

KONDITIONEIPASTE

PINK GRAPEFRUIT





THINK PINK

ZUTATEN:

1 Torte 22 cm Ø, 10 cm hoch

Spezialboden hell

40922 Spezialmassen Mix 340 g
Wasser 200 g
73904 Vanille Bourbon Europa 15 g

Mürbteigboden
(MELLA-MÜRBE/IREKS) 140 g
36818 Schokoladino 25 g

29204 Läuterzucker mit
Konditoreipaste Marc de
Champagne 190 g

Fruchtfüllung
Zubereitung siehe Rückseite 320 g

Pink-Grapefruit-Sahne

27820 Konditoreipaste
Pink Grapefruit 50 g
Zucker 40 g
37866 Sanettlösung, Sanett
Zubereitung siehe Etikett 100 g
Sahne, geschlagen,
ungesüßt 830 g

Dekor

Pistazien, gehackt 50 g
Fruchtfüllung
Zubereitung siehe Rückseite 100 g
31018 Topglanz 50 g
Baiser, farbig
Zubereitung siehe Rückseite 50 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 180 °C ⌚ ca. 25 Min.

Spezialmassen Mix mit Wasser und Vanille Bourbon Europa im schnellen Maschinengang 5–7 Minuten aufschlagen und in einem 20er-Ring abbacken.

Mürbteigboden mit Schokoladino bestreichen, einen hellen Spezialboden auflegen, tränken und mit einem Ring umstellen. Zwei Ringe Fruchtfüllung aufdressieren.

Konditoreipaste Pink Grapefruit mit Zucker und der Sanettlösung verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Einen Teil der angerührten Pink-Grapefruit-Sahne aufstreichen.

Auf dem zweiten Boden mit einem Ring Fruchtfüllung wiederholen. Den oberen Boden glatt abstreichen und kühlen. Ring entfernen, den unteren Tortenrand mit Pistazienkernen absetzen. Fruchtfüllung mit Topglanz mischen und die Torte ausgarnieren.



PINK-GRAPEFRUIT-SCHNITTE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Füllmasse Kokos

46022 Backfüll Variant 500 g
Wasser 350 g
22808 Kokos 100 g

Schoko Rührmasse

40222 Sacher Mix 530 g
Wasser 265 g
Speiseöl 160 g
72404 Tonkabohne 5 g

Pink-Grapefruit-Sahne

27820 Konditoreipaste
Pink Grapefruit 55 g

Zucker 50 g
37866 Sanettlösung, Sanett
Zubereitung siehe Etikett 120 g
Sahne, geschlagen,
ungesüßt 1.000 g

Dekor

31018 Topglanz 200 g
27820 Konditoreipaste
Pink Grapefruit 100 g
31904 Dekorsahne
mit Stabifix F 100 g
19020 Dekor Pink Grapefruit 22 St.

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 25 Min.

Alle Zutaten der Füllmasse miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Alle Zutaten der Schoko Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, im gefetteten Blech glatt streichen und die angerührte Füllmasse mit einem Spritzbeutel aufdressieren und abbacken.

Konditoreipaste Pink Grapefruit mit Zucker und der Sanettlösung verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben, glatt auf den Boden streichen und für mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Topglanz mit Konditoreipaste Pink Grapefruit marmorieren und auf die Schnitte streichen, einteilen und dekorieren.

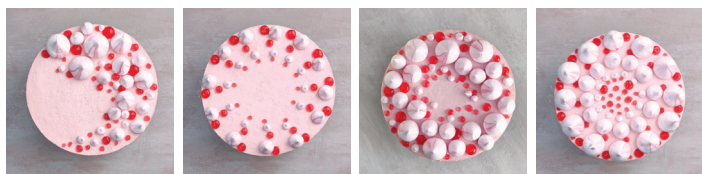
Hingucker für die Theke

Gäste erwarten Abwechslung im Tortenangebot. Aufwendige Inszenierungen fallen in der Theke sofort ins Auge und bieten so den Anreiz für Impulskäufe. Mit nur wenigen Handgriffen und den passenden Zutaten lassen sich kreative Tortenträume inszenieren.

1 Rezept - unendlich viele Looks

Farbiges Baiser und leuchtende Tupfen Fruchtfüllung geben Torten ohne großen Aufwand immer wieder einen individuellen Auftritt und kommen dem Verbraucherwunsch nach einem „Handmade-Look“ entgegen. Die Dekoration kann so dem individuellen Angebot in der Theke angepasst werden, da ganze Torten und Torten im Anschnitt einen anderen Look bekommen können.

Gleiche Zutaten, andere Looks!



Fruchtfüllung in und auf der Torte

32810 Triquell Neutral	340 g	Triquell Neutral mit Zucker mischen und mit Grapefruitsaft, Konditoreipaste Pink Grapefruit und Konditoreipaste Marc de Champagne verrühren.
Zucker	80 g	
27820 Konditoreipaste		Konditoreipaste Pink Grapefruit
Pink Grapefruit	15 g	
29204 Konditoreipaste		Konditoreipaste Marc de Champagne
Marc de Champagne	20 g	

Farbiges Baiser

30781 Eisan	160 g	Eisan mit Wasser anschlagen, den Zucker nach und nach zugeben und aufschlagen. Nach Wunsch mit Konditoreipaste Pink Grapefruit marmorieren. Baiser aufdressieren und über Nacht im Ofen bei 50 °C trocknen lassen.
Wasser	1.000 g	
Zucker	2.000 g	
27820 Konditoreipaste		Konditoreipaste Pink Grapefruit
Pink Grapefruit		

Grundrezepte

KONDITOREIPASTE PINK GRAPEFRUIT

- feinherber Fruchtgeschmack nach sonnengereiften Grapefruits
- mit Pink-Grapefruit-Saftkonzentrat sowie natürlichem Grapefruitaroma und anderen natürlichen Aromen
- leuchtend pink
- pastöse Konsistenz ohne Stücke, ideal dosierbar

Artikel-Nr.	27820
Produktbeschreibung	Pink-Grapefruit-Zubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis
Dosierung	50 g : 1.000 g
Gebinde	1-kg-Dose
Geschmacksprofil	

Das Dreidoppel Produktversprechen:

- ✓ ohne Farbstoffe
- ✓ ohne Konservierungsstoffe
- ✓ ohne modifizierte Stärke
- ✓ ohne weitere Zusatzstoffe (ausgenommen Citronensäure)



Think Pink:

Die Konditoreipaste Pink Grapefruit ist die Antwort auf den aktuellen Geschmackstrend „Zitrusfrüchte“.

Produktinformation