

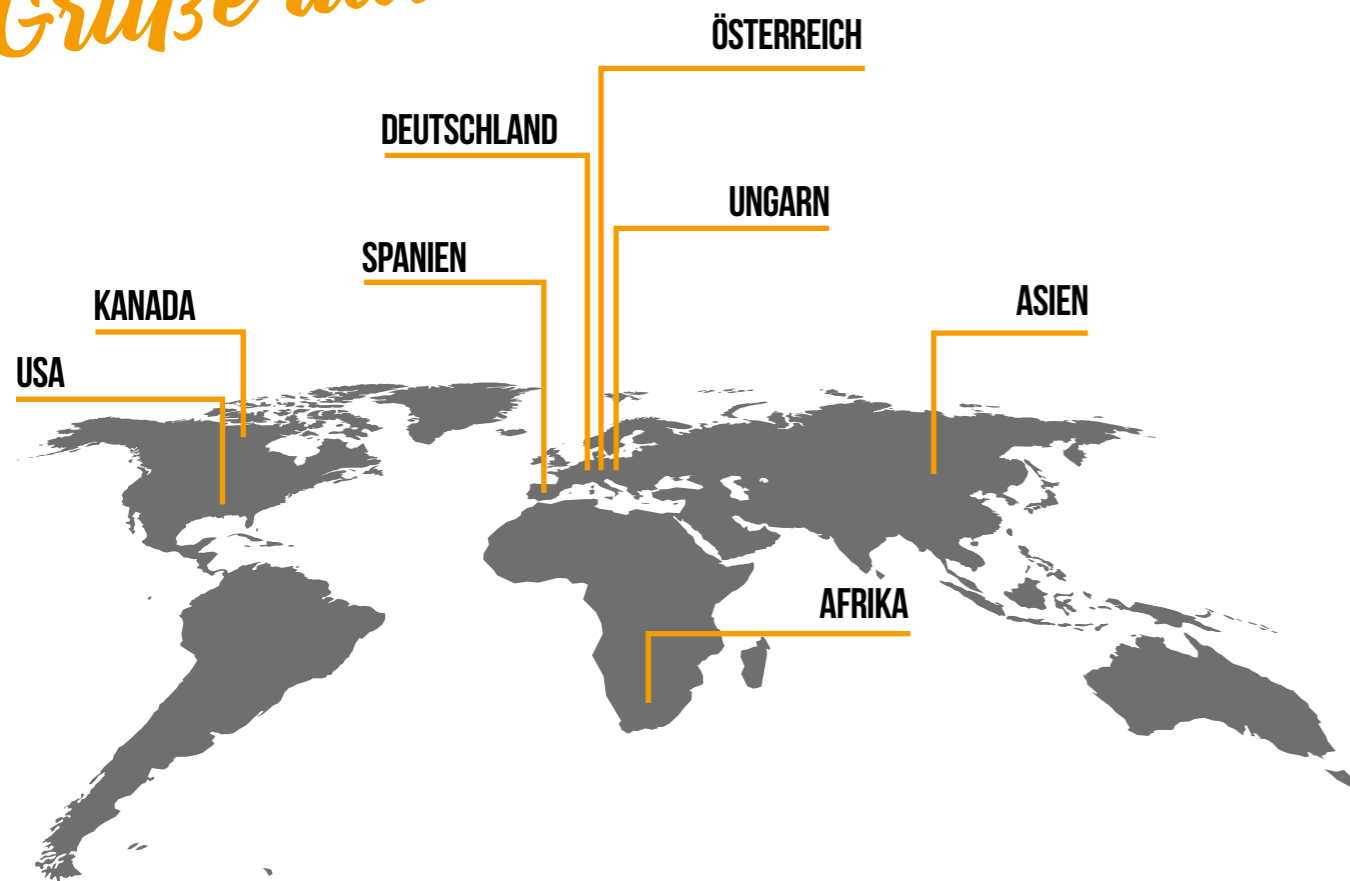


**TORTENINSPIRATION
AUS ALLER WELT**

**MIT DER DREIDOPPEL
AROMENVIELFALT**



Grüße aus



ANDERE LÄNDER — ANDERE TORTEN!

Kommen Sie mit uns auf eine inspirierende Genussreise in die Tortenwelt unserer europäischen Nachbarn oder an ein ganz anderes Ende der Welt.

Wir haben für Sie Tortenklassiker modern und neu interpretiert, damit Sie Ihren Kunden und Gästen frische Ideen im Tortenangebot präsentieren können.

Für noch mehr Abwechslung in Ihrem Angebot haben wir alle Rezepte einmal als klassische Torte und einmal als trendige Einzelportion inszeniert. So können Sie mit einer Rezeptur eine individuelle Vielfalt in Ihre Auslage zaubern.

