



Inspiziert  
von

## BLACK & WHITE-SCHNITTE

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

### Boden

MELLA-VEGAN-RÜHR/IREKS	800 g
Speiseöl	240 g
Wasser	520 g
schwarzes Kakaopulver	80 g
Puderzucker	80 g

99101 Dekor Black Cookie Crunch 280 g

### Creme

67980 Vegan Whip	500 g
Wasser, 0-5 °C	750 g
21804 Konditoreipaste Vanille BOURBON	10 g

### Dekor

Black & White Kekse, halbiert	22 St.
Creme (siehe links)	150 g

### ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 40 Min.

Für den Boden alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren, in das Blech streichen, Dekor Black Cookie Crunch gleichmäßig aufstreuen und abbacken. Nach dem Abkühlen den Boden halbieren. Vegan Whip mit kaltem Wasser und Konditoreipaste Vanille BOURBON im schnellen Maschinengang 2-3 Minuten aufschlagen. 1.100 g auf dem unteren Boden verstreichen und die obere Hälfte auflegen. Mit restlicher Creme und Black & White Keksen ausgarnieren.



Inspiziert  
von

## FÜRST-PÜCKLER-SCHNITTE

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

### Boden

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

### Vanille-Sahne

12466 Fond Royal CL Neutral	140 g
Wasser	175 g
22004 Konditoreipaste Vanille Morony	10 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	700 g

### Erdbeer-Sahne

12266 Fond Royal CL Erdbeere	140 g
Wasser	175 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	700 g

### Dekor

31018 Topglanz	200 g
20704 Konditoreipaste Erdbeere	10 g
31904 Dekorsahne mit Stabifix F	150 g
00701 Dekor Schokoladen Röllchen, halbiert	22 St.

### ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 20 Min.

Alle Zutaten für den Boden im langsamen Maschinengang 4 Minuten verrühren, in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken. Fond Royal CL Neutral mit Wasser und Konditoreipaste Vanille Morony verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Auf dem abgekühlten Boden verteilen. Fond Royal CL Erdbeere mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen, restliche Sahne unterheben und ebenfalls verteilen. Kurz anfrosten. Topglanz mit Konditoreipaste Erdbeere marrieren und auf die Oberfläche streichen. Mit Dekorsahne und Dekor Schokoladen Röllchen (halbiert) ausgarnieren.

03-2026 Mat.-Nr. 1550 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

## SÜSSE KREATIONEN MIT EISCAFÉ-FLAIR!





## TARTUFO-TÖRTCHEN

### ZUTATEN:

Grundrezept für 24 Törtchen, 7 cm Ø

#### Kern

66010 Gelatop Crema Magica Dunkel	480 g
Crememargarine	100 g

#### Haselnuss-Sahne

12608 Fond Royal CL Haselnuss	155 g
Wasser	190 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	745 g

40922 Spezialroulade, dunkel 7 cm Ø (siehe Rezept Spezialmassen Mix)	24 St.
--	--------

#### Glasuren

Sahne, flüssig	145 g
36818 Schokoladino	310 g
33066 Sanettlösung (Sanett, Zubereitung siehe Etikett)	35 g

#### Dekor

08401 Dekor Mini Schokospäne, dunkel	120 g
Mürbteigboden (MELLA-MÜRBE/IREKS), 7 cm Ø	24 St.

### ARBEITSWEISE:

Gelatop Crema Magica Dunkel mit Crememargarine aufschlagen, in halbrunde Silikonformen (4,5 cm Ø) füllen und einfrieren.  
 Fond Royal CL Haselnuss mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Eine halbrunde Silikonform (7 cm Ø) ca. ¾ mit der Haselnuss-Sahne füllen. Den gefrorenen Kern einlegen, mit dem Spezialboden abschließen, überschüssige Sahne abstreichen und erneut einfrieren.  
 Für die Glasur Sahne aufkochen und mit Schokoladino und Sanettlösung glatt rühren. Gefrorene Törtchen aus den Formen holen und überziehen. Mit Dekor Mini Schokospänen, dunkel absetzen und auf den Mürbteigboden setzen.



