

SCHAUMTRAUM

Ein Baiser für alle Fälle






KÄSEKUCHEN

ZUTATEN:

3 Kuchen Ø 18 cm

Mürbteigboden (MELLA-MÜRBE/IREKS)	480 g
31818 Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere	600 g
Käsemasse	
33811 Creme Tradition	150 g
Zucker	375 g
Vollei	450 g
73904 Vanille Bourbon Europa	7 g
18804 Quarkaroma 5-Plus	15 g
Speisequark, Magerstufe	1.500 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	600 g
Baiser	
68390 Schaumtraum	450 g
Wasser	225 g
Dekor	
Mandeln, gehobelt, geröstet	10 g

ARBEITSWEISE:

 ca. 180 °C  ca. 60 Min.

Mürbteigböden auf Stufe 5 ausrollen und in die Ringe (mind. 7 cm hoch) legen. Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere mit 4 cm Abstand zum Rand eindressieren. Für die Käsemasse Creme Tradition mit Zucker, Vollei, Vanille Bourbon Europa und Quarkaroma 5-Plus verrühren und anschließend mit dem Quark glatt rühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben, die Masse in die Ringe mit dem ungebakenen Mürbteig füllen und backen. Nach dem Erkalten Schaumtraum mit Wasser im schnellen Maschinengang ca.

5 Minuten aufschlagen und je 225 g auf die Käsekuchen aufdressieren. Anschließend abflämmen.

Tipp: Den Ring leicht fetten und mit einem Streifen Backpapier auslegen, der 2 cm höher als der Ring ist. Bei Bedarf mit Unterblech backen.

Ideal für Käsekuchen: Creme Tradition (33811)

- Kochcremepulver mit Vanillegeschmack ideal zur Herstellung traditionell gekochter Creme, als Basis für Buttercreme, zum Abbinden von Käsekuchen
- Auch im Cremekocher verarbeitbar
- Erhältlich im 10-kg-Sack



Produkt Tipp



PASSIONSFRUCHT-TARTE

ZUTATEN:

10 Butter-Mürbteigtorteletts

Passionsfruchtcreme

33811 Creme Tradition	50 g
Wasser	330 g
Passionsfruchtnektar	130 g
Zucker	100 g
Sahne	50 g
27520 Konditoreipaste	
Passionsfrucht	55 g
53304 Fruchtsäure	5 g
36201 Butter-Mürbteigtorteletts	10 St.

Baiser

68390 Schaumtraum	750 g
Wasser	375 g

Dekor

00701 Schokoladen-Röllchen	10 St.
----------------------------	--------

ARBEITSWEISE:

Für die Passionsfruchtcreme Creme Tradition mit einem Teil der Flüssigkeit verrühren, die restlichen Zutaten der Passionsfruchtcreme aufkochen, die angerührte Creme Tradition einrühren und nochmals aufkochen. Je 70 g Passionsfruchtcreme in die Butter-Mürbteigtorteletts füllen, erkalten lassen. Schaumtraum mit Wasser im schnellen Maschinengang ca. 5 Minuten aufschlagen und je 110 g auf die Creme aufdressieren. Anschließend abflämmen.

Konditoreipaste Passionsfrucht (27520)

Verleihen Sie Ihren Gebäcken einen Hauch von Exotik:

- authentischer, spritzig-fruchtiger Geschmack
- ansprechend gelber Farbton für Sahne und Cremes
- ohne Farb- und Konservierungsstoffe
- mit natürlichen Aromen
- erhältlich in der 1-kg-Dose



Produktipp



HAFER-STACHELBEER-BAISER-SCHNITTE

ZUTATEN:

1 Blech, 20 x 60 cm

Hafer-Rührmasse

47880 Haferglück	1.000 g
Speiseöl	400 g
Wasser	400 g
Stachelbeeren, abgetropft	1.200 g

Baiser

68390 Schaumtraum	500 g
Stachelbeersaft oder Wasser	250 g

Dekor

Haferflocken, geröstet	10 g
------------------------	------

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 30 Min.