Mit unserem umfangreichen Angebot verschiedenster Aromen und Kondito-

reipasten kommt der landestypische Geschmack im Handumdrehen in die Gebäcke und begeistert mit Urlaubsfeeling im leckeren Format.

Mehr zu unserem Sortiment und viele weitere Inspirationen rund um Kuchen, Torten und Co. finden Sie unter www.dreidoppel.de.

INHALTSVERZEICHNIS

GRUSS AUS ÖSTERREICH INSPIRATION: APFELSTRUDEL	12	GRUSS AUS KANADA INSPIRATION: S'MORES	15	GRUSS AUS UNGARN INSPIRATION: DOBOS-TORTE	26
GRUSS AUS DEN USA INSPIRATION: BANANA FOSTER	13	GRUSS AUS ASIEN INSPIRATION: JAPANESE CHEESECAKE	24	GRUSS AUS AFRIKA INSPIRATION: KAKAO UND MANGO	27
GRUSS AUS SPANIEN INSPIRATION: SAN-MARCOS-TORTE	14	GRUSS AUS DEUTSCHLAND INSPIRATION: SCHWARZWÄLDER KIRSCH	25		



Grüß aus Österreich



INSPIRATION: **APFELSTRUDEL**

Süßsaure Äpfel, saftige Rosinen, knusprige Mandeln und aromatischer Zimt kombiniert mit klassischem Strudel-, Blätter- oder Topfenteig – fertig ist der Apfelstrudel, eine der beliebtesten Mehlspeisen in Österreich.

Unsere Interpretation besticht besonders durch die ausgefallene Apfelfröschen-Dekoration.

Rezept Seite 12

Grüß aus
den USA



INSPIRATION:
BANANA FOSTER

Banana Foster, die flambierte Banane, ist ein beliebtes Dessert in den USA und soll aus New Orleans stammen.

Wir kombinieren in unserer Torten- und Törtchenvariante Rum- und Vanillenoten mit Banane und Toffee.

Rezept Seite 13



Grüß aus Spanien



INSPIRATION: SAN-MARCOS- TORTE

*Die Festtagstorte
Spaniens besteht tra-
ditionell aus lockerem
Biskuit, Schokoladen-
creme und Sahne.*

*Wir schichten für
unsere Variante der
San Marcos Torte drei
lockere Böden mit
Vanille- und Schoko-
mousse-Tupfen.*

Rezept Seite 14



Grüß aus Kanada

INSPIRATION: S'MORES

S'Mores sind das beliebte amerikanische oder kanadische Lagerfeuer-Gebäck. Abgeleitet von „Some more“, weil man einfach immer mehr davon essen möchte, werden beim Klassiker Marshmallows über dem Feuer gegrillt und dann mit einem Stück Schokolade zwischen zwei knusprige Cracker gedrückt.

Unsere Interpretation von S'Mores in Tortenform, egal ob klein oder groß, beinhaltet zusätzlich Karamell- und Espresso-Noten!

Rezept Seite 15





Zimt (78704)

- süße Zimtrindennote
- würzig-krautige Zimtblätterabrundung
- natürliches Zimtaroma für alle Zimtgebäcke



GRUSS AUS

ÖSTERREICH

ZUTATEN:

10 Törtchen 8 cm Ø oder
1 Torte 24 cm Ø

Ø 8 Ø 24 cm

10	1 St.	Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS) (8 cm bzw. 24 cm Ø), gebacken
80	50 g	Powerfüllung Pfirsich-Maracuja (32908)
20	2 St.	Blätterteigböden (8 cm bzw. 24 cm Ø), gebacken
600	2.300 g	Apfelfüllung spezial (37688)
30	100 g	Rosinen
30	120 g	Mandeln, gestiftelt, geröstet
10	7 g	Zimt (78704)

DECKEL

3	3 St.	Äpfel
1	1 St.	Blätterteigstreifen, 80 x 3 cm, sehr dünn ausgerollt

10 St.	Blätterteigstreifen, 50 x 3 cm, sehr dünn ausgerollt
5 St.	Blätterteigstreifen, 30 x 3 cm, sehr dünn ausgerollt

DEKORATION

300	280 g	Sprühfix Aprikose (37988)
150	50 g	Mandeln, gehobelt, geröstet

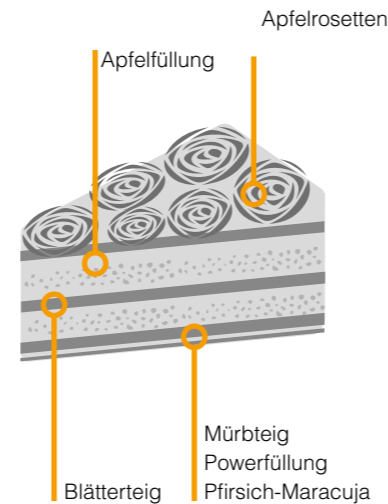
ARBEITSWEISE:

Backtemperatur: ca. 180° C
Backzeit: ca. 20 bzw. 40 Min.

