



# ERDBEER-WAFFEL-BOWL



	Menge	Zutat und Arbeitsschritt:
1.	1 St.	Einweg-Bowl mit Deckel bereitstellen (480 ml; 15 cm Ø)
2.	75 g	Paradiso Fruchtgenuss Erdbeere (34318) einfüllen
3.	40 g	gewürfelte Waffeln (siehe Grundrezept) seitlich einlegen
4.	70 g	Weiß-Schokoladen-Sahne (siehe Grundrezept) mit französischer Sterntülle eindressieren
5.	1 St.	Erdbeere halbieren, mit Topglanz (31018) abglänzen und auflegen
6.	2 g	Dekor Weiße Späne (96901) aufstreuen

## Grundrezept: Waffeln

43922	Waffel Mix	1.000 g
	Milch	800 g

Waffel Mix und Milch mit einem Schneebesen gut verrühren. Im Waffeleisen abbacken.

## Grundrezept: Weiß-Schokoladen-Sahne

46720	Fond Royal CL	
	Weiß-Schokolade	200 g
	Wasser	250 g
	Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.000 g

Fond Royal CL Weiß-Schokolade mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben.



# ROCKY ROAD BOWL



## Menge Zutat und Arbeitsschritt:

1.	1 St.	Einweg-Bowl mit Deckel bereitstellen (480 ml; 15 cm Ø)
2.	200 g	Pink-Grapefruit-Schmand-Creme (siehe Grundrezept) mit einer St.-Honoré-Tülle flächig eindressieren, auf einer Hälfte eine zweite Schicht aufdressieren
3.	50 g	gewürfelten Schokoboden (siehe Grundrezept) auf die andere Hälfte aufstreuen
4.	5 g	Schokoladino (36818) über die Würfel spinnen
5.	5 g	Blancoladino (41518) über die Würfel spinnen
6.	5 g	Alpenmilch Schokoladino (43208) über die Würfel spinnen
7.	5 g	Dekor Mini Marshmallows (90100) aufstreuen

## Grundrezept:

### Pink-Grapefruit-Schmand-Creme

18966	Cheesecake Basis	500 g
	Zucker	50 g
	Wasser	500 g
27820	Konditoreipaste Pink Grapefruit	100 g
	Schmand	850 g

Cheesecake Basis mit Zucker, Wasser und Konditoreipaste Pink Grapefruit verrühren, Schmand hinzufügen und 3 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen.

### Grundrezept: Schokoboden

1 Blech 60 x 20 cm | 🔥 ca. 190 °C ⏱ ca. 20 Min.

40222	Sacher Mix	500 g
	Speiseöl	150 g
	Wasser	250 g

Alle Zutaten für den Schokoladenboden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.



# FRUCHT-BUTTERMILCH-BOWL



	Menge	Zutat und Arbeitsschritt:
1.	1 St.	Einweg-Bowl mit Deckel bereitstellen (480 ml; 15 cm Ø)
2.	200 g	Passionsfrucht-Buttermilch-Sahne (siehe Grundrezept) flächig eindressieren, auf einer Hälfte der Bowl zusätzlich Tupfen aufdressieren
3.	70 g	gewürfelten Schokosplitter-Rührkuchen (siehe Grundrezept) auf die andere Hälfte aufstreuen
4.	40 g	Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere Plus (32218) zwischen die Kuchenwürfel dressieren
5.	18 g	Heidelbeeren aufstreuen
6.	2 g	Dekor Schoko Gitterplatten (92901) auflegen
7.	1 St.	Dekor Siegel-Herz (19280) auflegen

## Grundrezept:

### Passionsfrucht-Buttermilch-Sahne

16066	Fond Royal CL Typ Sauermilch	400 g
	Wasser	300 g
	Buttermilch	1.000 g
27520	Konditoreipaste Passionsfrucht	135 g
	Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.000 g

Fond Royal CL Typ Sauermilch mit Wasser, Buttermilch und Konditoreipaste Passionsfrucht verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben.

### Grundrezept: Schokosplitter-Rührkuchen

1 Blech 60 x 20 cm | ⏲ ca. 190 °C ⌚ ca. 18 Min.

43113	SandRühr Premium	300 g
	Weizenmehl	200 g
	Speiseöl	200 g
	Wasser	200 g
52808	Dekor Borken-Splitter	100 g

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, Dekor Borken-Splitter unterheben und in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.



