



# WEISSE-SCHOKO-MARILLEN-JUBI

## MIT UNSEREM ERFOLGSPRODUKT BACKFÜLL VARIANT

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

#### Grieß-Böden

46022 Backfüll Variant	1.520 g
Wasser	760 g
40508 Gelatop Eispaste Cookies	120 g

#### Füllung

31118 Paradiso Fruchtgenuss Aprikose	660 g
---	-------

#### Weiß-Schokoladen-Sahne mit Marille

46720 Fond Royal CL Weiße Schokolade	210 g
Wasser (15 °C)	265 g
20604 Konditoreipaste Marille	75 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.050 g

#### Dekor

36008 Powerfüllung Neutral	190 g
20604 Konditoreipaste Marille	10 g
96901 Dekor Weiße Späne	n. B.

### ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 12 Min.

Alle Zutaten für die Böden verrühren, je 800 g Masse auf ein gefettetes 60-x-20-cm-Blech streichen. 20 Minuten quellen lassen, anschließend backen.

Den untersten Boden mit Paradiso Fruchtgenuss Aprikose bestreichen. Einen weiteren Boden auflegen. Fond Royal CL Weiße Schokolade mit Wasser (ca. 15 °C) und Konditoreipaste Marille verrühren, geschlagene Sahne nach und nach unterheben. 1.000 g Weiß-Schokoladen-Sahne auf den Boden streichen, den dritten Boden auflegen.

Mit einer 10er-Lochtülle Sahne-Tupfen aufdressieren und die Zwischenräume mit Marillen-Powerfüllung auffüllen. Mit weißen Schokospänen ausdekorieren.

## Unser Erfolgsprodukt seit 2017: Backfüll Variant

Mit unserem geschmacksneutralen Backfüll Variant kann, in Kombination mit unseren Konditoreipasten, unkompliziert und rationell eine Vielzahl von aromatisierten Füllungen hergestellt werden.

Außerdem lassen sich saftige Grießrouladen, Dauergebäcke, Plunder- oder Hefengebäcke mit Backfüll Variant produzieren bzw. individualisieren.

- backfest und gefrierstabil
- maschinengängig
- kein Hohlbacken
- einstellbare Konsistenz
- dressier- und streichfähig

### Das Dreidoppel Produktversprechen:

- ✓ nur natürliche Aromen
- ✓ ohne Schalenfrüchte



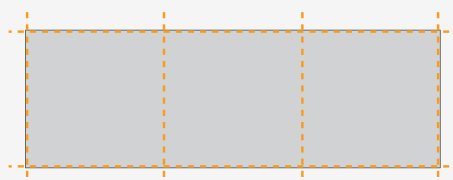
<b>Artikel-Nr.</b>	46022
<b>Produktbeschreibung</b>	Basismischung zur Herstellung einer backfesten Füllmasse
<b>Grundrezept</b>	1.000 g Backfüll Variant + 500-700 ml Wasser + Konditoreipaste oder Backaroma, nach Bedarf
<b>Gebinde</b>	12,5-kg-Papiersack

## Unsere „Jubis“

Ein Blech voller kreativer Möglichkeiten! Ein klassisches 60-x-20-cm-Blech ist vielseitiger, als man denkt. Denn hieraus lassen sich nicht nur unsere kleinen Jubi-Torten schneiden, die im Ganzen verkauft werden können. Auch klassische und edle Schnitten, elegante Petits Fours oder ungewöhnliche Schnittformen wie Dreiecke lassen sich schnell und einfach mit unserem Jubi-Konzept aus einem Blech zaubern.

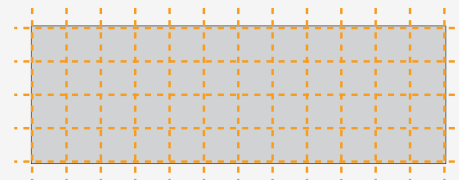
### Unsere Empfehlung für dieses Rezept

Petits Fours: für alle, die sich eine kleine Abwechslung im Tortenangebot wünschen.



### Unsere Jubi-Torte

3 Stück à 20 x 20 cm

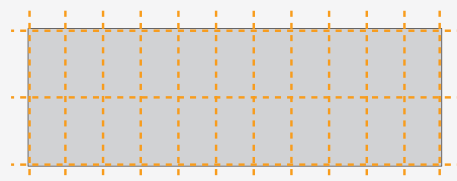


### Petits Fours

48 Stück à 5 x 5 cm  
Ruckzuck-Einteilung: 4 und 12

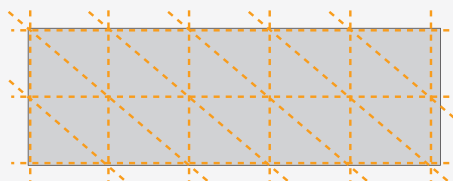
## ... da geht noch mehr!

Je nach Belieben lassen sich aus einem 60-x-20-cm-Blech viele attraktive Formate mit unterschiedlichen Stückzahlen schneiden. Alle lassen sich rationell umsetzen und steigern die Impulskraft in der Theke.



### Klassische Schnitte

22 Stück à 5,5 x 10 cm  
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 11



### Dreiecke

20 Stück  
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 5,  
dann diagonal geteilt



### Edle Schnitte

25 Stück à 3,5 x 12 cm  
Ruckzuck-Einteilung: 5 und 5