



GLÜCKS
momente
2023



GLÜCK AUF!

GRANATAPFEL UND PISTAZIE



ZUTATEN:

20 Papierbackformen Ø 10 cm, Höhe 2,1 cm

Rührboden

MELLA-VEGAN-RÜHR (IREKS)	1.200 g
Speiseöl	360 g
Wasser	540 g
52808 Dekor Borken-Splitter	300 g
72404 Tonkabohne	12 g

Creme

67980 Vegan Whip	330 g
Wasser, kalt (0-5 °C)	500 g
49904 Konditoreipaste Granatapfel	40 g

Dekor

43230 Konditoreipaste Pistazie 100	100 g
93801 Dekor Schoko-Filigran	20 St.
Granatapfelkerne	40 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C

ca. 18 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 3 Minuten im mittleren Maschinengang verrühren, je 120 g in die Papierbackformen füllen und abbacken.

Vegan Whip mit sehr kaltem Wasser (0-5 °C) und Konditoreipaste Granatapfel auf hoher Stufe 2-3 Minuten aufschlagen.

Die Creme auf zwei Drittel der Oberfläche aufdressieren und mit Konditoreipaste Pistazie 100, Dekor Schoko-Filigran und frischen Granatapfelkernen ausdekorieren.





FAMILIEN-GLÜCK

SCHOKO UND BANANE



ZUTATEN:

20 Papierbackformen Ø 10 cm, Höhe 2,1 cm

Schoko-Rührmasse

40222 Sacher Mix	1.430 g
Wasser	715 g
Speiseöl	425 g
20204 Konditoreipaste Banane	130 g
Banane, 1/4 pro Backform	5 St.
53304 Fruchtsäure	10 g

Stracciatella Sahne

13166 Fond Royal CL	
Stracciatella	170 g
20204 Konditoreipaste Banane	60 g
Wasser	210 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	850 g

Dekor

Schokoladenbodenbrösel	700 g
31904 Dekorsahne mit Stabifix F	100 g
02501 Dekor Banane	20 St.

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C

🕒 ca. 18 Min.

Sacher Mix mit Wasser, Speiseöl und Konditoreipaste Banane im langsamen Maschinen-gang 4 Minuten verrühren.

In die Papierbackformen je ca. 100 g ein-dressieren. 1/4 einer Banane in Fruchtsäure einlegen und auflegen, den Rest der Schoko-ladenbodenmasse in ein Backblech (30 x 20) geben und alles abbacken.

Fond Royal CL Stracciatella mit Konditoreipas-te Banane und Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Mit einem Dressierbeutel mit einer großen Lochtülle ca. 65 g aufdres-sieren, den Schokoboden zerbröseln und die Sahne mit den Bröseln umhüllen.

Mit Dekorsahne und Dekor Banane ausgar-nieren.



KAFFEEKLATSCH-GLÜCK

SCHOKO, KIRSCH UND PUDDINGSAHNE



ZUTATEN:

20 Papierbackformen Ø 10 cm, Höhe 2,1 cm

Schoko-Rührmasse

40222 Sacher Mix	1.120 g
Wasser	560 g
Speiseöl	335 g

35926 Fruchtback Kirsch	350 g
-------------------------	-------

Pudding-Sahne

48120 Fond Royal CL	
Pudding-Sahne	180 g
Wasser	225 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	900 g

Dekor

31018 Topglanz	200 g
24704 Konditoreipaste Eierlikör	40 g
98701 Dekor Schokostreusel	40 g
09801 Dekor Belegkirschen	20 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C

ca. 18 Min.

Sacher Mix mit Wasser und Speiseöl im langsamen Maschinengang 4 Minuten verrühren. Je 100 g in die Papierbackformen füllen, drei Punkte Fruchtback Kirsche aufdressieren und abbacken.

Fond Royal CL Pudding-Sahne mit Wasser anrühren und die geschlagene Sahne nach und nach dazugeben, mit einer 12er Tülle eine Sahnehaube aufdressieren.

Topglanz mit Konditoreipaste Eierlikör mischen und an der aufdressierten Sahne herunterlaufen lassen. Dekor Belegkirschen und Dekor Schokostreusel zum Garnieren verwenden.



