



NEU: FOND ROYAL CL WEISSE SCHOKOLADE

Köstlich-vollmundig und mit typischem Schmelz überzeugt diese Weiße-Schokoladen-Sahne. In Kombination mit Früchten oder dunkler Schokolade entsteht eine außergewöhnliche Vielfalt.

- enthält 30 % weiße Schokolade
- zur Herstellung einer Weißen-Schokoladen-Sahne geeignet
- gelingsicher und rationell in der Herstellung

**Das Dreidoppel
Produktversprechen:**

- ✓ ohne Farbstoffe
- ✓ ohne modifizierte Stärke
- ✓ nur natürliche Aromen

**CLEAN
LABEL**

Artikel-Nr.	46720
Produkt- beschreibung	Sahnestandmittel zur Herstellung einer Weiße-Schokoladen-Sahnefüllung
Grundrezept	200 g Fond und 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne Tipp: Mit warmem Wasser (45 °C) anrühren, damit sich die weiße Schokolade löst!
Gebinde	2 x 2,5-kg-PE-Beutel im Karton



Vielfalt zum Dahinschmelzen
Auch köstlich in Verbindung mit
Dreidoppel Sahnemarmorata.
Rezeptidee siehe Rückseite

PRODUKTINFORMATION



WEISSE-SCHOKOLADEN- TORTE MIT ERDBEEREN

ZUTATEN:

1 Torte, 22 cm Ø, 10 cm hoch

36008 Powerfüllung Neutral	40 g
51006 Sahnemarmoria Erdbeere	8 g
Mürbteigboden 22 cm Ø (MELLA-MÜRBI/IREKS)	140 g
Spezialböden 22 cm Ø, 2 cm hoch (s. Rezept Spezialmassen Mix)	4 St.

Tränke

Läuterzucker 1:2	160 g
51006 Sahnemarmoria Erdbeere	40 g

Weiß-Schokoladen-Sahne

46720 Fond Royal CL	
Weiß-Schokolade	105 g
Wasser	130 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	520 g
Erdbeeren, klein geschnitten	300 g

Dekoration

46310 Füll&Glanz	12 g
Wasser	50 g
51006 Sahnemarmoria Erdbeere	18 g
46720 Fond Royal CL	
Weiß-Schokolade	50 g
Wasser	60 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	250 g
96901 Dekor Weiß-Späne Erdbeeren, getaucht in weiß-Schokoladenglasur	80 g
	12 St.

ARBEITSWEISE:

Powerfüllung Neutral und Sahnemarmoria Erdbeere verrühren und auf den Mübteigboden streichen. Boden mit einem Ring umstellen. Einen Spezialboden auflegen und gut durchtränken.

Fond Royal CL Weiß-Schokolade mit warmem Wasser (45 °C) verrühren, sodass sich das enthaltene Schokoladenpulver gut auflösen kann. Sahne nach und nach unterheben. 250 g Weiß-Schokoladen-Sahne auf dem Boden verteilen. 100 g geschnittene Erdbeeren darauf verteilen. Den nächsten Boden auflegen, tränken und den Ablauf wiederholen. Kalt stellen.

Füll&Glanz mit Wasser und Sahnemarmoria Erdbeere verrühren, 10 Minuten quellen lassen und glatt schlagen. Weiß-Schokoladen-Sahne anrühren und die Torte damit einstreichen. Oben in der Mitte den Erdbeer-Gelee leicht einmarmorieren. Am Rand mit Dekor Weiß-Späne dekorieren. 12 Tupfen aufdressieren. Die getauchten Erdbeeren aufsetzen. Dekor Weiß-Späne in die Mitte streuen.