## ROULADE À LA PFIRSICH MELBA

### ZUTATEN:

1 Roulade, 60 cm

#### Hippenmasse

Eiweiß	70 g
Puderzucker	70 g
Butter, flüssig	70 g
Weizenmehl	70 g
Lebensmittelfarbe rot und gelb	n. B.

#### Boden

40922 Spezialmassen Mix	400 g
Wasser	300 g
Vollei	40 g
71904 Vanille Europa	10 g

32908 Powerfüllung Pfirsich-Maracuja	350 g
--------------------------------------	-------

#### Himbeerfüllung

Himbeeren, TK-Ware	250 g
46310 Füll&Glanz	25 g
20804 Konditoreipaste Himbeere	15 g

#### Pfirsich-Maracuja-Sahne

12766 Fond Royal CL	
Pfirsich-Maracuja	100 g
Wasser	125 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	500 g

#### Dekor

31904 Dekorsahne mit Stabifix F	130 g
Pfirsichspalten	n. B.
37401 Dekor Taler orange/weiß	n. B.
01801 Dekor Himbeere	n. B.

### ARBEITSWEISE:

ca. 250 °C ca. 5 Min.

Alle Zutaten der Hippenmasse glatt rühren, halbieren und nach Belieben rot und orange einfärben. Die erste Farbe mit einem Riehförnchen als Streifen auf eine Silikonbackmatte auftragen. Danach für ca. 30 Minuten einfrieren. Mit der zweiten Farbe die Lücken füllen und nochmal ca. 30 Minuten einfrieren. Alle Zutaten für den Boden im schnellen Maschinengang 5-7 Minuten aufschlagen, gleichmäßig auf die Hippenmasse auftragen und abbacken.  
 Auf die abgekühlte Roulade Powerfüllung Pfirsich-Maracuja streichen.  
 Für die Himbeerfüllung alle Zutaten kurz verrühren, 10 Minuten quellen lassen und dann 5 Minuten aufschlagen, bis die Masse homogen ist. Als Strang an die vordere Kante der Roulade aufdressieren.  
 Fond Royal CL Pfirsich-Maracuja mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Sahne auf der Roulade gleichmäßig verteilen und aufrollen.  
 Dekorsahne aufdressieren, mit Pfirsichspalten, Dekor Taler orange/weiß und Dekor Himbeere ausgarnieren.



## HASELNUSS-KROKANT-SCHNITTE

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

#### Nuss-Spezialböden

40922 Spezialmassen Mix	800 g
Wasser	520 g
Nussgrieß, geröstet	120 g
Butter, flüssig	80 g
22206 Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke	120 g

#### Haselnuss-Buttercreme

34611 Buttercreme Basis	240 g
Wasser	600 g
Butter, temperiert	600 g
22206 Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke	60 g
21604 Konditoreipaste Karamell	10 g

#### Tränke

Läuterzucker	300 g
Haselnusslikör	30 g
22206 Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke	15 g

#### Dekor

51706 Dekor Haselnuss Krokant	300 g
45117 Butterkaramell	100 g
Haselnuss-Buttercreme (siehe links)	300 g
93801 Dekor Schoko Filigran	22 St.

### ARBEITSWEISE:

ca. 170 °C ca. 40 Min.

Spezialmassen Mix, Wasser und Nussgrieß 5-7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen, flüssige Butter und Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke unterheben, im Blech verstreichen und abbacken. Nach dem Auskühlen obere Haut abschneiden und dann den Boden dritteln.  
 Buttercreme Basis mit Wasser verrühren, weiche Butter hinzufügen und mit den Konditoreipasten im schnellen Maschinengang 6-8 Minuten aufschlagen.  
 Den unteren Boden tränken und 400 g Buttercreme aufstreichen. Die zwei weiteren Schichten genauso aufbauen, bis die Schnitte randhoch ist.  
 Mit Dekor Haselnuss Krokant bestreuen und mit Butterkaramell filieren. Mit restlicher Buttercreme und Dekor Schoko Filigran ausgarnieren.