FRÜHLINGS-GLÜCK

RHABARBER UND BAISER



ZUTATEN:

20 Papierbackformen Ø 10 cm, Höhe 2,1 cm

Hafer-Rührmasse

47880 Haferglück	1.100 g
Wasser	450 g
Speiseöl	450 g
26004 Konditoreipaste Rhabarber	70 g
Rhabarber, TK-Ware	335 g

Erdbeer-Baiser

68390 Schaumtraum	900 g
Wasser	450 g
20704 Konditoreipaste Erdbeere	40 g

Dekor

Erdbeeren, frisch	20 St.
38301 Dekor Dreieck, marmoriert	40 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 25 Min.

Alle Zutaten der Hafer-Rührmasse mit Konditoreipaste Rhabarber im langsamen Maschinengang kurz verrühren, die Rhabarberstücke unterheben und je 120 g Masse in die Papierbackformen eindressieren, abbacken.

Schaumtraum mit Wasser ca. 5 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen. Konditoreipaste Erdbeere mit einem Löffel auf der aufgeschlagene Baisermasse verteilen, in einen Dressierbeutel mit Blatttülle füllen und auf die Törtchen dressieren. Die Oberfläche abflämmen und dekorieren.

08/2022 Mat.-Nr. 1484-04 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.



HERZENS-GLÜCK

PISTAZIEN-SAHNE UND HIMBEERE



ZUTATEN:

20 Papierbackformen Ø 10 cm, Höhe 2,1 cm

Hafer-Rührmasse

47880 Haferglück	1.260 g
Speiseöl	510 g
Wasser	510 g
97201 Dekor Schokoklein	125 g

Pistazien-Sahne

43230 Konditoreipaste	
Pistazie 100	80 g
Zucker	40 g
47990 Sanett Veggie	35 g
Wasser (100 °C)	70 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	800 g

Dekor

Himbeeren, frisch	60 St.
19400 Dekor Herz 3D	20 St.
Pistazien, gehackt	40 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 18 Min.

Alle Zutaten der Hafer-Rührmasse kurz im langsamen Maschinengang miteinander verrühren, je 120 g in die Formen füllen und abbacken.

Konditoreipaste Pistazie 100 mit Zucker verrühren. Sanett Veggie mit kochendem Wasser verrühren und die Lösung unter das Zuckergemisch rühren. Mit einem Teil der Sahne angleichen, die restliche Sahne unterheben.

Je 3 Himbeeren in die Mitte setzen und einen Ring aus Pistazien-Sahne um die Himbeeren herum aufdressieren.

Mit Dekor Herz 3D und gehackten Pistazien ausgarnieren.



SOMMER-GLÜCK

JOHANNISBEERE UND BUTTERMILK-LEMON-SAHNE



ZUTATEN:

20 Papierbackformen Ø 10 cm, Höhe 2,1 cm

Rührmasse

43113 SandRühr Premium	800 g
Vollkornweizenmehl	540 g
Speiseöl	540 g
Wasser	540 g
Läuterzucker (2:1)	200 g
27006 Citrone NOBLESSE	5 g

31818 Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere	500 g
------------------------------------------------	-------

Buttermilk-Lemon-Sahne

46620 Fond Royal CL	
Buttermilk Lemon	200 g
Wasser	320 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	800 g

Dekor

19150 Dekor Zitrone	20 St.
Pistazien, gehackt	20 g
Johannisbeerrispen, gezuckert	20 St.

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 18 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, je 120 g in die Papierbackformen füllen und abbacken. Läuterzucker mit Citrone NOBLESSE abschmecken und tränken.

Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere mittig aufdressieren. Buttermilk-Lemon-Sahne anrühren und ringartig um die Fruchtfüllung herum dressieren.

Mit Dekor Zitrone, gezuckerten Johannisbeerrispen und gehackten Pistazien ausgarnieren.



