



# „OBSTSALAT“-JUBI

## MIT UNSEREM ERFOLGSPRODUKT VANILLE EUROPA

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

#### Spezialboden

40922 Spezialmassen Mix	600 g
Wasser	360 g
71904 Vanille Europa	5 g

#### Creme

33718 Creme Ideal	320 g
Wasser	810 g
43504 Konditoreipaste Sanddorn	65 g
32810 Triquell Neutral Obst	8 g n. B.

#### Geleeguss

46320 Gelina 100	50 g
Zucker	200 g
Wasser	500 g

### ARBEITSWEISE:

ca. 210 °C ca. 8 Min.

Alle Zutaten der Spezialmasse für 5 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen. Dreimal je 320 g Masse auf ein 60-x-20-cm-Blech aufstreichen und abbacken. Für die Creme Typ Sanddorn Creme Ideal, Wasser und Konditoreipaste Sanddorn verrühren. Kapseln mit je 400 g Füllung bestreichen und schichten.

Die oberste Cremeschicht mit Triquell Neutral bestreuen, mit Früchten ausgarnieren und mit dem Geleeguss abglänzen.

In Jubis (20 x 20 cm) oder in die gewünschte Schnittform schneiden.

Mit unseren über 60 Konditoreipasten sind zahlreiche Cremevariationen möglich.

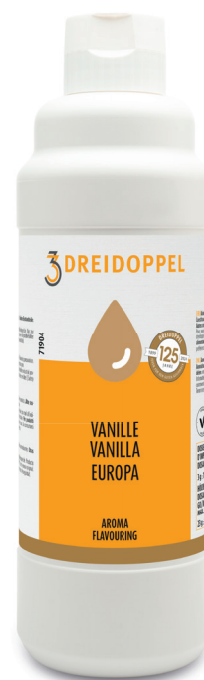
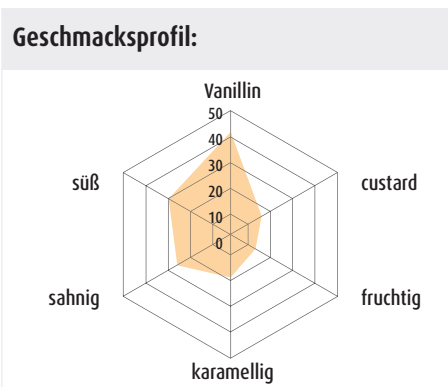
**Tipp**

## Unser Erfolgsprodukt Vanille Europa

Vanille gehört zu den beliebtesten Backaromen überhaupt und rundet den Geschmack z. B. von Biskuit- und Rührmassen harmonisch ab. Die dickflüssige Konsistenz unserer Vanille Europa sorgt für eine optimale Verteilung und Dosierung des Aromas in der Masse oder im Teig.

- klassisches Backaroma mit typischem Vanillegeschmack
- zur Herstellung von Gebäcken mit Vanillegeschmack
- vegan
- praktischer Dosiersverschluss

<b>Artikel-Nr.</b>	71904
<b>Produktbeschreibung</b>	Aroma
<b>Dosierung</b>	3 g : 1.000 g
<b>Gebinde</b>	1,0-kg-Flasche

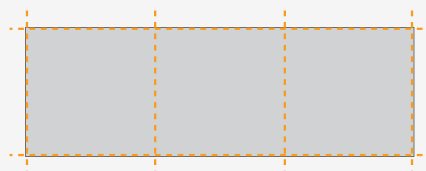


## Unsere „Jubis“

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.

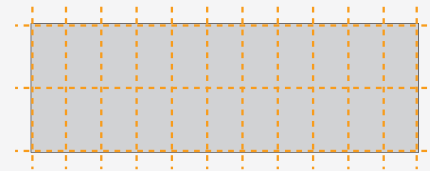
### Unsere Empfehlung für dieses Rezept

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



### Unsere Jubi-Torte

3 Stück à 20 x 20 cm



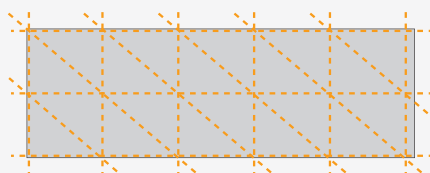
### Klassische Schnitte

22 Stück à 5,5 x 10 cm

Ruckzuck-Einteilung: 2 und 11

## ... da geht noch mehr!

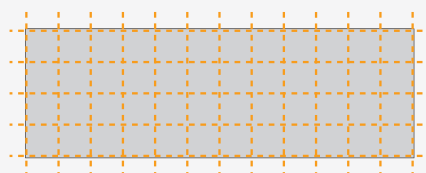
Je nach Belieben lassen sich aus einem 60-x-20-cm-Blech viele attraktive Formate mit unterschiedlichen Stückzahlen schneiden. Alle lassen sich rationell umsetzen und steigern die Impulskraft in der Theke.



### Dreiecke

20 Stück

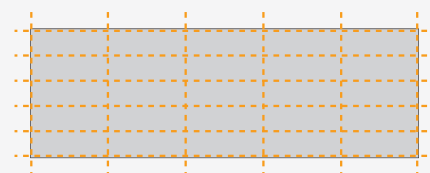
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 5,  
dann diagonal geteilt



### 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