen oder Riegel aufdressieren.
- Einen Tag bei 60 °C trocknen lassen.
- Mit der Himbeer-Creme-Füllung zusammensetzen.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen oder überspinnen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Jetzt im neuen Gebinde:

Ovasil

Art.-Nr. 1486003

3 kg (5 x 600 g)



Vorteile:

- portionsweise entnehmbar
- dadurch längere Frischhaltung
- unveränderter kg-Preis

- Tipp:** Der Baisermasse kann z. B. auch 15 g **Dessertpaste Mocca** zugegeben werden.

- Tipp:** Die Bianka-Creme kann beliebig aromatisiert werden, z. B. 250 g **Bianka**, 250 g Butter und 30 g **Dessertpaste Mocca**.

Offizieller
Förderer



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover

www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

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

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN - GRUPPE

Nr. 499