Für den Deckel: die Äpfel in dünne Spalten schneiden und kurz in heißem Wasser blanchieren. Den Blätterteig dünn ausrollen und in schmale Streifen (3 cm) schneiden. Die Spalten auflegen und einwickeln. Die Rosen in einen Ring legen (8 bzw. 24 cm, siehe Foto) und backen.

Den Mürbteigboden mit **Powerfüllung Pfirsich-Maracuja** bestreichen, mit einem Ring umstellen und einen Blätterteigboden auflegen. Die Hälfte der Apfelfüllung hineingeben. Den zweiten Boden auflegen und die restliche Apfelfüllung einfüllen.

Den Deckel mit heißem **Sprühfix Aprikose** abglänzen und auflegen. Mit Mandeln garnieren.



GRUSS AUS

DEN USA

ZUTATEN:

10 Törtchen 8 cm Ø oder
1 Torte 24 cm Ø

Ø 8 Ø 24 cm

10	1 St.	Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS) (8 cm bzw. 24 cm Ø), gebacken
100	50 g	Butterkaramell (45118)

RÜHRBODEN

375	375 g	SandRühr Premium (43113)
250	250 g	Wasser
250	250 g	Speiseöl
250	250 g	Weizenmehl
60	60 g	Konditoreipaste Banane (20204)
10	10 g	Zimtino (15104)
5	5 g	Butter (70504)

TRÄNKE

100	80 g	Läuterzucker 2:1
10	10 g	Konditoreipaste Rum JAMAICA (21904)

FÜLLUNG

120	280 g	Bananenscheiben, frisch
10	15 g	Konditoreipaste Toffee (41904)
30	55 g	Pecannüsse, gehackt

VANILLE-RUM-MOUSSE

50	95 g	Fond Royal CL Neutral (12466)
60	120 g	Wasser
1	10 g	Konditoreipaste Rum JAMAICA (21904)
3	5 g	Konditoreipaste Vanille Moroni (22004)
240	475 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKORATION

200	400 g	Dekorsahne mit Stabifix F (31904)
20	10 g	Bienetta (33518)
20	10 g	Bananenchips, getrocknet
30	50 g	Butterkaramell (45118)

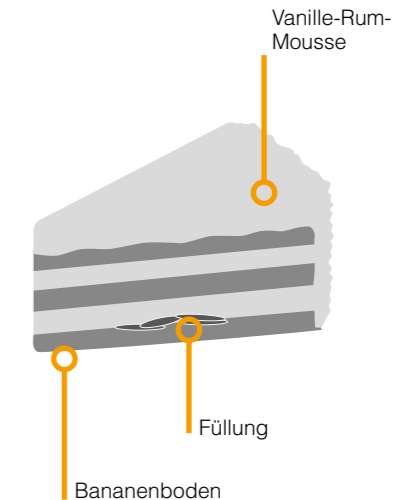
ARBEITSWEISE:

Backtemperatur: ca. 190° C
Backzeit: ca. 20 Min.

Die Zutaten für den Rührboden für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren und in die Ringe verstreichen (8 cm: 2 Böden je 60 g; 24 cm: 3 Böden je 400 g). Abbacken. Für den Dekor ein, zwei ganze Chips beiseitelegen, die restlichen Bananenchips hacken und mit **Bienetta** backen. (Backtemperatur: ca. 190° C, Backzeit: ca. 6 Minuten)

Den Mürbteigboden mit **Butterkaramell** bestreichen und einen Boden auflegen. Die Bananenscheiben mit der **Konditoreipaste Toffee** und den Nüssen mischen. 175 g (8 cm: 15 g) auf den untersten Boden verteilen. Die Vanille-Rum-Mousse herstellen und 350 g (8 cm: 35 g) auf die Bananen streichen. Zweiten Boden auflegen. Die restlichen Bananen einfüllen und 350 g Sahne aufstreichen. Den dritten Boden auflegen. Kurz frosten. Mit der Dekorsahne einstreichen und kämmen.

Mit dem **Bienetta** Dekor und **Butterkaramell** ausgarnieren.



