

# WINTERTRAUM

Gaumenschmaus für  
die kalte Jahreszeit





## GEBRANNT-MANDEL-ROULADE

### ZUTATEN:

1 Roulade

#### Spezialroulade, dunkel

40922 Spezialmassen Mix	500 g
Wasser	400 g
Kakaopulver	25 g
Vollei	75 g

#### Cremefüllung

33910 Creme Bavarett	250 g
Wasser	525 g
30027 Creme Variant	500 g
24204 Konditoreipaste Gebrannte Mandel	65 g

#### Apfelfüllung

37688 Apfelfüllung Spezial Rumrosinen (siehe Grundrezept)	200 g
Mandeln, gehackt, geröstet	10 g

#### Dekor

31904 Dekorsahne mit Stabifix F	300 g
45117 Butterkaramell	30 g
33518 Bienetta Mandelstifte	40 g
39801 Dekor Apfel	4 St.

### ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 210 °C ⌚ ca. 10 Min.

Für die dunkle Spezialroulade alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 7 Minuten aufschlagen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes 60x40-Blech streichen und abbacken.

Für die Cremefüllung Creme Bavarett mit Wasser, Creme Variant und Konditoreipaste Gebrannte Mandel im schnellen Maschinengang ca. 5 Minuten aufschlagen und die Kapsel damit bestreichen.

Apfelfüllung Spezial mit Rumrosinen und Mandeln verfeinern und längs auf die obere Kante der Roulade aufdressieren. Von der langen Seite aufrollen und kühl stellen.

Die Roulade mit Dekorsahne einstreichen und mit aufgewärmten Butterkaramell abspinnen. Die restliche Dekorsahne als Bärenatzen mittels 12-mm-Ø-Sterntülle der Länge nach aufdressieren. Mit Mandel-Bienetta-Bruch und Dekor Apfel ausdekorieren.

Zucker	2.000 g
Wasser	1.000 g
21904 Konditoreipaste Rum JAMAICA Rosinen	12.500 g

Zucker und Wasser unter Rühren in einem Topf zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Läuterzucker leicht abkühlen lassen und Konditoreipaste Rum JAMAICA zugeben. Die Tränke noch heiß über die gewaschenen Rosinen geben und mindestens 24 Stunden lang stehen lassen.

### Grundrezept Rumrosinen



## BRATAPFEL-TORTE

### ZUTATEN:

1 Torte, 22 cm Ø

#### Schokoboden

40222 Sacher Mix	300 g
Wasser	150 g
Speiseöl	90 g
24204 Konditoreipaste Gebrannte Mandel	30 g

#### Mürbteig

(MELLA-MÜRBE/IREKS)	140 g
43208 Alpenmilch Schokoladino	30 g

#### Apfelfüllung

37688 Apfelfüllung Spezial Rumrosinen (siehe Grundrezept)	300 g
Mandeln, gehackt, geröstet	10 g

#### Sahnefüllung

14066 Fond Royal CL Bratapfel	100 g
Wasser	125 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	500 g

#### Dekor

31018 Topglanz	90 g
22304 Konditoreipaste Apfel	10 g
78704 Zimt	2 g

#### Zimtbaiser

68390 Schaumtraum	300 g
Wasser	150 g
Zimt	2 g

Apfelspalten	5 St.
53304 Fruchtsäure	n. B.

33518 Bienetta	20 g
Mandeln, ganz, mit Schale	20 g

### ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 25 Min.

Alle Zutaten für den Schokoboden miteinander verrühren und in einem 20-cm-Ø-Ring abbacken. Nach dem Auskühlen den Boden waagrecht durchschneiden.

Mürbteig mit Alpenmilch Schokoladino bestreichen, einen halbierten Schokoboden auflegen und einen 22-cm-Ø-Ring umstellen.

Alle Zutaten für die Apfelfüllung verrühren und im 18-cm-Ø-Ring auf den unteren Boden aufdressieren. Sahne mit Fond Royal CL Bratapfel anrühren, unteren Boden mit 550 g Sahnefüllung bedecken, zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Sahne auffüllen, glatt streichen und kurz anfrosten. Topglanz mit Konditoreipaste Apfel glattrühren und Zimt einmarmorieren, die Torte damit versiegeln.

Getrockneten Zimtbaiser ringsherum an die Torte legen. Mit Apfelspalten und Mandel-Bienetta-Bruch ausdekorieren.

Für das Zimtbaiser Schaumtraum mit Wasser im schnellen Maschinengang ca. 5 Minuten aufschlagen. Mittels 10-mm-Ø-Lochtülle ca. 12-14 cm lange Stränge aufdressieren, mit Zimt abstauben und über Nacht bei 70 °C und offenem Zug trocknen.

### Herstellung Baiser-Dekor



# APFEL-ZIMT-SCHNITTE

## ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

### Rührboden

43113 SandRühr Premium	485 g
Weizenmehl	325 g
Speiseöl	325 g
Wasser	325 g
22304 Konditoreipaste Apfel	75 g
78704 Zimt	5 g

Rumrosinen  
(siehe Grundrezept) 160 g

### Füllung

37688 Apfelfüllung Spezial	500 g
----------------------------	-------

### Sahnefüllung

12966 Fond Royal CL Mascarpone	165 g
Wasser	265 g
22004 Konditoreipaste	
Vanille Morony	7 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	660 g

### Dekor

68390 Schaumtraum	660 g
Wasser	330 g
78704 Zimt	5 g
76604 Apfel	5 g
51806 Dekor Mandel Crunch	30 g
98301 Dekor Schoko Tannen	22 St.

## ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C

ca. 15 Min.

Alle Zutaten für den Rührboden miteinander verrühren, Rumrosinen unterheben und je 850 g auf zwei mit Backpapier ausgelegte 60x20-Bleche aufstreichen und abbacken.

Apfelfüllung Spezial als vier Stränge der Länge nach auf den unteren Boden aufdressieren.

Fond Royal CL Mascarpone mit Wasser und Konditoreipaste Vanille Morony anrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen, dann die restliche Sahne unterheben und den unteren Boden mit 900 g Sahne bedecken. Zweiten Boden auflegen, die Schnitte mit der restlichen Sahne auffüllen und kalt stellen.

Schaumtraum mit Wasser im schnellen Maschinengang aufschlagen, Zimt und Apfelaroma unterrühren und mittels 12-mm-Ø-Sterntülle als Bärenatzen im Richtungswechsel aufdressieren und abflämmen.

Mit Dekor Mandel Crunch sowie Dekor Schoko Tanne ausgarnieren.