

FOND ROYAL CL

BANANE





BANOFFEE-TORTE

ZUTATEN:

1 Torte, 26 cm Ø

Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS), gebacken	150 g
36818 Schokoladino	30 g
Haferboden	
47880 Haferglück	300 g
Wasser	150 g
Speiseöl	120 g
73904 Vanille Bourbon Europa	5 g
45118 Butterkaramell	180 g
Bananen-Sahne	
13966 Fond Royal CL Banane	140 g
Wasser	175 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	700 g

Dekor

31904 Dekorsahne mit Stabifix F	150 g
45118 Butterkaramell	185 g
37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	35 g
02501 Dekor Banane	14 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 14 Min.

Alle Zutaten für die Haferböden kurz im langsamen Maschinengang verrühren. Die Masse auf zwei Ringe (26 cm Ø) aufteilen. In einen Ring auf die Hafermasse zwei Ringe Butterkaramell dressieren und die Böden abbacken.

Mürbteigboden mit Schokoladino bestreuen, den Haferboden mit Butterkaramell auflegen und mit einem Ring umstellen. 500 g der angerührten Bananen-Sahne aufstreichen und den zweiten Boden einlegen. Mit der restlichen Bananen-Sahne auffüllen und kühlen.

Ring abnehmen, den Rand dünn mit Dekorsahne einstreichen, sodass die Böden noch zu sehen sind, und kurz anfrieren. Butterkaramell leicht erwärmen und mit Sanettlösung verrühren. Die Torte so damit überziehen, dass ein wenig Butterkaramell über den Rand läuft.

Mit restlicher Dekorsahne und Dekor Banane ausgarnieren.



BANANEN-HASELNUSS-TORTE

ZUTATEN:

1 Torte, 26 cm Ø

Mürbteigboden (MELLA-MÜRB/IREKS), gebacken	150 g
36818 Schokoladino	30 g
40922 Nuss-Spezialboden, 26 cm Ø, 1,5 cm dick (s. Grundrezept Spezialmassen Mix)	2 St.
41122 Nougette	160 g
Bananen-Sahne	
13966 Fond Royal CL Banane	100 g
Wasser	125 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	500 g

Dekor

31904 Dekorsahne mit Stabifix F	150 g
Haselnüsse, gehobelt, geröstet	50 g
41518 Blancoladino	200 g
22206 Konditoreipaste	
Haselnuss ohne Stücke	20 g
36818 Schokoladino	10 g
02501 Dekor Banane	7 St.
Bananenchips	7 St.

ARBEITSWEISE:

Mürbteigboden mit Schokoladino bestreichen, einen Nuss-Spezialboden auflegen und mit einem Ring umstellen. Zwei Ringe Nougette aufspritzen.

Die Bananen-Sahne anrühren und 350 g aufstreichen, den zweiten Boden auflegen und die restliche Bananen-Sahne einfüllen.

Nach dem Kühlen den Rand mit Dekorsahne einstreichen und mit gerösteten, gehobelten Haselnüssen absetzen.

Für die Glasur Blancoladino leicht erwärmen, mit Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke verrühren und die Mischung auf die Oberfläche auftragen. Mit Schokoladino filieren und Dekoren ausgarnieren.



KIBA-SCHNITTE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Rührboden

43113 SandRühr Premium	250 g
Weizenmehl	250 g
Speiseöl	200 g
Wasser	200 g
70404 Bittermandel	3 g
16604 Trisan	5 g

50008 Dekor Choco Chips 60 g

35926 Fruchtback Kirsche 600 g

Bananen-Sahne

13966 Fond Royal CL Banane	215 g
Wasser	270 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.080 g

Dekor

31018 Topglanz	200 g
20504 Konditoreipaste Kirsche	5 g
31904 Dekorsahne mit Stabifix F	120 g
19690 Dekor Kirsche	11 St.
02501 Dekor Banane	11 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C

ca. 22 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, zum Schluss Dekor Choco Chips unterheben. Die Masse in einem gefetteten Blech glatt streichen, vier Stränge Fruchtback Kirsche aufdressieren und abbacken. Angerührte Bananen-Sahne auf den ausgekühlten Boden streichen und kurz anfrosten. Topglanz mit Konditoreipaste Kirsche marmorieren und die Oberfläche damit abstreichen. Mit Dekorsahne und Dekoren ausgarnieren.



BANANA-SPLIT-SCHNITTE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Schokoboden

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

Bananen, frisch	4 St.
36818 Schokoladino	150 g

Bananen-Sahne



13966 Fond Royal CL Banane	200 g
Wasser	255 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.000 g

08401 Dekor Mini Schokospäne, dunkel	85 g
--------------------------------------	------

Dekor

36818 Schokoladino	20 g
39930 Dekor Confetto Crisp	30 g
31904 Dekorsahne mit Stabifix F	120 g
19370 Dekor Affenbande	22 St.

ARBEITSWEISE:

 ca. 190 °C  ca. 18 Min.

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

Die Bananen längs halbieren, mit flüssigem Schokoladino bestreichen und auf den ausgekühlten Boden legen.

Fond Royal CL Banane mit Wasser anrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Dekor Mini Schokospäne unterziehen und die Sahne auf den Boden streichen.

Mit Schokoladino abspinnen, Dekor Confetto Crisp aufstreuen und mit Dekor Affenbande ausganieren.



NEU

FOND ROYAL CL BANANE

Mit dem neuen Fond Royal CL Banane in Dreidoppels Clean-Label-Qualität kommt der Geschmacksklassiker schlechthin als Sahnetopping und Füllung in Ihre Torten und Schnitten.

- mit Bananenpulver
- authentischer Geschmack nach reifer, süßer Banane
- Banane ist eine der beliebtesten Obstsorten mit steigendem Konsum.*
- gelingsicher und rationell in der Herstellung

Das Dreidoppel Produktversprechen:

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



Artikel-Nr.	13966
Produktbeschreibung	Sahnestandmittel zur Herstellung einer Bananen-Sahne-Füllung
Grundrezept	200 g Fond und 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne
Gebinde	2 x 2,5-kg-PE-Beutel im Karton

Geschmacksrichtung auf den ersten Blick erkennen?
Garnieren Sie Ihre Bananen-Sahne-Kreationen mit unserem Dekor Banane (Art.-Nr. 02501)!

Tipp

03-2024 Mat.-Nr. 1503 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.
 * Quelle: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/247425/umfrage/die-beliebtesten-obstsorten-der-deutschen>