



RUM-TOFFEE-BEEREN-JUBI

MIT UNSEREM ERFOLGSPRODUKT FOND ROYAL CL NEUTRAL

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Rührmasse

43113 SandRühr Premium	300 g
Weizenmehl	200 g
Wasser	200 g
Speiseöl	200 g
21604 Konditoreipaste Karamell	5 g

Beerenfüllung

46310 Füll&Glanz	55 g
Beerenmix TK, aufgetaut	380 g
27304 Konditoreipaste Brombeere	8 g
20804 Konditoreipaste Himbeere	8 g

Rum-Jamaika-Sahne

12466 Fond Royal CL Neutral	70 g
Wasser	85 g
21904 Konditoreipaste Rum JAMAICA	3 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	340 g

Toffee-Sahne

12466 Fond Royal CL Neutral	135 g
Wasser	165 g
41904 Konditoreipaste Toffee	35 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	665 g

Glanzüberzug

Sahne, flüssig	100 g
36818 Schokoladino	200 g
33066 Sanettlösung	25 g

Dekor

Beeren, frisch	n. B.
Blattgold	n. B.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 20 Min.

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

Mit Füll&Glanz, Beerenmix, Konditoreipasten Brombeere und Himbeere eine Fruchtfüllung herstellen. Diese auf den gebackenen Sandrührboden mit einer 10er-Tülle als Stränge aufdressieren, kurz anfrieren.

Fond Royal CL Neutral mit Wasser und Konditoreipaste Rum JAMAICA anrühren, die Sahne unterheben und zwischen die Fruchtfüllung streichen. Fond Royal CL Neutral mit Konditoreipaste Toffee anrühren und auf die Rum-Jamaika-Sahne streichen, mit einem Kamm Wellen ziehen, kurz anfrieren. Den Glanzüberzug herstellen und über die Schnitte gießen.

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

03/2024 Mat.-Nr. 1500-08 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

Unser Erfolgsprodukt Fond Royal CL Neutral

Mit unseren erfolgreichen Sahnestandmitteln können mühelos Sahnedesserts, Schnitten oder Torten hergestellt werden. Dabei ist eine lange Stabilität und Frischhaltung der Produkte garantiert.

Unsere neutrale Variante bietet Ihnen maximale Flexibilität in Sachen Kreativität, denn geschmacklich sind so kaum Grenzen gesetzt.

- Basisprodukt für die verschiedensten Geschmacksrichtungen
- hervorragend mit unseren über 60 Konditoreipasten aromatisierbar
- gefrierstabil

Das Dreidoppel Produktversprechen:

- ✓ ohne Farbstoffe
- ✓ ohne modifizierte Stärke
- ✓ nur natürliche Aromen



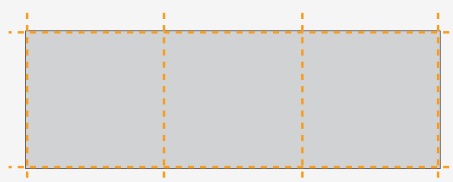
Artikel-Nr.	12466
Produktbeschreibung	Sahnestandmittel zur Herstellung einer Sahnefüllung
Grundrezept	200 g Fond + 250 ml Wasser + 1.000 g Sahne
Gebinde	2 x 2,5 kg

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.

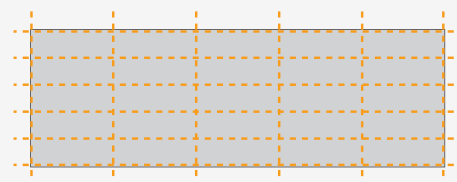
Unsere Empfehlung für dieses Rezept

Edle Schnitte: Das schmale Format sorgt für den besonderen Hingucker in der Theke.



Unsere Jubi-Torte

3 Stück à 20 x 20 cm



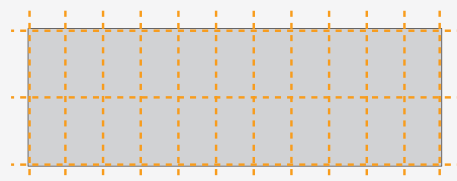
Edle Schnitte

25 Stück à 3,5 x 12 cm

Ruckzuck-Einteilung: 5 und 5

... da geht noch mehr!

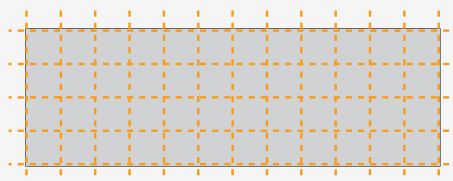
Je nach Belieben lassen sich aus einem 60-x-20-cm-Blech viele attraktive Formate mit unterschiedlichen Stückzahlen schneiden. Alle lassen sich rationell umsetzen und steigern die Impulskraft in der Theke.



Klassische Schnitte

22 Stück à 5,5 x 10 cm

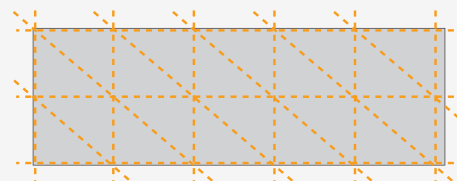
Ruckzuck-Einteilung: 2 und 11



Petits Fours

48 Stück à 5 x 5 cm

Ruckzuck-Einteilung: 4 und 12



Dreiecke

20 Stück

Ruckzuck-Einteilung: 2 und 5, dann diagonal geteilt