Alle Zutaten der Hafer-Rührmasse im langsamen Maschinengang kurz verrühren und im Blech glatt streichen. Die Stachelbeeren abtropfen lassen (die Flüssigkeit für das Baiser aufbewahren), aufstreuen und abbacken.

Für die Baisermasse Schaumtraum mit Stachelbeersaft oder Wasser im schnellen Maschinengang ca. 5 Minuten aufschlagen. Das Baiser mit einer 18er-Sterntülle im Wechsel quer als Bärenatzen aufdressieren und abflämmen.

Haferglück (47880)

Mit unserem Backmix Haferglück hat Hafer den Weg in süße Gebäcke gefunden:

- über 50 % Vollkorn-Hafer im Getreideanteil
- verfeinert mit Roggenmalz
- warmer Karamellton
- optimaler Trieb und gute Tragfähigkeit z. B. für Obstkuchen
- 12,5-kg-Sack



Produktipp



BAISERFIGUREN

ZUTATEN:

Grundrezeptur

68390 Schaumtraum 1.000 g
Wasser 500 g

Nach Wahl

28204 Konditoreipaste Holunderbeere 50 g
43504 Konditoreipaste Sanddorn 50 g

Dekorvorschläge

05401 Dekor Black Sheep
92601 Dekor Partyfiguren
51706 Dekor Haselnuss Krokant
98701 Dekor Schokostreusel
94508 Dekor Nonpareille
95804 Dekor Konfetti
Kakaopulver

ARBEITSWEISE:

ca. 50 °C über Nacht

Schaumtraum mit Wasser im schnellen Maschinengang ca. 5 Minuten zu einer festen Masse aufschlagen.

Für unaromatisiertes Baiser die Baisermasse in der gewünschten Form aufdressieren.

Für aromatisiertes und marmoriertes Baiser 50 g Konditoreipaste (z. B. Konditoreipaste Sanddorn oder Konditoreipaste Holunderbeere) in 500 g Baisermasse einrühren.

Das aromatisierte Baiser in eine Seite des Spritzbeutels füllen, den restlichen Spritzbeutel mit neutraler Baisermasse auffüllen und in der gewünschten Form aufdressieren.

Mit Dekoren nach Wahl dekorieren. Im Ofen bei 50 °C über Nacht trocknen.

Dekor Black Sheep (05401)

Mit diesem Dekor wird Ihr Baiser zum Hingucker:

- handgefertigte Zuckerware
- ca. 30 mm groß
- 60 Stück



Produkt Tipp



SCHAUMTRAUM

Mit Dreidoppel Schaumtraum gelingt im Handumdrehen eine wunderbar feste Eiweißbaisermasse – verfeinert mit echter Bourbon-Vanille – die sich hervorragend für schnittfeste und dauerhaft stabile, geflämmte und gebackene Baiserauflagen eignet.

Dreidoppel Schaumtraum:

- einfache Herstellung
- perfekte Stabilität des Baisers über mehrere Tage
- kein Auskristallisieren, kein Weichwerden in der Kühlung oder Zähwerden des Baisers bei Lagerung
- gefrier- und auftaustabil
- mit unseren Konditoreipasten aromatisierbar

Artikel-Nr.	68390
Produktbeschreibung	Pulverförmiges Produkt zur rationellen Herstellung von Eiweiß-Schaummassen
Grundrezept	1.000 g Schaumtraum : 500 g Wasser Im schnellen Maschinengang 5-6 Minuten zu einer festen Masse aufschlagen.
Gebinde	10-kg-Papiersack



So einfach geht Baiser!

Dank Schaumtraum entstehen typische Baiser-Gebäcke ab sofort ohne aufwendige Herstellungsweise. Pulver nur mit Wasser aufschlagen (2:1) und wie gewohnt weiterverarbeiten. So einfach gelingt Baiser, ganz ohne Zuckerkothen!

Produktinformation