

# IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la  
Dreidoppel



**PRETTY IN PINK**

**KONDI TOREIPASTE PINK GRAPEFRUIT**



# THINK PINK

## ZUTATEN:

1 Torte 22 cm Ø, 10 cm hoch

### SPEZIALBODEN HELL

340 g **Spezialmassen Mix** (40922)

200 g Wasser

5 g **Vanille Bourbon Europa**  
(73904)

140 g Mürbteigboden  
(MELLA-MÜRBI/IREKS)

25 g **Schokoladino** (36818)

190 g Läuterzucker mit  
**Konditoreipaste Marc de  
Champagne** (29204)

320 g Fruchtfüllung  
Zubereitung siehe Rückseite

### PINK-GRAPEFRUIT-SAHNE

50 g **Konditoreipaste  
Pink Grapefruit** (27820)

40 g Zucker

100 g Sanettlösung, **Sanett**  
Zubereitung siehe Etikett  
(37866)

830 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

### DEKO

50 g Pistazien, gehackt

100 g Fruchtfüllung  
Zubereitung siehe Rückseite

50 g **Topglanz** (31018)

50 g Baiser, farbig  
Zubereitung siehe Rückseite

## ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 180° C · Zeit: 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 Schnitte, 60 x 20 cm

### FÜLLMASSE KOKOS

- 500 g Backfüll Variant (46022)
- 350 g Wasser
- 100 g Kokos (22808)

### SCHOKO RÜHRMASSE

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

### PINK-GRAPEFRUIT-SAHNE

- 55 g Konditoreipaste  
Pink Grapefruit (27820)
- 50 g Zucker
- 120 g Sanettlösung, Sanett  
Zubereitung siehe Etikett  
(37866)
- 1.000 g Sahne, geschlagen,  
ungesüßt

### DEKOR

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

## ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: 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 Maschinen-gang verrühren, im gefetteten Blech glatt streichen und die angerührte Füllmasse mit einem Spritzbeutel aufdres-sieren und abbacken.

Konditoreipaste Pink Grapefruit mit Zucker und der Sanettlösung verrüh-ren, mit einem Teil der Sahne anglei-chen und die restliche Sahne unterhe-ben, glatt auf den Boden streichen und für mindestens 3 Stunden kühl stellen.

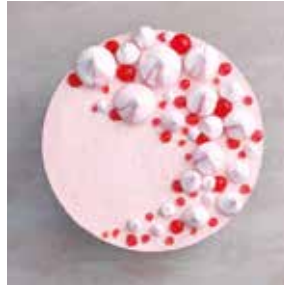
Topglanz mit Konditoreipaste Pink Grapefruit marmorieren und auf die Schnitte streichen, einteilen und deko-rieren.

# HINGUCKER FÜR 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!**



# GRUNDREZEPTE

## FRUCHTFÜLLUNG IN UND AUF DER TORTE

- 40 g **Triquell Neutral** (32810)
- 80 g Zucker
- 265 g Grapefruitsaft
- 15 g **Konditoreipaste Pink Grapefruit** (27820)
- 20 g **Konditoreipaste Marc de Champagne** (29204)

**Triquell Neutral** mit Zucker mischen und mit Grapefruitsaft, **Konditoreipaste Pink Grapefruit** und **Konditoreipaste Marc de Champagne** verrühren.

## FARBIGES BAISER

- 160 g **Eisan** (30781)
- 1.000 g Wasser
- 2.000 g Zucker
- Konditoreipaste Pink Grapefruit** (27820)

**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.

# PRODUKTINFO

## KONDITIONEIPASTE PINK GRAPEFRUIT (27820)

- feinherber Fruchtgeschmack nach sonnengereiften Grapefruits
- mit Pink-Grapefruit-Saftkonzentrat sowie natürlichem Grapefruitaroma und anderen natürlichen Aromen
- leuchtend pink
- pastöse Konsistenz ohne Stücke, ideal dosierbar
- die Antwort auf den aktuellen Geschmackstrend „Zitrusfrüchte“

### Produktbeschreibung:

Pink-Grapefruit-Zubereitung zur Aromatisierung von feinen Backwaren, Desserts und Speiseeis

### Dosierung:

50 g : 1.000 g

### Verpackung:

1-kg-Dose

### Geschmacksprofil:

