



35 Jahre Schokobella

Jetzt wird's bunt!



Schokobella



Klassisch & zeitlos



Schokobella

CLASSIC

Premium-Qualität seit 1988

Schokobella Classic steht für Tradition, unvergesslichen Geschmack und eine große Beliebtheit über Generationen hinweg.

Schokobella | Feinherb | Weiß |
Joghurt | Vollmilch



*Lassen
Sie sich von der
Schokobella-Vielfalt
inspirieren!*

Seit 1988 begeistert Schokobella Bäcker und Konditoren mit außergewöhnlicher Qualität und bietet hochwertige Cremefüllungen für eine Vielzahl kreativer Anwendungen, um einzigartige Gebäckhighlights zu kreieren.



Exklusiv & ohne Palm



Schokobella

CRÉATION

Die neue Art der Exzellenz

Schokobella Création bietet feine Premium-Füllungen, die sich durch einzigartige Geschmackserlebnisse auszeichnen, ohne Palm und mit natürlichen Aromen sowie färbenden Lebensmitteln.

Coffee* | Pistazie* | Erdbeere | Yuzu



Schokobella

TREND

Farbenfrohe Geschmacksexplosionen

Schokobella Trend steht für Kreativität, Modernität und Erlebnis. Im Mittelpunkt des Sortiments stehen farbenfrohe und schmackhafte Füllungen.

Heidelbeere | Mango |
Peanut & Caramel | Ruby



Trendig & inspirierend



Schokobella

35
YEARS

Der Premium-Allrounder für außergewöhnliche Gebäcke

Bieten Sie Ihren Kunden einen aufregenden, zartschmelzenden Genussmoment mit dem perfekten Produkt für vielfältige Anwendungen.

Unser neues Schokobella-Sortiment bietet alles von beliebten Klassikern über trendige Geschmacksrichtungen bis hin zu köstlichen Sorten ohne Palm – was gibt es Schöneres als einen krönenden Abschluss für Ihre Kreation mit Ihrer Lieblingssorte von Schokobella zum Füllen, Überziehen, Dekorieren und Verfeinern?



Begeistern Sie jeden Kunden mit köstlichen Back- und Konditoreiwaren!



Köstliche Vorteile

- ✓ Zarte, cremige Textur und intensiver Geschmack
- ✓ Gebrauchsfertig und einfach zu verarbeiten – direkt aus dem Eimer
- ✓ Vielseitig einsetzbar: überziehen, füllen, verfeinern und dekorieren
- ✓ Große Produktauswahl für Ihren Bedarf (klassisch, modern sowie ohne Palm)
- ✓ Attraktives, glänzendes Finish

Wunderbar vielseitig – für Ihre Kreativität

Überziehen



- ✓ Einfach aufzulösen
- ✓ Bricht nicht beim Schneiden
- ✓ Kein Temperieren notwendig

Tipp: Um eine härtere Glasur zu erhalten, einfach mit Kuvertüre oder **Kuchenglanz-Chips** verrühren!

Tipp: Kreieren Sie einen crunchy Überzug mit dem **Kranfil's-Sortiment**.

Grundrezept: 0,250 kg Kranfil's erwärmen und 0,600 kg Schokobella mischen und das Gebäck überziehen.

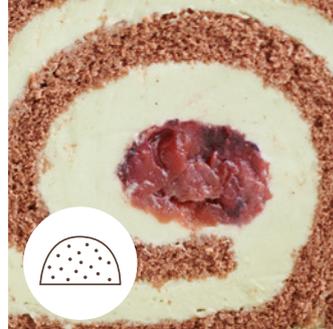
Füllen



- ✓ Direkt aus dem Eimer oder aufgeschlagen einsetzbar
- ✓ Kann erneut aufgeschlagen werden
- ✓ Keine Kristallisierung

Grundrezept: Verwenden Sie es pur oder aufgeschlagen mit 10–50 % Fett, abhängig von der Anwendung und dem gewünschten Geschmack. Hinweis: Beim Aufschlagen von Schokobella erhöht mehr zugegebenes Fett das Volumen, reduziert aber die Geschmacksintensität.

Verfeinern



- ✓ Hervorragend zum Verfeinern von Sahneständen, Sandmassen und vielem mehr
- ✓ Schokobella kann individuell mit fett- oder wasserbasiereten Produkten aromatisiert werden
- ✓ Backstabil als aromatisierender Bestandteil von Feinbackmitteln

Tipp: Verwenden Sie zum Beispiel **BRAUN Dessertpasten** oder das **Cresco Variegati- und Eispasten-Sortiment**, um Ihre eigene Geschmackscreation zu entwickeln!

Grundrezept: Verwenden Sie bis zu 10 % Schokobella zum Verfeinern, je nach gewünschtem Ergebnis und Geschmack.

Dekorieren



- ✓ Attraktive Farben, die zum Genießen einladen
- ✓ Gefrierstabil
- ✓ Gut zum Aufdressieren



Passen perfekt zusammen:

Schokobella & Milchprodukte

Ob Sahne, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Mascarpone: diese beliebten Milchprodukte lassen sich wunderbar mit allen Schokobella-Sorten kombinieren und sorgen, je nach gewähltem Produkt, für feine Geschmacksnuancen und Texturen in Ihren klassischen und kreativen Backwaren.



Schokobella

35
YEARS





Jetzt wird's bunt!

Erdbeer-Kranz

5 Frankfurter Kranzformen; Gesamtstückzahl: 80



Sandmasse

..... 2,000 kg **Sand-frisch & locker**
..... 0,900 kg Butter, weich
..... 0,900 kg Vollei
..... 0,010 kg **Combani**

▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren. 750 g Masse pro Form.

..... 0,300 kg Läuterzucker

..... 0,400 kg **Fruchti-Top Erdbeere**

Erdbeer-Creme

..... 2,250 kg **Schokobella Erdbeere**
..... 0,470 kg Butter, weich
..... 0,200 kg Sahne, flüssig, Raumtemperatur

▶ Schokobella mit Butter aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.

Dekor

..... 1,500 kg **Schokobella Erdbeere**, erwärmt
..... 0,015 kg Rosen, Blätter, gefriergetrocknet

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Die Masse einfüllen und abbacken.
- ▶ Nach dem Erkalten den Kranz 3× waagrecht durchschneiden.
- ▶ Jede Lage tränken und einen Ring **Fruchti-Top Erdbeere** mittig eindressieren.
- ▶ Mit der Creme und den Böden zusammensetzen.
- ▶ Mit der Creme einstreichen.
- ▶ Kalt stellen oder 30 Minuten anfrosten.
- ▶ Mit **Schokobella Erdbeere** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Schoko-Mango-Kokos-Schnitte

1 Blech, 60×20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

..... 0,650 kg **Schoko-Rührkuchen**
..... 0,290 kg **Rau Deli Rapsöl**
..... 0,290 kg Wasser

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

Mango-Füllung

..... 0,550 kg **Bon Vanille**
..... 0,050 kg **Schokobella Mango**, erwärmt
▶ Verrühren.

Joghurt-Kokos-Sahnecreme

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

Dekor

..... 0,300 kg **Schokobella Mango**, erwärmt
..... 0,220 kg Mango, Scheiben
..... 0,025 kg Kokosraspel

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Füllung diagonal aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Sahnecreme einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit **Schokobella Mango** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Cointreau-Kaffee-Törtchen

1 Silikonform 24 Halbrunde; Gesamtstückzahl: 24



..... 24 St. Tartelettes, rund (hell)

..... 0,540 kg **Schokobella Coffee**

..... 0,270 kg **Kranfil's weiÙe Schokolade**

..... 0,160 kg Sahne, flüssig

- ▶ Die Sahne aufkochen, zu Schokobella und Kranfil's geben und verrühren. 40 g je Tartelette einfüllen. Kalt stellen.

..... 0,360 kg **Fructi-Top Orange**

- ▶ Fructi-Top in den Silikonmatten Formenverbund einfüllen und frieren.

Cointreau-Sahne

..... 0,200 kg **Alaska-express Neutral**

..... 0,200 kg Wasser, 20 – 25 °C

..... 0,140 kg **Royal Cointreau**

..... 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüÙt

- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Royal-Paste abschmecken und die Sahne unterheben.

..... 0,120 kg Biskuitroulade, dunkel (**Schoko-Bisquit 100**)
[siehe Grundrezept]

- ▶ Mit einem Ausstecher 6 cm Ø ausstechen.

Dekor

..... 1,200 kg **Schokobella Coffee**, erwärmt

..... 0,035 kg **Moccabohnen**, 24 St.

..... 0,100 kg Orangen, Scheiben, Sechstel

Herstellung

- ▶ Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- ▶ Anschließend die Fruchtfüllung als Kern eindrücken.
- ▶ Die ausgestochene Biskuitroulade auflegen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Mit **Schokobella Coffee** überziehen.
- ▶ Auf die gefüllten Tartelettes setzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Pistazien-Orangen-Torte

3 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 24



..... 0,240 kg Mürbeteig (**Mürbella**), 3 Stück, gebacken
[siehe Grundrezept]

..... 0,060 kg Aprikosenkonfitüre

Sandmasse

..... 0,600 kg **Sand BASIC**

..... 0,350 kg Vollei

..... 0,300 kg Butter, weich

..... 0,035 kg Pistazien, gehackt

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

Pistazien-Cremefüllung

..... 0,280 kg **Schokobella Pistazie**

..... 0,060 kg Sahne, flüssig, Raumtemperatur

▶ Schokobella aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.

..... 0,180 kg Orangen-Tränke
[siehe Grundrezept]

Orangen-Buttercreme

..... 1,200 kg Buttercreme mit **Cremonte**
[siehe Grundrezept]

..... 0,060 kg **Dessertpaste Orange**

Dekor

..... 0,450 kg **Schokobella Pistazie**, erwärmt

..... 0,030 kg **Schokobella Joghurt**, erwärmt

..... 0,045 kg Pistazien, Grieß

Herstellung

- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Anschließend durchschneiden.
- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Boden auflegen.
- ▶ Tränken.
- ▶ Je zwei Ringe der Pistazien-Cremefüllung aufdressieren.
- ▶ Mit der Buttercreme und dem zweiten Boden zusammensetzen.
- ▶ Kalt stellen oder 30 Minuten anfrosten.
- ▶ Mit **Schokobella Pistazie** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180°C
(= 50°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

Joghurt-Heidelbeer-Schnitte

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 0,450 kg Mürbeteig (**Mürbella**)
[siehe Grundrezept]
- 0,100 kg Aprikosenkonfitüre
- 0,600 kg Biskuitroulade, hell (**Bisquit 100 PLUS**),
60 × 20 cm, 2 Stück
[siehe Grundrezept]

Heidelbeer-Cremefüllung

- 0,475 kg **Schokobella Heidelbeere**
- 0,140 kg Joghurt 3,5 % Fett i. Tr., Raumtemperatur
 - ▶ Schokobella Heidelbeere aufschlagen und Joghurt nach und nach zugeben.

Joghurt-Sahnecreme

- 0,430 kg **Alaska-express Joghurt**
- 0,860 kg Wasser, ca. 20 °C
- 0,860 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- 0,300 kg **Schokobella Heidelbeere**, erwärmt
- 0,080 kg **Schokobella weiß**, erwärmt

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Die Cremefüllung diagonal aufdressieren.
- ▶ Mit der Sahnecreme und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- ▶ Glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit **Schokobella Heidelbeere** überziehen.
- ▶ Mit **Schokobella weiß** überspinnen.
- ▶ Anschließend mit einem Messer verziehen.

Bottermelk-Ruby-Schnitte

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



..... 0,450 kg	Mürbeteig (Mürbella) [siehe Grundrezept]
..... 0,100 kg	Aprikosenkonfitüre
..... 0,600 kg	Biskuitroulade, hell (Bisquisit 100 PLUS) [siehe Grundrezept]

..... 0,700 kg **Kranfil's Rote Früchte**, leicht erwärmt

Bottermelk-Waldfrucht-Sahnecreme

..... 0,400 kg	Alaska-express Bottermelk Waldfrucht
..... 0,800 kg	Wasser, ca. 20 °C
..... 0,800 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

..... 0,200 kg	Kranfil's Rote Früchte
..... 0,050 kg	Schokobella Ruby
..... 0,060 kg	Himbeeren
..... 0,050 kg	Heidelbeeren

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine halbe Biskuitroulade auflegen.
- ▶ **Kranfil's Rote Früchte** auf den Biskuitboden streichen.
- ▶ Mit der Sahnecreme und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Dekor: **Kranfil's Rote Früchte** und **Schokobella Ruby** erwärmen, auf Backpapier dünn aufstreichen und kühlstellen. Anschließend schneiden.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Yuzu-Himbeer-Schnitte

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



..... 0,600 kg	Rührmasse
..... 0,330 kg	Muffin Soft
..... 0,330 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Rau Deli Rapsöl
..... 0,060 kg	Wasser

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

..... 0,600 kg **Fruchti-Top Himbeere**

Yuzu-Sahnecreme

..... 0,155 kg	Alaska-express Neutral
..... 0,210 kg	Wasser, ca. 50 °C
..... 0,140 kg	Schokobella Yuzu , leicht erwärmt
..... 1,045 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, Schokobella dazugeben und die Sahne unterheben.

Dekor

..... 0,300 kg	Schokobella Yuzu , erwärmt
..... 0,120 kg	Zitronen, Scheiben
..... 0,060 kg	Himbeeren

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ **Fruchti-Top Himbeere** diagonal aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Sahnecreme einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit **Schokobella Yuzu** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 – 200 °C
(= 40 – 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 – 30 Minuten

Pistazien-Kirsch-Roulade

2 Rouladen, 60 × 40 cm; Gesamtstückzahl: 34



..... 1,200 kg Wiener-Rouladen, hell (**Wienerquisit 100**)
[siehe Grundrezept]

Pistazien-Creme

..... 1,500 kg **Schokobella Pistazie**

..... 0,525 kg Schmand, leicht erwärmt

- ▶ Schokobella aufschlagen und Schmand nach und nach zugeben.

..... 0,300 kg **Fruchti-Top Kirsch**

Dekor

..... 0,500 kg **Schokobella Pistazie**, erwärmt

..... 0,035 kg Pistazien

Herstellung

- ▶ Die Pistazien-Creme auf die Roulade aufstreichen.
- ▶ **Fruchti-Top Kirsch** längs aufdressieren.
- ▶ Zur Roulade aufrollen.
- ▶ Kalt stellen oder 30 Minuten anfrosten.
- ▶ Mit **Schokobella Pistazie** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Mini-Rodons

1 Silikonmatte Mini-Gugelhupf 35 Stück; Gesamtstückzahl: 35



Tipp: Auch mit allen anderen Schokobella-Sorten austauschbar.

Rührmasse

..... 0,700 kg

Muffin Soft

..... 0,385 kg

Vollei

..... 0,350 kg

Rau Deli Rapsöl

..... 0,070 kg

Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren und nach Wunsch mit Dessert- oder Eispasten, Früchten oder Schokobella abschmecken.

Erdbeer-Rodon

..... 0,075 kg

Dessertpaste Erdbeer

Heidelbeer-Rodon

..... 0,150 kg

Heidelbeeren, TK

Mango-Rodon

..... 0,150 kg

Eispaste Mango

Yuzu-Rodon

..... 0,150 kg

Schokobella Yuzu

Pistazien-Rodon

..... 0,150 kg

Eispaste Pistazie

Kaffee-Rodon

..... 0,150 kg

Schokobella Coffee

Überzug

..... 0,450 kg

Schokobella

- ▶ Oder jede andere Sorte aus der Schokobella-Familie, jeweils gleiche Anwendung.

