



KIRSCH-AYRAN-SCHOKO-SCHNITTE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Schokoboden

40222 Sacher Mix	500 g
Wasser	250 g
Speiseöl	150 g
72404 Tonkabohne	5 g

Füllung

31218 Paradiso Fruchtgenuss Kirsche	700 g
--	-------

Kirsch-Ayran-Sahne

48130 Fond Royal CL	
Kirsch Ayran	315 g
Wasser	500 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.250 g

Dekor

20504 Konditoreipaste Kirsche	10 g
19690 Dekor Kirsche	22 St.
39930 Dekor Confetto Crisp	15 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 20 Min.

Alle Zutaten für den Schokoboden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren, in ein gefettetes Blech streichen und abbacken.

Vier Stränge Paradiso Fruchtgenuss Kirsche auf den ausgekühlten Boden dressieren.

Für die Sahne Fond Royal CL Kirsch Ayran mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. 1.650 g Kirsch-Ayran-Sahne auf den Boden streichen und kurz anfrosten.

Einen Spritzbeutel mit Blütentülle dünn mit einem Streifen Konditoreipaste Kirsche und der restlichen Kirsch-Ayran-Sahne füllen.

Die Schnitte mit einer Sahnerosette, Dekor Kirsche und Confetto Crisp ausdekorieren.



BUTTERMILK-LEMON-HIMBEER-SCHNITTE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Spezialboden

40922 Spezialmassen Mix	375 g
Wasser	225 g
71904 Vanille Europa	5 g
Himbeeren, TK	300 g
32810 Triquell Neutral	20 g

Buttermilk-Lemon-Sahne

46620 Fond Royal CL	
Buttermilk-Lemon	215 g
Wasser	340 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	850 g

Tränke

Läuterzucker 2:1	250 g
20304 Konditoreipaste Citrone	40 g
53304 Fruchtsäure	10 g
Löffelbiskuit	270 g

Dekor

Kakaopulver	50 g
31904 Dekorsahne mit Stabifix F	100 g
03401 Dekor Schoko Röllchen, weiß/dunkel	11 St.
Himbeeren, frisch	11 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 20 Min.

Spezialmassen Mix, Wasser und Vanille Europa im schnellen Maschinengang 5-7 Minuten aufschlagen, in ein gefettetes Blech füllen und abbacken.

Himbeeren mit Triquell Neutral mischen und auf den Boden aufstreuen. Fond Royal CL Buttermilk-Lemon mit Wasser anrühren und die Sahne unterheben. 3/4 der Sahne aufstreichen, Löffelbiskuits tränken, einlegen und leicht andrücken. Anschließend die restliche Sahne aufstreichen.

Nach dem Anfrosten mit Kakaopulver abstauben und mit Dekorsahne dekorieren. Mit Himbeeren und Dekor Schoko Röllchen ausgarnieren.



MANGO-LASSI-SCHOKO-SCHNITTE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Spezierschokoboden

40922 Spezialmassen Mix	750 g
Wasser	450 g
Kakaopulver	35 g
Puderzucker	35 g
Vollei	75 g

Mürbteigboden,
gebacken 400 g

36818 Schokoladino 140 g

Mangowürfel, TK 500 g

Sahne Typ Mango Lassi

17166 Fond Royal CL Mango Lassi	215 g
Wasser	340 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	850 g

Dekor

31018 Topglanz 150 g
29304 Konditoreipaste Mango 20 g

12066 Fond Royal CL Schokolade 25 g
Wasser 35 g
Sahne, geschlagen,
ungesüßt 125 g

09601 Dekor Schoko Trio 22 g
Mangowürfel, TK 100 g
Pistazien, gehackt 15 g

ARBEITSWEISE:

ca. 180 °C ca. 20 Min.

Für die Schokokapseln Spezialmassen Mix und Wasser für 5-7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen. Kakaopulver und Puderzucker sieben, mischen, mit dem Vollei verrühren und unter die Biskuitmasse heben. Auf zwei 60 x 20 cm Bleche aufstreichen und abbacken.

Mürbteigboden mit Schokoladino bestreuen. Einen Schokoboden auf den vorbereiteten Mürbteigboden legen und Mangowürfel aufstreuen. Fond Royal CL Mango Lassi mit Wasser anrühren und die Sahne unterheben. Die Hälfte der Sahne Typ Mango Lassi in das Blech streichen und den zweiten Schokoboden auflegen. Das Blech mit der restlichen Sahne auffüllen und anfrosten.

Topglanz verrührt mit Konditoreipaste Mango auftragen und eine Rosette mit Schoko-Sahne aufspritzen.

Mit Dekor Schoko Trio, Mangowürfeln und Pistazien ausdekorieren.

02/2024 Mat.-Nr. 1502-03 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.



KIWI-ERDBEER-SKYR-LANDTORTE

ZUTATEN:

1 konische Form, Ø 32/28 cm

Spezialboden

40922 Spezialmassen Mix	400 g
Wasser	240 g
73904 Vanille Bourbon Europa	10 g
Butter, flüssig	65 g

Läuterzucker

Läuterzucker 2:1	70 g
21804 Konditoreipaste Vanille BOURBON	5 g

34318 Paradiso Fruchtgenuss Erdbeere	250 g
--------------------------------------	-------

Kiwis, in Scheiben, blanchiert	4 St.
--------------------------------	-------

Skyr-Sahne

16066 Fond Royal CL Typ Sauermilch	160 g
Wasser	120 g
Skyr	400 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	400 g

Dekor

46310 Kaltgelee, Füll&Glanz (Zubereitung s. Etikett)	60 g
27830 Konditoreipaste Kiwi Erdbeeren, frisch	5 g
	7 St.

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 20 Min.

Spezialmassen Mix mit Wasser und Vanille Bourbon Europa für 7 Minuten aufschlagen. Flüssige Butter unterheben, in eine gefettete Form füllen und abbacken. Den erkalteten Boden aus der Form lösen und mit Läuterzucker tränken. Paradiso Fruchtgenuss Erdbeere auf die Mitte des Bodens dressieren und blanchierte Kiwi-scheiben auf den äußeren Rand legen. Fond Royal CL Typ Sauermilch mit Wasser und Skyr verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Die Skyr-Sahne kuppelartig auf den Boden streichen. Kaltgelee mit Konditoreipaste Kiwi verrühren und einmarmorieren. Mit frischen Erdbeeren ausgarnieren.



ROTE-BEEREN-LANDTORTE

ZUTATEN:

1 konische Form, Ø 32/28 cm

Hafer-Rührmasse

47880 Haferglück	650 g
Speiseöl	260 g
Wasser	320 g
73904 Vanille Bourbon Europa	5 g
Haferflocken, fein	60 g
31818 Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere	400 g
58106 Gelatop Marmoria Typ Rote Grütze	200 g

Joghurt-Sahne

13266 Fond Royal CL	
Joghurt-Sahne	140 g
Wasser	220 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	550 g
58106 Gelatop Marmoria Typ Rote Grütze	120 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 30 Min.

Alle Zutaten der Hafer-Rührmasse im langsamen Maschinengang kurz verrühren. Die Form fetten, den Rand mit Haferflocken bestreuen und die Masse einfüllen. Ein paar Haferflocken auf den Teig streuen und abbacken.

Den erkalteten Boden aus der Form lösen. Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere mit Gelatop Marmoria Typ Rote Grütze mischen und bis zum Rand aufstreichen. Fond Royal CL Joghurt-Sahne mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Die Joghurt-Sahne kuppelartig auf den Boden streichen. Gelatop Marmoria Typ Rote Grütze auf die Torte dressieren, einmarmorieren und kalt stellen.