Konditoreipaste Banane (20204)

- vollmundig-fruchtige Süße
- mit Bananenfruchtmark
- backfest
- vegan



Oraperl (17303)

- fruchtig-frischer, reifer Orangen-geschmack
- aus kalt gepressten Orangenölen
- ausgezeichnete Alternative zu abgeriebener Orangenschale



GRUSS AUS

SPANIEN

ZUTATEN:

10 Törtchen 8 cm Ø oder
1 Torte 24 cm Ø

Ø 8 Ø 24 cm

BODEN UND DECKEL

270	200 g	SandRühr Premium (43113)
180	135 g	Speiseöl
180	135 g	Wasser
180	135 g	Weizenmehl
5	4 g	Oraperl (17303)
10	2 St.	Biskuitkapseln 8 cm bzw. 24 cm

VANILLEMOSSE

70	110 g	Fond Royal CL Neutral (12466)
90	140 g	Wasser
2	3 g	Vanille PRINCESSE (28006)
340	550 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

SCHOKOLADENMOUSSE

70	55 g	Fond Royal CL Schokolade (12066)
90	70 g	Wasser
340	275 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKORATION

EI-GUSS

45	45 g	Eigelb
95	95 g	Zucker
10	10 g	Creme Tradition (33811)
35	35 g	Wasser
20	15 g	Brauner Zucker
20	30 g	Schokoladino (36818)

ARBEITSWEISE:

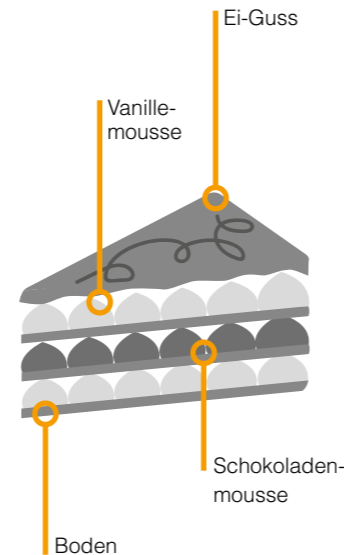
Backtemperatur: ca. 190° C
Backzeit: ca. 15 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, in Ringen glatt streichen und abbacken (8 cm: 2 Böden je 40 g; 24 cm: 2 Böden je 300 g).

Fond Royal CL Neutral mit Wasser und **Vanille PRINCESSE** verrühren, geschlagene Sahne unterheben.

Schokoladenmousse herstellen. Sahnetupfen abwechselnd aufdressieren (siehe Abbildung).

Für den Ei-Guss Eigelbe und Zucker warm aufschlagen. **Creme Tradition** mit Wasser verrühren und unter die Eimasse geben. Kurz aufwallen lassen. Den Guss über den Deckel gießen. Mit braunem Zucker bestreuen und abflämmen. Auf die Torte legen. Mit **Schokoladino** ausgarnieren.



GRUSS AUS

KANADA

ZUTATEN:

10 Törtchen 8 cm Ø oder
1 Torte 24 cm Ø

Ø 8 Ø 24 cm

10	1 St.	Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/REKS) (8 cm bzw. 24 cm Ø), gebacken
100	50 g	Butterkaramell (45118)

BÖDEN

420	715 g	Sacher Mix (40222)
220	360 g	Wasser
120	215 g	Butter
20	30 g	Konditoreipaste Espresso (26704)
30	40 g	Konditoreipaste Creme de Cacao (20406)
80	140 g	Dekor Mini Schoko-späne (08401)

FÜLLUNG

50	80 g	Butterkekse
600	750 g	Schogette (43422)

200 340 g **Butterkaramell**
(45118)

250 300 g **Schogette** (43422)

GLASUR

100	95 g	Zucker
60	55 g	Wasser
6	5 g	Kakaopulver
70	60 g	Kondensmilch
70	60 g	Sanettlösung, Sanett (33066), Zubereitung siehe Etikett
90	80 g	Kuvertüre, dunkel
110	95 g	Topglanz (31018)

MARSHMALLOW

30	15 g	Wasser
20	10 g	Sanett (33066)

70	35 g	Zucker
30	15 g	Dextrose
30	15 g	Wasser
30	15 g	Glukose
2	1 g	Konditoreipaste Vanille BOURBON (21804) Stärke: Puderzucker 1:1

100 40 g Butterkekse

ARBEITSWEISE:

Backtemperatur: ca. 190° C
Backzeit: ca. 20 Min.

Alle Zutaten für die Böden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren, in Ringe füllen (8 cm: 2 Böden je 45 g; 24 cm: 3 Böden je 500 g) und backen.

Marshmallow: Zucker, Dextrose, Wasser und Glukose aufkochen (bis 122° C). Wasser und **Sanett** in einer Maschine langsam verrühren. Die ab-

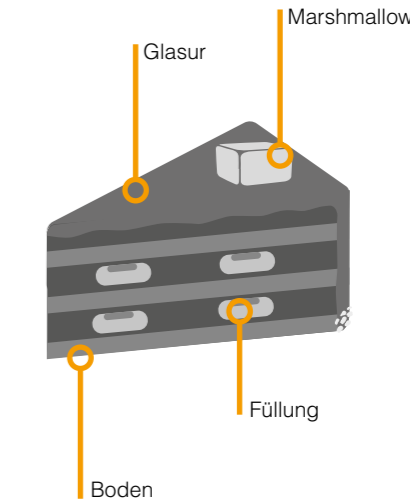
gekühlte Zuckerlösung (ca. 100° C) langsam unterlaufen lassen. **Konditoreipaste Vanille BOURBON** hinzugeben und aufschlagen.

