

FOND ROYAL CL

KIRSCH AYRAN



3 DREIDOPPEL
IDEEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.



1.001-NACHT-TORTE

ZUTATEN:

5 Torten, 18 cm Ø, 7 cm hoch

Böden

Mürbteigböden (MELLA-MÜRBI/IREKS)	5 St.
38708 Powerfüllung Amarena-Kirsch	100 g
Spezialböden 16 cm Ø, Höhe 1 cm	10 St.
Dekor-Roulade 4 cm x 60 cm (siehe Spezialrouladen- Rezept)	5 St.
Pistazien, gehackt	25 g

35926 Fruchtback Kirsch 1.500 g

Kirsch-Ayran-Sahne

48130 Fond Royal CL Kirsch Ayran	500 g
Wasser	800 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	2.000 g

Dekor

31018 Topglanz	150 g
20504 Konditoreipaste Kirsche	15 g

Pistazien-Sahne

12466 Fond Royal CL Neutral	50 g
Wasser	65 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	250 g
43230 Konditoreipaste Pistazie 100	35 g
Pistazienstaub	5 g
91301 Dekor Marzipan Rosen, rosa/groß	5 St.
05501 Dekor Marzipan Rosenblätter, klein	15 St.

ARBEITSWEISE:

Mürbteigböden mit Powerfüllung Amarena-Kirsch bestreichen und je einen Spezialboden auflegen. Dekor-Roulade (siehe Grundrezept Spezialroulade) mit gehackten Pistazien bestreuen. Bei 220 °C 5 Minuten backen.

18-cm-Ø-Tortenringe mit Folie auskleiden und die Dekor-Rouladen einlegen. Böden in die Form legen. Fruchtback Kirsch als drei Ringe von außen nach innen dressieren.

Fond Royal CL Kirsch Ayran mit Wasser anrühren und mit der geschlagenen Sahne angleichen, die restliche Sahne unterrühren. 210 g der Sahne bis zum Rand der Dekorroulade eindressieren, Boden und den Folienrand vollständig bedecken, den zweiten Boden auflegen, mit der restlichen Sahne auffüllen und Torte anfrieren.

Topglanz mit Konditoreipaste Kirsche verrühren und die angefrorene Torte damit abglänzen.

Pistazien-Sahne anrühren und mit 12-mm- und 10-mm-Lochtüllen verschieden große Tupfen auf eine Hälfte der Torten dressieren. Mit Pistazienstaub, Dekor Marzipan Rose und Dekor Marzipan Rosenblättern ausdekoriieren.



KIRSCH-AYRAN-SCHNITTE MIT KOKOS

ZUTATEN:

1 Blech 20 x 60 cm

Grießrouladen

46022 Backfüll Variant	1.060 g
Wasser	530 g
19904 Konditoreipaste Kokos	30 g
97201 Dekor Schokoklein	30 g

Kirsch-Ayran-Sahne

48130 Fond Royal CL	
Kirsch Ayran	300 g
Wasser	480 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.200 g

Dekor

31018 Topglanz	200 g
54804 Gelatop Marmorìa Amarena Kirsche	20 g
31904 Dekorsahne mit Stabifix F	100 g
19690 Dekor Kirsche Kokosflocken	24 St. 20 g

ARBEITSWEISE:

 ca. 190 °C  ca. 12 Min.

Für die Böden zwei 60x20er-Bleche mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten für die Grießrouladen miteinander verrühren, jeweils 825 g auf die Bleche verteilen, glatt streichen, ca. 20 Minuten quellen lassen und abbacken.

Fond Royal CL Kirsch Ayran mit Wasser verrühren und mit einem Teil der Sahne angleichen, dann den Rest der geschlagenen Sahne unterziehen. Die Hälfte der Sahne auf eine Grießroulade geben und glatt streichen, den zweiten Boden auflegen, die restliche Sahne darauf verteilen und glatt streichen.

Die Schnitte kurz anfrieren, Topglanz mit Gelatop Marmorìa Amarena Kirsche marmorieren und die Schnitte damit versiegeln.

Mit Dekorsahne Tupfen auf die Schnitte dressieren und Dekor Kirsche auflegen. Mit Kokosflocken ausdekorieren.