FREUNDSCHAFTS-GLÜCK

SCHOKO UND PASSIONSFRUCHT-CREME



ZUTATEN:

20 Papierbackformen Ø 10 cm, Höhe 2,1 cm

Schoko-Rührmasse

40222 Sacher Mix	1.340 g
Wasser	670 g
Speiseöl	400 g
Orangenscheiben	20 St.

31018 Topglanz	200 g
----------------	-------

Creme

67980 Vegan Whip	330 g
Wasser, kalt (0-5 °C)	500 g
27520 Konditoreipaste	
Passionsfrucht	40 g
38501 Dekor Raute rot/weiß	20 St.

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C

🕒 ca. 18 Min.

Sacher Mix, Wasser und Speiseöl im langsamen Maschinengang 4 Minuten verrühren, je 120 g in die Papierbackformen füllen, die Orangenscheiben auflegen und abbacken. Nach dem Auskühlen mit Topglanz abglänzen. Vegan Whip mit sehr kaltem Wasser (0-5 °C) und Konditoreipaste Passionsfrucht auf hoher Stufe 2-3 Minuten aufschlagen. Mit einer Sternbandtülle aufdressieren und ausdekorieren.



TEAM-GLÜCK

HEIDELBEER UND CREME



ZUTATEN:

20 Papierbackformen Ø 10 cm, Höhe 2,1 cm

Rührboden

MELLA-VEGAN-RÜHR (IREKS)	1.320 g
Speiseöl	360 g
Wasser	580 g

Heidelbeeren, TK-Ware	360 g
-----------------------	-------

Creme

46310 Füll&Glanz	130 g
Zucker	30 g
Haferdrink	650 g
21604 Konditoreipaste Karamell	1 g
21804 Konditoreipaste Vanille BOURBON	3 g
32218 Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere Plus	800 g

Dekor

Himbeeren	20 St.
Brombeeren	20 St.
Heidelbeeren	20 St.
Physalis	20 St.
Mandeln, gehobelt, geröstet	40 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C

🕒 ca. 18 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 3 Minuten im mittleren Maschinengang verrühren, Heidelbeeren unterheben. Je 130 g in die Papierbackformen füllen und abbacken.

Für die vegane Creme Füll&Glanz mit Zucker mischen, zum Haferdrink und den Konditoreipasten geben und verrühren. 10 Minuten quellen lassen, dann 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist.

Im Wechsel vegane Creme und Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere Plus mit einer 6 mm Lochtülle als Streifen aufdressieren. Mit frischem Obst dekorieren und mit gehobelten Mandeln rändern.



ERNTZEIT-GLÜCK

APFEL UND KARAMELL



ZUTATEN:

20 Papierbackformen Ø 10 cm, Höhe 2,1 cm

Rührmasse

43113 SandRühr Premium	700 g
Roggenmehl	470 g
Speiseöl	470 g
Wasser	470 g

36788 Fruchtback Apfel	700 g
78704 Zimt	4 g

Calvados-Sahne

22304 Konditoreipaste Apfel	10 g
42704 Konditoreipaste Calvados	30 g
Zucker	40 g
47990 Sanett Veggie	35 g
Wasser (100 °C)	70 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	820 g

45118 Butterkaramell	200 g
----------------------	-------

Dekor

39801 Dekor Apfel	20 St.
36818 Schokoladino	40 g

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 18 Min.

SandRühr Premium, Roggenmehl, Speiseöl und Wasser im langsamen Maschinengang verrühren. Fruchtback Apfel und Zimt unterheben, je 140 g Masse in die Papierbackformen füllen und abbacken.

Konditoreipaste Apfel und Konditoreipaste Calvados mit Zucker verrühren. Sanett Veggie mit kochendem Wasser verrühren und die Lösung unter das Zuckergemisch rühren. Mit einem Teil der Sahne angleichen, die restliche Sahne unterheben. Mit einer Sterntülle aufdressieren und Butterkaramell dazwischen spritzen.

Mit Dekor Apfel und Schokoladino ausgarnieren.