Ein Blech mit der Stärke-Zucker-Mischung bestreuen und die abgekühlte Masse hineinstreichen. Mit der Stärke-Zucker-Mischung bestreuen. Mindestens 4 Stunden ruhen lassen. In Würfel schneiden und luftdicht verpacken.

Mürbteigboden mit **Butterkaramell** bestreichen. Einen Boden auflegen.

Schogette und **Butterkaramell** ringförmig eindressieren, Butterkekse klein brechen und darüberstreuen. Den nächsten Boden auflegen und ebenfalls füllen. Dritten Boden auflegen und kühl stellen. **Schogette** leicht aufschlagen und die Torte damit einstreichen.

Für die Glasur den Zucker mit Wasser und Kakaopulver kochen (bis 105° C). Kondensmilch, Sanettlösung und Kuvertüre hinzugeben. Zum Schluss **Topglanz** vorsichtig unterrühren. Die Torte damit überziehen. Die Marshmallows leicht abflämmen und die Torte ausgarnieren.



Konditoreipaste Espresso (26704)

- mit typischem Espresso-Geschmack
- mit leichter Kakaoabrundung
- backfest
- vegan



INSPIRATION:
JAPANESE
CHEESECAKE

*Leicht und fluffig,
mehr Soufflé als Ku-
chen – der Japanese
oder Cotton Cheese-
cake ist aktuell einer
der internationalen
Kuchentrends!*

*Wir geben ihm zusätz-
lich eine zitronige Note
und dekorieren ihn mit
verschiedensten Pu-
derzucker-Motiven. So
wird er zu einem Hingu-
cker in den Theken.*

Rezept Seite 24

*Grüß aus
Asien*



*Grüß aus
Deutschland*



INSPIRATION:
**SCHWARZWÄLDER
KIRSCH**

*Auch wenn der genaue
Ursprung der Schwarz-
wälder Kirschtorte
nicht eindeutig geklärt
ist – klar ist, kombiniert
werden fruchtige Kir-
schen, Kirschwasser,
saftige Schokoböden
und Sahne.*

*Für unsere Torte und
Törtchen im Schwarz-
wald-Style nutzen wir
auffällige und elegant
in Szene gesetzte
Schokoplättchen.*

Rezept Seite 25

Grüß aus Ungarn



INSPIRATION: DOBOS-TORTE

Bereits Ende des 19. Jahrhunderts entwickelte József Dobos in Ungarn eine der bekanntesten Torten des Landes. Die Originalrezeptur besteht aus 8 Schichten Biskuitteig, Schokoladencreme und Karamellglasur.

Auch unsere Interpretation setzt auf lockere Böden und cremige Schokoladenbuttercreme.

Rezept Seite 26



Gruß aus Afrika



INSPIRATION: **KAKAO UND MANGO**

Kakao kommt mittlerweile zum größten Teil aus Afrika und nicht mehr aus Amerika. Hier wird der Kakao nicht in großen Plantagen, sondern in kleinen bäuerlichen Betrieben angebaut.

Wir kombinieren Konditoreipaste Mango mit Konditoreipaste Creme de Cacao.

Rezept Seite 27



GRUSS AUS

ASIEN

ZUTATEN:

10 Törtchen 8 cm Ø oder

1 Torte 20 cm Ø

Ø 8 Ø 20 cm

KÄSEKUCHENMASSE

170	250 g	Frischkäse
45	70 g	Zucker
40	60 g	Butter
65	100 g	Milch
6	10 g	Quark 5 Plus (18804)
4	6 g	Citroperl (17403)
40	60 g	Weizenmehl
25	40 g	Weizenstärke
4	6 St.	Eigelb

MERINGUE

4	6 St.	Eiweiß
45	70 g	Zucker
3	4 g	Backpulver

DEKORATION

Süßer Schnee mit
Dekorschablone

ARBEITSWEISE:

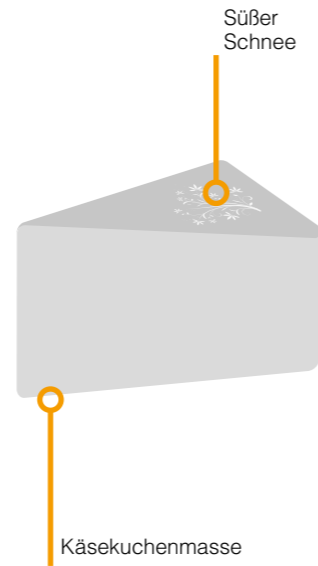
Frischkäse, Zucker, Butter, Milch, **Quark 5 Plus** und **Citroperl** verrühren, auf einem Wasserbad erhitzen (45° C). Weizenmehl und Weizenstärke mischen und sieben. Das Eiweiß mit dem Zucker und dem Backpulver langsam aufschlagen, bis die Meringue eine stabile und glatte Struktur hat.