KIRSCH-AYRAN-SCHNITTE MIT NÜSSEN

ZUTATEN:

1 Blech 20 x 60 cm

Rührboden

43113 SandRühr Premium	350 g
Weizenmehl	235 g
Speiseöl	235 g
Wasser	235 g
78704 Zimt	3 g

Walnüsse, gehackt	80 g
Datteln, gehackt	80 g

Kirsch-Ayran-Sahne

48130 Fond Royal CL	
Kirsch Ayran	265 g
Wasser	425 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.060 g

Dekor

31904 Dekorsahne mit Stabifix F	100 g
33518 Bienetta ganze Mandeln, ungeschält	80 g
Walnüsse, gehackt	20 g
Pistazien, gehackt	25 g
09801 Dekor Belegkirschen	5 g
Haselnussbruch	10 g
	20 g

ARBEITSWEISE:

 ca. 190 °C  ca. 20 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse im langsamen Maschinengang ca. 4 Minuten verrühren. Gehackte Walnüsse und Datteln unterheben. Masse im Blech verstreichen und abbacken.

Nach dem Auskühlen eine schmale Schicht vom Boden abschneiden und zu Bröseln verarbeiten.

Für die Füllung Fond Royal CL Kirsch Ayran mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen, dann die restliche Sahne unterziehen. Die Schnitte mit der Kirsch-Ayran-Sahne einsetzen und die Kuchenbrösel darüberstreuen.

Die Schnitte einteilen und mit Sahnetupfen ausgarnieren.

Für das Dekor Bienetta mit Mandeln, gehackten Nüssen und Dekor Belegkirschen vermengen und in einer Silikonmatte mit 2,5-cm-Ø-Backmulden bei 190 °C ca. 12 Minuten backen. Bei jedem Stück ein Bienettaelement auf die Sahne legen.



KIRSCH-AYRAN-DESSERT

ZUTATEN:

10 Gläser à 180 ml

35926 Fruchtback Kirsch 300 g

Kirsch-Ayran-Sahne

48130 Fond Royal CL
 Kirsch Ayran 90 g
 Wasser 145 g
 Sahne, geschlagen,
 ungesüßt 360 g

99101 Dekor Black
 Cookie Crunch 150 g

Pistazien-Sahne

12466 Fond Royal CL Neutral 70 g
 Wasser 85 g
 43230 Konditoreipaste
 Pistazie 100 50 g
 Sahne, geschlagen,
 ungesüßt 350 g

Dekor

Pistazienstaub 10 g
 19690 Dekor Kirsche 10 St.

ARBEITSWEISE:

Je 30 g Fruchtback Kirsch mittels Spritzbeutel in die Gläser füllen.

Für die Kirsch-Ayran-Sahne den Fond mit Wasser verrühren, mit einem Teil der geschlagenen Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Mittels Spritzbeutel pro Glas 50 g Kirsch-Ayran-Sahne eindressieren.

Jeweils 15 g Dekor Black Cookie Crunch darauf verteilen.

Pistazien-Sahne herstellen und die Gläser mit je 55 g auffüllen.

Die restliche Kirsch-Ayran-Sahne mit einem Spritzbeutel und einer feinen Sterntülle (Ø 12 mm) aufdressieren. Die Dessertgläser mit Pistazienstaub und Dekor Kirsche ausgarnieren.



NEU

FOND ROYAL CL KIRSCH AYRAN

Fruchtige Kirsche trifft auf mildsäuerlichen Ayran mit feiner Salznote. Dank des neuen Fond Royal CL Kirsch Ayran gelingen erfrischend leckere Sahnekreationen mit dem Zauber des Orients.

- Ayran ist ein beliebtes Joghurt-Getränk und wird bei deutschen Verbrauchern immer bekannter.
- besondere Frische durch 20 % Vollmilchjoghurtpulver
- fruchtig-milchiger Geschmack mit typischer Salznote
- gelingsicher und rationell in der Herstellung

Artikel-Nr.	48130
Produktbeschreibung	Sahnestandmittel zur Herstellung einer Kirsch-Ayran-Sahnefüllung
Grundrezept	250 g Fond und 400 ml Wasser auf 1.000 g Sahne
Gebinde	2 x 2,5-kg-PE-Beutel im Karton

Das Dreidoppel Produktversprechen:

- ✓ ohne Farbstoffe
- ✓ ohne modifizierte Stärke
- ✓ nur natürliche Aromen



Geschmacksrichtung auf den ersten Blick erkennen?
Garnieren Sie Ihre Kirsch-Ayran-Sahnekreationen mit unserem neuen bedruckten Dekor Kirsche (Art.-Nr. 19690)!

Tipp



04/2023 Mat.-Nr. 1492 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.