HERBSTZEIT-GLÜCK

HASELNUSS UND APRIKOSE



ZUTATEN:

20 Papierbackformen Ø 10 cm, Höhe 2,1 cm

Hafer-Rührmasse

47880 Haferglück	1.300 g
Speiseöl	520 g
Wasser	520 g
23306 Konditoreipaste	
Haselnuss mit Stücken	80 g
Läuterzucker (2:1)	200 g
70104 Arrak	3 g

Dekor

31018 Topglanz	40 g
Haselnüsse, gehobelt, geröstet	80 g
31118 Paradiso Fruchtgenuss Aprikose	500 g
31904 Dekorsahne mit Stabifix F	800 g
08401 Dekor Mini Schokospäne, dunkel	40 g
19520 Sonderdekor Herbstlaub	20 St.

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C

🕒 ca. 15 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse kurz im langsamen Maschinengang miteinander verrühren, je 120 g in die Papierbackformen füllen und abbacken. Läuterzucker mit Arrak abschmecken und tränken.

Die Oberfläche am Rand mit Topglanz abglänzen und mit gehobelten Haselnüssen bestreuen. Einen Streifen Paradiso Fruchtgenuss Aprikose und zwei Streifen Dekorsahne aufdressieren.

Mit Dekor Mini Schokospänen, dunkel und Sonderdekor Herbstlaub ausgarnieren.

08/2022 Mat.-Nr. 1484-10 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.



AUSZEIT-GLÜCK

KAFFEE- UND KARAMELLGESCHMACK



ZUTATEN:

20 Papierbackformen Ø 10 cm, Höhe 2,1 cm

Rührmasse

MELLA-VEGAN-RÜHR (IREKS)	1.300 g
Speiseöl	400 g
Wasser	600 g
26704 Konditoreipaste	
Espresso	120 g

Creme

67980 Vegan Whip	500 g
Wasser, kalt (0-5 °C)	750 g
21604 Konditoreipaste Karamell	6 g
43422 Schoquette	200 g

Dekor

Beeren, frisch	nach Bedarf
Kakao	6 g
Kaffeebohnen	60 St.
Pistazien, gehackt	40 g

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C

🕒 ca. 15 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 3 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, je 120 g in die Formen füllen und abbacken.

Vegan Whip mit sehr kaltem Wasser (0-5 °C) und Konditoreipaste Karamell auf hoher Stufe 2-3 Minuten aufschlagen. Mit einer Blütentülle zwei Stränge aufdressieren. Einige Tupfen Schoquette aufspritzen.

Mit frischen Beeren, Kakaopulver, Kaffeebohnen und gehackten Pistazien ausgarnieren.





ADVENTS-GLÜCK

WEIHNACHTLICHE GEWÜRZE UND ORANGE



ZUTATEN:

20 Papierbackformen Ø 10 cm, Höhe 2,1 cm

Rührmasse

43113 SandRühr Premium	770 g
Weizenmehl	515 g
Speiseöl	515 g
Wasser	515 g

14906 Gewürzkuchen	50 g
Wasser	50 g

Läuterzucker (2:1)	200 g
20104 Konditoreipaste Apfelsine	10 g

Orangengelee

46310 Füll&Glanz	125 g
Zucker	25 g
Orangensaft	430 g
Orangenlikör	70 g
20104 Konditoreipaste Apfelsine	30 g

Schokoladen-Sahne

12066 Fond Royal CL Schokolade	120 g
Wasser	150 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	600 g

Dekor

15104 Zimtino	
39930 Dekor Confetto Crisp	40 g
00901 Dekor Lebkuchen Männchen	20 St.

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 15 Min.

SandRühr Premium, Weizenmehl, Speiseöl und Wasser für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren. Ein Drittel der Masse abnehmen und mit Gewürzkuchen und Wasser verrühren. Beide Massen leicht miteinander marmorieren, je 120 g in die Papierbackformen füllen und abbacken.

Läuterzucker mit Konditoreipaste Apfelsine abschmecken und tränken.

Für den Orangengelee Füll&Glanz mit Zucker mischen, zu den Flüssigkeiten geben und verrühren. 10 Minuten quellen lassen, dann 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist und auf zwei Drittel der Oberfläche in Streifen dressieren.

Auf das andere Drittel Schokoladen-Sahne spritzen, mit Zimtino absieben und mit den Dekoren Confetto-Crisp und Lebkuchen Männchen ausgarnieren.