Das Eigelb nach und nach unter die Käsemasse rühren und die Mehl-Stärke-Mischung untermelieren. Anschließend ein Drittel der Meringuemasse unterrühren, bis die Masse glatt ist, dann die restliche Meringue vorsichtig unterheben.

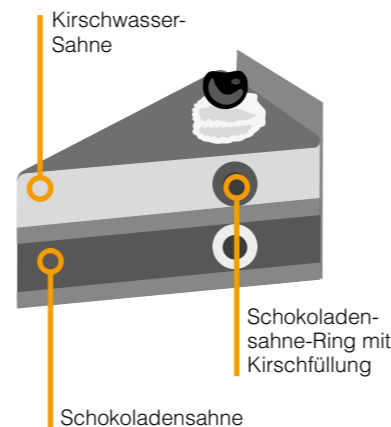
Eine geschlossene Kuchenform unten mit Backpapier auslegen und am Rand einfetten. Käsemasse einfüllen (bis max. 1,5–2 cm unterhalb des Randes) und in ein Wasserbad, mit ca. 4 cm heißem Wasser, stellen. Tipp: den Boden des Wasserbades mit einem Tuch auslegen, um eine Isolierung zu schaffen.

Bei 200° C für 18 Minuten backen. Anschließend auf 140° C reduzieren und die Ofentür minimal öffnen und für weitere 30 Minuten backen. Nach 30 Minuten den Ofen ausschalten und den Kuchen 10 Minuten im Ofen belassen. Anschließend den Kuchen leicht abkühlen lassen, stürzen und mit süßem Schnee dekorieren.

Arbeitsweise (8 cm):
Der Ofen wird auf 120° C vorgeheizt und die Formen im Wasserbad für ca. 50 Minuten gebacken.



Anschnitt „Gruß aus Asien“



Anschnitt „Gruß aus Deutschland“



GRUSS AUS

DEUTSCHLAND

ZUTATEN:

10 Törtchen 8 cm Ø oder

1 Torte 24 cm Ø

Ø 8 Ø 24 cm

10	1 St.	Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS) (8 cm bzw. 24 cm Ø), gebacken
10	2 St.	Spezialboden, dunkel (8 cm bzw. 24 cm Ø), s. Rezept Spezial- massen Mix (40922)
200	210 g	Kirschwasser- Läuterzucker mit Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser (21704)
120	130 g	Powerfüllung Amarena-Kirsch (38708)

SCHOKOLADEN-SAHNE (TORTE)

100	100 g	Fond Royal CL Schokolade (12066)
125	125 g	Wasser
500	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

KIRSCHWASSER-SAHNE (TORTE)

100	100 g	Fond Royal CL Neutral (12466)
130	125 g	Wasser
40	40 g	Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser (21704)
500	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

KIRSCHWASSER-SAHNE (RING)

35 g	Fond Royal CL Neutral (12466)
45 g	Wasser
10 g	Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser (21704)
170 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
45	160 g Paradiso Fruchtge- nuss Kirsche (31218)

SCHOKOLADEN-SAHNE (RING)

35 g	Fond Royal CL Schokolade (12066)
45 g	Wasser
180 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
160 g	Paradiso Fruchtge- nuss Kirsche (31218)

GLASUR

80	80 g	Sahne
160	160 g	Schokoladino (36818)
20	20 g	Sanettlösung, Sanett (33066), Zubereitung siehe Etikett

DEKORATION

50 g	Dekorsahne mit Stabifix F (31904) Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser (21704)
------	--

Konditoreipaste

Chocolette (23706)
Kuvertüre-Dekor-
Platten und -scheiben
Kirschen, frisch

ARBEITSWEISE:

Arbeitsweise Torte (24 cm):

Paradiso Fruchtgenuss Kirsche 2 x ringförmig aufdressieren (18 cm Ø) und frieren. Die Kirschwasser-Sahne (Ring) in den Silikonring (Silikomart FLM01B) dressieren, einen gefrorenen Kirschring mittig einlegen und frosten. Den Schokoladensahne-Ring ebenfalls so herstellen. Den Mürbteigboden mit **Powerfüllung Amarena-Kirsch** (60 g) bestreichen. Mit einem Ring umstellen. Anschließend einen Boden (Höhe ca. 15 mm) einlegen und mit Kirschwassertränke bestreichen. Die Schokoladen-Sahne (Torte) auf den Boden streichen und die gefrorene Kirschwasser-Sahne (Ring) in die Sahne drücken, bis er mittig in der Sahne ist (siehe Anschnittbild). Den zweiten Boden aufgelegt tränken und mit **Powerfüllung Amarena-Kirsch** bestreichen. Die Kirschwasser-Sahne einfüllen, den gefrorenen Schokoladen-Sahne-Ring eindrücken, glatt streichen und kalt stellen. Für die Glasur die Sahne aufkochen, mit dem warmen **Schokoladino** und der Sa-
nettlösung verrühren. Die Torte oben damit bestreichen. Dekorsahne mit den Konditoreipasten aromatisieren und Tupfen aufdressieren. Dekorieren. Arbeitsweise Törtchen (8 cm): **Paradiso Fruchtgenuss Kirsche** in eine Kugelform dressieren und frieren. Die Schichtung des Törtchens erfolgt ähnlich wie bei der 24-cm-Torte, jedoch wird hier nur im unteren Teil der Torte, in der Schokoladensahne, der gefrorene Fruchtkern platziert.