Herstellung

- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Mit dem Schokobella-Sortiment überziehen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 – 200 °C (= 40 – 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 – 30 Minuten

Erdnuss-Karamell-Torte

1 Torte, 18 cm Ø



..... 0,350 kg Wiener Böden (**Wienerquisit 100**), hell,
6 cm hoch, 1 Stück
[siehe Grundrezept]
▶ 2 × durchschneiden.

Karamell-Tränke

..... 0,050 kg Läuterzucker
..... 0,002 kg **Dessertpaste Caramel**

Karamell-Creme mit Erdnussgeschmack

..... 0,550 kg **Schokobella Peanut & Caramel**
..... 0,150 kg Sahne, flüssig
▶ Aufschlagen.

Karamell-Cremefüllung

..... 0,100 kg **Bon Caramel RSPO SG**
..... 0,015 kg Erdnüsse

Überzug

..... 0,050 kg **Schokobella**, leicht erwärmt
..... 0,050 kg **Schokobella Peanut & Caramel**, leicht erwärmt

Guss

..... 0,050 kg **Bon Caramel RSPO SG**
..... 0,050 kg **Cristaline Neutral**
▶ Mischen.

Dekor

..... 0,050 kg Erdnüsse
..... 0,025 kg **Bienex**
▶ Mischen, auf ein Backblech streuen und bei 190°C ca. 15 Minuten abbacken.

Herstellung

- ▶ Den ersten Boden tränken und ca. 200 g Erdnuss-Karamell-Creme aufstreichen.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und tränken.
- ▶ Einen Ring Erdnuss-Karamell-Creme am Rand aufdressieren und die Karamell-Cremefüllung mittig verteilen.
- ▶ Die Erdnüsse aufstreuen.
- ▶ Den letzten Boden auflegen, leicht andrücken und kühlstellen.
- ▶ Mit der Erdnuss-Karamell-Creme einstreichen.
- ▶ **Schokobella** leicht am Rand herunterlaufen lassen.
- ▶ Den Vorgang mit **Schokobella Peanut & Caramel** wiederholen.
- ▶ Die Erdnuss-Karamell-Creme tupfenförmig am Rand aufdressieren.
- ▶ Mit Cristaline auslassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Buttercreme mit Cremonte

- 1,000 kg **Cremonte**
- 1,500 kg Wasser, kalt
 - ▶ Kurz verrühren.
- 1,300 kg Butter, weich
 - ▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Biskuitroulade, hell (Bisquisit 100 PLUS)

- 6 Bleche, 60 × 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 aufstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

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

Biskuitroulade, dunkel (Schoko-Bisquisit 100)

- 6 Bleche, 60 × 40 cm
- 2,000 kg **Schoko-Bisquisit 100**
 - 1,300 kg Vollei
 - 0,500 kg Wasser
 - ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier aufstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 4 – 5 Minuten

Wiener-Rouladen, hell (Wienerquisit 100)

- 6 Bleche, 60 × 40 cm
- 2,000 kg **Wienerquisit 100**
 - 1,300 kg Vollei
 - 0,300 kg Wasser
 - ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 6 bis 8 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier aufstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

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

Wiener Böden, hell

- 3 Torten, 26 cm Ø, 6 cm hoch
- 1,200 kg **Wienerquisit 100**
 - 0,800 kg Vollei
 - 0,200 kg Wasser
 - ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 6 bis 8 Minuten aufschlagen.

Backtechnik

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

Mürbeteig (Mürbella)

- 1,000 kg **Mürbella**
- 0,400 kg **Rau Back extra**, weich
- 0,100 kg Vollei
 - ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam.

Orangen-Tränke

- 0,200 kg Wasser
- 0,200 kg Zucker
 - ▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
- 0,020 kg **Dessertpaste Orange**
 - ▶ Abschmecken.