# APRIKOSEN-RÜBLIKUCHEN-BOWL



	Menge	Zutat und Arbeitsschritt:
1.	1 St.	Einweg-Bowl mit Deckel bereitstellen (480 ml; 15 cm Ø)
2.	150 g	Cheesecake-Creme (siehe Grundrezept) mit einer französischen Sterntülle in eine Hälfte der Bowl dressieren
3.	70 g	Paradiso Fruchtgenuss Aprikose (31118) in die andere Hälfte einfüllen
4.	65 g	in kleine Dreiecke geschnittenen Rübli-Kuchen (siehe Grundrezept) auflegen
5.	5 g	Schokoladino (36818) mittig über die Oberfläche spinnen
6.	5 g	Dekor Haselnuss Krokant (51706) aufstreuen
7.	2 g	gehobelte, geröstete Haselnüsse aufstreuen
8.	1 St.	Dekor Marzipan-Möhre (07901) auflegen

## Grundrezept:

### Cheesecake-Creme

18966	Cheesecake Basis	500 g
	Zucker	50 g
	Wasser	500 g
78704	Zimt	10 g
	Frischkäse	850 g

Cheesecake Basis mit Zucker, Wasser und Zimt verrühren, Frischkäse hinzufügen und 3 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen.

### Grundrezept: Rübli-Kuchen

1 Blech 60 x 20 cm | ⏱ ca. 190 °C ⌚ ca. 22 Min.

43113	SandRühr Premium	300 g
	Weizenmehl	200 g
	Wasser	200 g
	Speiseöl	200 g
25708	Gelatop Eispaste Marzipan	60 g
	Möhren, gerieben	200 g

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, zum Schluss die Möhren unterrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.



# EIERLIKÖR-BOWL



## Menge Zutat und Arbeitsschritt:

- |    | Menge | Zutat und Arbeitsschritt:   |
|----|-------|---|
| 1. | 1 St. | Einweg-Bowl mit Deckel bereitstellen (480 ml; 15 cm Ø)  |
| 2. | 110 g | Eierlikör-Sahne (siehe Grundrezept) mit einer Lochtülle in einer Hälfte tupfenartig eindressieren |
| 3. | 35 g  | gewürfelten Schokoladenboden (siehe Grundrezept) aufstreuen                                       |
| 4. | 50 g  | Paradiso Fruchtgenuss Kirsche (31218) einfüllen   |
| 5. | 1 g   | Dekor Dunkle Späne (97301) aufstreuen   |
| 6. | 1 St. | Schokobecher einstellen   |
| 7. | 20 g  | Eierlikör in den Becher füllen  |
| 8. | 1 St. | Dekor Eierlikörflasche (04901) auflegen   |

**Tipp:** Wenn kein Schokobecher zur Hand ist, Eierlikör einfach über die Sahne gießen.

## Grundrezept: Eierlikör-Sahne

16966	Fond Royal CL Typ Eierlikör	200 g
	Wasser	125 g
	Eierlikör	125 g
	Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.000 g

Fond Royal CL Typ Eierlikör mit Wasser und Eierlikör verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben.

## Grundrezept: Schokoboden

1 Blech 60 x 20 cm | ⏱ ca. 190 °C ⌚ ca. 20 Min.

40222	Sacher Mix	500 g
	Speiseöl	150 g
	Wasser	250 g

Alle Zutaten für den Schokoladenboden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.



# HIMBEER-À-LA-TIRAMISU-BOWL



	Menge	Zutat und Arbeitsschritt:
1.	1 St.	Einweg-Bowl mit Deckel bereitstellen (480 ml; 15 cm Ø)
2.	30 g	Löffelbiskuit einlegen
3.	15 g	Tränke (siehe Grundrezept) aufträufeln
4.	100 g	Typ Tiramisu-Sahne (siehe Grundrezept) mit Lochtülle tupfenartig aufdressieren
5.	50 g	Paradiso Fruchtgenuss Himbeere Plus (30918) einfüllen
	1 g	Kakaopulver über die Sahne sieben
6.	1 St.	Dekor Tiramisu (38601) auflegen
7.	1 St.	Löffelbiskuit auflegen
8.	2 g	Dekor Confetto Crisp (39930) aufstreuen
9.	3 St.	Himbeeren auflegen
10.	1 g	gemahlene Pistazien seitlich aufstreuen

## Grundrezept:

### Tränke Typ Espresso

Wasser	1.000 g
Zucker	500 g
26704 Konditoreipaste Espresso	75 g

Aus Wasser und Zucker einen Läuterzucker kochen und mit Konditoreipaste Espresso verrühren.