Konditoreipaste Schwarzwälder Kirschwasser (21704)

- unverkennbar im Geschmack
- mit 55 % Schwarzwälder Kirschwasser
- für echt deutsche Rezeptklassiker



Citroperl (17403)

- spritzig-frisch und leicht herb
- enthält natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen
- bewährt seit 60 Jahren



GRUSS AUS

UNGARN

ZUTATEN:

10 Törtchen 8 cm Ø oder
1 Torte 24 cm Ø

Ø 8 Ø 24 cm

10	1 St.	Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS) (8 cm bzw. 24 cm Ø), gebacken
80	50 g	Powerfüllung Pfirsich-Maracuja (32908)

DOBOS-BÖDEN

260	470 g	Spezialmassen Mix (40922)
200	325 g	Wasser
1	3 g	Trisan (16604)
3	8 g	Vanille Europa (71904)
50	95 g	Butter, flüssig

SCHOKOLADEN-BUTTERCREME

200	400 g	Buttercreme Basis (34611)
500	1.000 g	Wasser
500	1.000 g	Butter

60	120 g	Konditoreipaste Creme de Cacao (20406)
----	-------	--

GLASUR

10	1 St.	Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS) (8 cm bzw. 24 cm Ø), gebacken (8 cm in 6 einteilen, 24 cm in 12)
250	250 g	Butterkaramell (45118)
65	65 g	Sanettlösung, Sanett (33066), Zubereitung siehe Etikett
10	50 g	Dekor Schokoklein (97201)

ARBEITSWEISE:

Backtemperatur: ca. 210° C

Backzeit: ca. 8 bzw. 6 Min.

Für die Dobos-Böden **Spezialmassen Mix**, Wasser und Aromen im schnellen Maschinengang 5–7- Minuten aufschlagen, flüssige Butter unterheben und 9 Böden à 24 cm Ø bzw. 5 Böden à 8 cm abbacken.

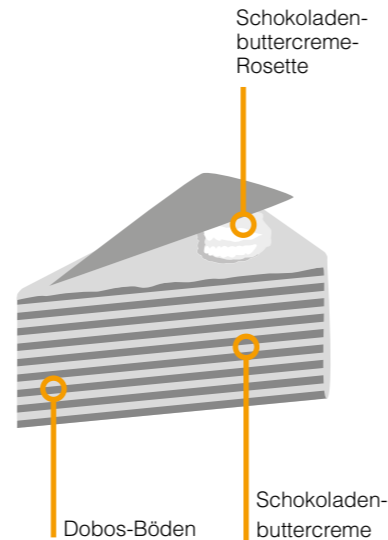
Buttercreme Basis mit Wasser verrühren. Die weiche Butter schaumig schlagen. Die Kaltcreme und **Creme de Cacao** langsam unter die Butter geben und aufschlagen.

Mürbteigboden mit **Powerfüllung Pfirsich-Maracuja** bestreichen, einen Dobos-Boden auflegen. 250 g (8 cm: 25 g) Creme aufstreichen. Nächsten Boden auflegen, Creme aufstreichen, bis 9 Böden (8 cm: 5 Böden) verarbeitet sind. Kühl stellen.

Torte mit restlicher Creme einstreichen und Rosetten aufdressieren.

Butterkaramell mit der warmen Sanettlösung verrühren und über die

Tortenstücke aus Mürbteig gießen. Die erkalteten Stücke an die Rosetten legen.



GRUSS AUS

AFRIKA

ZUTATEN:

10 Törtchen 8 cm Ø oder
1 Torte 24 cm Ø

Ø 8 Ø 24 cm

10	1 St.	Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS) (8 cm bzw. 24 cm Ø), gebacken
80	50 g	Powerfüllung Pfirsich-Maracuja (32908)

DUNKLE KAPSELN

300	340 g	Spezialmassen Mix (40922)
220	275 g	Wasser
30	35 g	Butter, flüssig
40	48 g	Konditoreipaste Creme de Cacao (20406)
8	10 g	Kuchenaroma (77104)

MOUSSE TYP KAKAO

10	15 g	Konditoreipaste Creme de Cacao (20406)
----	------	--

60	85 g	Sanettlösung, Sanett (33066), Zubereitung siehe Etikett
500	700 g	Sahne, geschlagen, gesüßt

