



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

* Ohne Aromen. Erhältlich ab Herbst 2023.



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!



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.

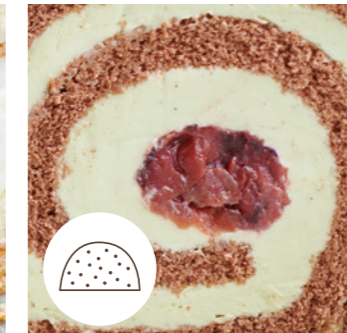
Füllen



- ✓ 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

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

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



..... 2,000 kg	Sandmasse
..... 0,900 kg	Sand-frisch & locker
..... 0,900 kg	Butter, weich
..... 0,010 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
..... 2,250 kg	Erdbeer-Creme
..... 0,470 kg	Schokobella Erdbeere
..... 0,200 kg	Butter, weich
..... 0,200 kg	Sahne, flüssig, Raumtemperatur
	▶ Schokobella mit Butter aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.
..... 1,500 kg	Dekor
..... 0,015 kg	Schokobella Erdbeere , erwärmt
	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



..... 0,650 kg	Rührmasse
..... 0,290 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.
..... 0,550 kg	Mango-Füllung
..... 0,050 kg	Bon Vanille
..... 0,050 kg	Schokobella Mango , erwärmt
	▶ Verrühren.
..... 0,250 kg	Joghurt-Kokos-Sahnecreme
..... 0,500 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.
..... 0,300 kg	Dekor
..... 0,220 kg	Schokobella Mango , erwärmt
..... 0,025 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) 0,120 kg	Biskuitroulade, dunkel (Schoko-Bisquit 100) [siehe Grundrezept]
..... 0,540 kg	Schokobella Coffee		▶ Mit einem Ausstecher 6 cm Ø ausstechen.
..... 0,270 kg	Kranfil's weiße Schokolade 1,200 kg	Dekor
..... 0,160 kg	Sahne, flüssig 0,035 kg	Schokobella Coffee , erwärmt
	▶ Die Sahne aufkochen, zu Schokobella und Kranfil's geben und verrühren. 40 g je Tartelette einfüllen. Kalt stellen. 0,100 kg	Moccabohnen , 24 St.
..... 0,360 kg	Fruchti-Top Orange		Orangen, Scheiben, Sechstel
	▶ Fruchti-Top in den Silikonmatten Formenverbund einfüllen und frieren.		
..... 0,200 kg	Cointreau-Sahne		
..... 0,200 kg	Alaska-express Neutral		
..... 0,140 kg	Wasser, 20–25 °C		
..... 1,000 kg	Royal Cointreau		
	Sahne, geschlagen, ungesüßt		
	▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Royal-Paste abschmecken und die Sahne unterheben.		

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 durchfrieren.
- ▶ 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.
- ▶ Glatzstreichen.
- ▶ 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

Yuzu-Himbeer-Schnitte

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Pistazien-Kirsch-Roulade

2 Rouladen, 60 × 40 cm; Gesamtstückzahl: 34



..... 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.

Rührmasse
..... 0,600 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

..... 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.

