



PFIRSICH-BAISER-JUBI

MIT UNSEREM ERFOLGSPRODUKT SCHAUMTRAUM

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Rührmasse

43113 SandRühr Premium	400 g
Weizenmehl	265 g
Wasser	265 g
Speiseöl	265 g
16604 Trisan	5 g
72104 Citrone Europa	3 g

Schmand-Sahne

16066 Fond Royal CL	
Typ Sauermilch	180 g
Wasser	135 g
Schmand	450 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	450 g
Pfirsiche, Dosenware, gewürfelt	220 g
50906 Sahnemarmoraria	
Pfirsich-Maracuja	45 g

Baiser

68390 Schaumtraum	600 g
Wasser	300 g
50906 Sahnemarmoraria	
Pfirsich-Maracuja	40 g
37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	10 g

Dekor

51806 Dekor Mandel Crunch	25 g
38301 Dekor Dreieck, marmoriert	n. B.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 18 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken. Den erkalteten Boden waagrecht teilen, dabei den unteren Boden etwas dicker lassen.

Fond Royal CL Typ Sauermilch mit Wasser und Schmand anrühren, Sahne unterheben, die gewürfelten Pfirsiche ebenfalls unterheben und auf den unteren Boden streichen. Sahnemarmoraria Pfirsich-Maracuja einmarmorieren. Den oberen Boden auf die Sahne legen und andrücken.

Schaumtraum mit Wasser aufschlagen und auf den Boden dressieren, goldbraun abflämmen. Sahnemarmoraria Pfirsich-Maracuja mit Sanettlösung mischen und zwischen die Stränge dressieren. Dekor Mandel Crunch aufstreuen.

In Jubis (20 x 20 cm) oder gewünschte Schnittform schneiden und dekorieren.

Unser Erfolgsprodukt: Schaumtraum

Mit Dreidoppels Innovationsprodukt Schaumtraum gelingt im Handumdrehen eine wunderbar feste Eiweißbaisermasse – verfeinert mit echter Bourbon-Vanille, die sich hervorragend für schnittfeste und dauerhaft stabile, geflämmte oder gebackene Baiserauflagen eignet.

Pulver nur mit Wasser aufschlagen (2:1) und wie gewohnt weiterverarbeiten. So einfach gelingt Baiser, ganz ohne Zuckerkochen!

- einfache Herstellung
- perfekte Stabilität des Baisers über mehrere Tage
- kein Auskristallisieren, kein Weichwerden in der Kühlung oder Zähwerden des Baisers bei Lagerung
- gefrierstabil
- mit unseren Konditoreipasten aromatisierbar

Artikel-Nr.	68390
Produktbeschreibung	Pulverförmiges Produkt zur rationellen Herstellung von Eiweiß-Schaummassen
Grundrezept	1.000 g Schaumtraum : 500 g Wasser Im schnellen Maschinengang 5-6 Minuten zu einer festen Masse aufschlagen.
Gebinde	10-kg-Papiersack

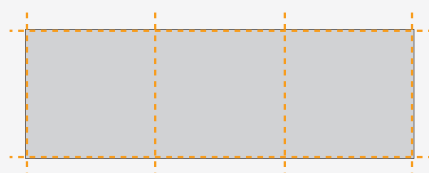


Unsere „Jubis“

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.

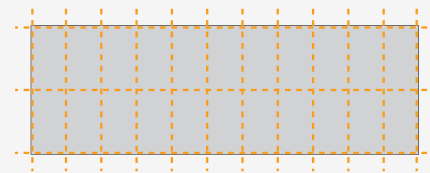
Unsere Empfehlung für dieses Rezept

Klassische Schnitte: ein Format, das der Kunde kennt und liebt.



Unsere Jubi-Torte

3 Stück à 20 x 20 cm



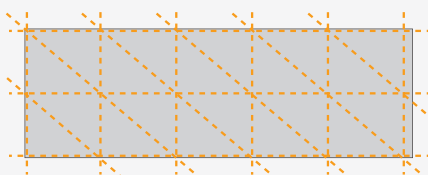
Klassische Schnitte

22 Stück à 5,5 x 10 cm

Ruckzuck-Einteilung: 2 und 11

... da geht noch mehr!

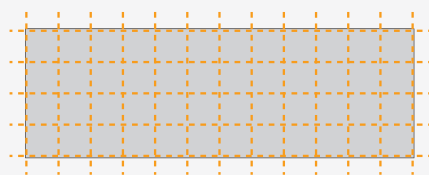
Je nach Belieben lassen sich aus einem 60-x-20-cm-Blech viele attraktive Formate mit unterschiedlichen Stückzahlen schneiden. Alle lassen sich rationell umsetzen und steigern die Impulskraft in der Theke.



Dreiecke

20 Stück

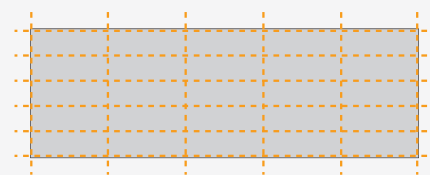
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 5,
dann diagonal geteilt



Petits Fours

48 Stück à 5 x 5 cm

Ruckzuck-Einteilung: 4 und 12



Edle Schnitte

25 Stück à 3,5 x 12 cm

Ruckzuck-Einteilung: 5 und 5