MOUSSE TYP MANGO

30	40 g	Konditoreipaste Mango (29304)
60	80 g	Sanettlösung, Sanett (33066), Zubereitung siehe Etikett
500	680 g	Sahne, geschlagen, gesüßt

DEKORATION

50	50 g	Dekorsahne mit Stabifix F (31904)
20	10 g	Mangowürfel
80	30 g	Pistazien, gehackt Mangoscheiben Johannisbeeren

GLASUR

50	50 g	Wasser
100	95 g	Zucker
100	75 g	Glukosesirup
50	60 g	Kondensmilch
100	90 g	Sanettlösung, Sanett (33066), Zubereitung siehe Etikett
150	130 g	Kuvertüre, weiß

4	4 g	Konditoreipaste Creme de Cacao (20406)
20	20 g	Konditoreipaste Mango (29304)

ARBEITSWEISE:

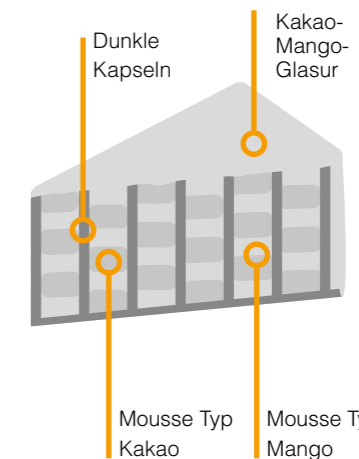
Backtemperatur: ca. 220° C

Backzeit: ca. 7 Min.

Spezialmassen Mix mit Wasser aufschlagen. Flüssige Butter mit **Konditoreipaste Creme de Cacao** und **Ku-**

chenaroma verrühren, untermischen und aufstreichen (8 cm: 32 x 6 cm, 24 cm: 60 x 40 cm). Abbacken. In Streifen schneiden (8 cm: 30 x 5 cm, 24 cm: 60 x 9 cm). Mürbteigboden mit **Powerfüllung Pfirsich-Maracuja** bestreichen. Für die Mousse Typ Kakao: Sanettlösung mit **Konditoreipaste Creme de Cacao** verrühren, gesüßte Sahne unterheben.

Die Mousse Typ Mango auf dieselbe Weise herstellen. Die Mousses abwechselnd dünn auf die Streifen dressieren. Schneckenförmig auf den Mürbteigboden setzen. Mindestens 2 Stunden anfrosten. Mit der Dekorsahne einstreichen. Kurz frosten. Für die Glasur: Wasser, Zucker und Glukosesirup aufkochen, bis 110° C. Kondensmilch, Kuvertüre und Sanettlösung hinzugeben. 400 g (8 cm: 45 g) Glasur mit **Konditoreipaste Mango** aromatisieren und die restliche Glasur mit **Konditoreipaste Creme de Cacao** abschmecken. Die gelbe Glasur mit einem Löffel über die kalte Torte gießen. Etwas gelbe Glasur in dem Löffel lassen und mit der braunen Glasur überspinnen. Vorsichtig über die gelbe Glasur gießen (siehe Foto). Mit Sahne, Pistazien und Früchten ausgarnieren.



Konditoreipaste Mango (29304)

- mit exotisch-vollreifem Fruchtgeschmack
- mit Mangomark
- backfest
- vegan



Konditoreipaste Creme de Cacao (20406)

- kräftig-herber Geschmack
- mit 40 % Kakaopulver
- vegan

AUS TRADITION MODERN

Seit 1899 sind wir der Spezialist für die Entwicklung und Herstellung von fruchtigen und süßen Aromen. Als Traditionsunternehmen mit fast 12 Jahrzehnten Erfahrung verstehen wir es wie kaum ein anderer, traditionelles Handwerk mit modernen Impulsen zu verbinden.

VON LANGENFELD IN DIE GANZE WELT

Unser umfangreiches Produktsortiment, welches von Sahneständen über Backmixe bis hin zu Aromen und Konditoreipasten reicht, erleichtert das tägliche Arbeiten in Bäckerei und Konditorei und wird von Langenfeld (Rheinland) in die ganze Welt exportiert.

UNSERE KERNKOMPETENZ: GESCHMACK

Mit über 80 verschiedenen Konditoreipasten und Aromen – von klassisch bis trendig – unterstützen wir Sie mit fein abgestimmten Geschmacksnuancen und typischer Farbe bei der Herstellung individueller Kreationen von feiner Torte bis rationeller Schnitte.

Dreidoppel – Ideen für den guten Geschmack! Seit 1899.

**ENTDECKEN SIE UNSER SORTIMENT FÜR MEHR KREATIVITÄT
IN BÄCKEREIEN, KONDITOREIEN UND EISDIELEN
UNTER WWW.DREIDOPPEL.DE**