## Grundrezept:

### Typ Tiramisu-Sahne

13766 Fond Royal CL Tiramisu	200 g
Wasser	250 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.000 g

Fond Royal CL Tiramisu mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben.



# WINDBEUTEL-BOWL



	Menge	Zutat und Arbeitsschritt:
1.	1 St.	Einweg-Bowl mit Deckel bereitstellen (480 ml; 15 cm Ø)
2.	0,75 St.	Butter Windbeutel (34401) (Unterseite und halbe Oberseite) zerbröseln und einfüllen
3.	150 g	Mango-Joghurt-Sahne mit Sterntülle eindressieren
4.	50 g	Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere (31818) mittig einfüllen
5.	0,25 St.	Butter Windbeutel (34401) (Oberseite) abstauben und auflegen
6.	10 g	frische Johannisbeeren auflegen

## Grundrezept:

### Mango-Joghurt-Sahne

17166	Fond Royal CL Mango Lassi	250 g
	Wasser	400 g
	Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.000 g

Fond Royal CL Mango Lassi mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben.



# BANANE-CHEESECAKE-BOWL



## Menge Zutat und Arbeitsschritt:

1.	1 St.	Einweg-Bowl mit Deckel bereitstellen (480 ml; 15 cm Ø)
2.	100 g	Bananen-Cheesecake-Creme (siehe Grundrezept) einfüllen
3.	70 g	Butter-Knusperstreusel (siehe Grundrezept) aufstreuen
4.	5 g	Schokoladino (36818) über die Streusel spinnen
5.	10 g	Butterkaramell (45118) seitlich aufdressieren
6.	20 g	Bananen-Cheesecake-Creme tupfenartig aufdressieren
7.	7 g	Bananenchips auflegen
8.	1 St.	Dekor Banane (02501) auflegen

## Grundrezept:

### Bananen-Cheesecake-Creme

18966	Cheesecake Basis	500 g
	Zucker	50 g
	Wasser	500 g
20204	Konditoreipaste Banane	100 g
	Friskäse	850 g

Cheesecake Basis mit Zucker, Wasser und Konditoreipaste Banane verrühren, Friskäse hinzufügen und 3 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen.

## Grundrezept:

### Butter-Knusperstreusel

	Zucker	350 g
33518	Bienetta	150 g
	Butter	500 g
	Weizenmehl	1.000 g
16604	Trisan	12 g

Alle Zutaten zu Streuseln verarbeiten und abbacken.





# APFEL-NUSS-BOWL



	Menge	Zutat und Arbeitsschritt:
1.	1 St.	Einweg-Bowl mit Deckel bereitstellen (480 ml; 15 cm Ø)
2.	120 g	Apfelfüllung Spezial (37688) in die Mitte einfüllen
3.	35 g	gewürfelten Nuss-Spezial-Boden (siehe Grundrezept) einstreuen
4.	45 g	Nougette (41122) eindressieren
5.	120 g	Haselnuss-Sahne (siehe Grundrezept) mit Sterntülle eindressieren
6.	7 g	Dekor Haselnuss Krokant (51706) aufstreuen
7.	1 St.	Dekor Apfel (39801) auflegen
8.	5 g	gehobelte, geröstete Haselnüsse aufstreuen

## Grundrezept: Haselnuss-Sahne

12608	Fond Royal CL Haselnuss	200 g
	Wasser	250 g
	Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.000 g

Fond Royal CL Haselnuss mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben.

## Grundrezept: Nuss-Spezial-Boden

1 Blech 60 x 20 cm | ⏱ ca. 170 °C ⌚ ca. 27 Min.

40922	Spezialmassen Mix	500 g
	Wasser	325 g
	Nussgrieß, geröstet	85 g
78704	Zimt	3 g
	Butter, flüssig	50 g
22206	Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke	75 g

Spezialmassen Mix, Wasser, Nussgrieß und Zimt 5-7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen, flüssige Butter und Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke unter die Masse ziehen, bei offenem Zug abbacken.