



Frohe Ostern

Pfirsich-Maracuja-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Oster-Dessert

12 Weck-Gläser, 290 ml



0,450 kg	Mürbeteig (Mürbella), gebacken [siehe Grundrezept]
0,100 kg	Aprikosenkonfitüre
0,600 kg	Biskuitroulade, hell (Bisquisit 100 PLUS), 2 Stück, 60 x 20 cm [siehe Grundrezept]
0,650 kg	Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich
	Pfirsich-Maracuja-Sahnecreme
0,500 kg	Alaska-express Molke Pfirsich-Maracuja
1,000 kg	Wasser, ca. 20 °C
1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
	Dekor
0,150 kg	Cristaline Gelb

0,300 kg	Streusel (Mürbella), gebacken [siehe Grundrezept]
	Creme
0,095 kg	KSK
0,270 kg	Wasser
0,055 kg	Sahne, flüssig
0,002 kg	Pur Vanill ▶ Alle Zutaten glattrühren.
	Eierlikör-Sahne
0,075 kg	Alaska-express Neutral
0,075 kg	Wasser, 20 – 25 °C
0,030 kg	Dessertpaste Eierlikör
0,365 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben. Je Glas ca. 45 g Sahne einfüllen.

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Fruchti-Top diagonal aufdressieren.
- ▶ Mit der Sahnecreme und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Herstellung

- ▶ Die Streusel in die Gläser füllen.
- ▶ Die Creme eindressieren.
- ▶ Die Sahne eindressieren.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Carrot Cake Pops

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 90



NussgeNuss-Masse

..... 0,220 kg **NussgeNuss**

..... 0,160 kg Wasser

- ▶ Verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Rührmasse

..... 0,660 kg **Sand BASIC**

..... 0,320 kg Butter

..... 0,400 kg Vollei

..... 0,080 kg **Dessertpaste Walnuss**

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren. Die NussgeNuss-Masse kurz unterrühren.

..... 0,350 kg Karotten/Möhren, geraspelt

- ▶ Unter die Rührmasse laufen lassen.

Joghurt-Creme

..... 0,400 kg **Schokobella Joghurt**

..... 0,100 kg Butter, weich

- ▶ Schokobella mit der Butter aufschlagen.

Dekor

..... 90 Stk. Lollipopstiele

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

Herstellung

- ▶ Die Rührmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Auskühlen den Rührmassenboden durch ein grobes Sieb drücken (Kuchenbrösel).
- ▶ Die Kuchenbrösel mit der Joghurt-Creme gut durcharbeiten und Stücke à 200 g abwiegen.
- ▶ Zu 20 cm langen Rollen aufarbeiten und gut durchkühlen lassen.
- ▶ Jede Rolle in 10 Stücke teilen und zu Kugeln modellieren.
- ▶ Die Stiele mit der Spitze leicht in Schokobella tauchen und in die modellierten Formen einstecken.
- ▶ Kühl stellen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 – 190 °C (= 50 – 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35 – 40 Minuten

Grundrezepte

Streusel

..... 1,000 kg **Mürbella**
..... 0,500 kg Butter

- ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Mürbeteig

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

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Biskuitroulade, hell

6 Bleche, 60 x 40 cm

..... 2,000 kg **Bisquit 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



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



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

Nr. 700