



WINDBEUTEL-HEIDELBEER-TORTE

ZUTATEN:

2 Torten, 18 cm Ø, 7 cm hoch

| | |
|---|-------|
| Mürbteigboden, gebacken 18 cm Ø (MELLA-MÜRBI/IREKS) | 2 St. |
| 36818 Schokoladino Spezialroulade 16 cm Ø (s. Rezept Spezialmassen Mix) | 30 g |
| 48120 Fond Royal CL Pudding-Sahne | 160 g |
| Wasser | 200 g |
| Sahne, geschlagen, ungesüßt | 800 g |

Füllung

| | |
|--|-------|
| 34401 Butter-Windbeutel | 3 St. |
| 32218 Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere Plus | 340 g |

Dekor

| | | |
|--------------------------------------|-------------|-------|
| 34401 Butter-Windbeutel Süßer Schnee | 1 St. | 10 g |
| 36818 Schokoladino Heidelbeeren | nach Bedarf | 140 g |

ARBEITSWEISE:

Mürbteigböden mit Schokoladino bestreichen, Spezialböden auflegen und jeweils mit einem Ring umstellen. Fond Royal CL Pudding-Sahne mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne anglichen und die restliche Sahne unterheben. Je 300 g der Pudding-Sahne eindressieren. Die Windbeutel grob zerkleinern und leicht in die Sahne drücken. Je 170 g Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere Plus auf die Windbeutel geben und die Ringe mit der restlichen Pudding-Sahne auffüllen. Auf die Oberflächen einen kleineren Ring mit 16 cm Ø stellen, Windbeutelbruch einfüllen, leicht andrücken, Ringe abziehen und anfrosten. Den Windbeutelbruch mit süßem Schnee abstauben. Schokoladino erwärmen, den Windbeutelbruch filieren und die Oberflächen mit einem Drip-Dekor verzieren. Mit frischen Heidelbeeren ausdekorieren.

Art.-Nr. 34401
Butter-Windbeutel
leichte Brandmasse zum Füllen
Ø 90 mm, 96 St.



PRODUKTTIPP



FOND ROYAL CL PUDDING-SAHNE

Mit unserem neuen Fond Royal CL Pudding-Sahne entstehen ab sofort lockere Sahnefüllungen für echte Klassiker und neue Kreationen.

Er ist ideal zur Herstellung von Torten und rationellen Schnitten geeignet, aber auch perfekt zur Füllung von Blätterteig- und Brandmassegebäcken.

- enthält Puddingpulver mit Eigelb
- typischer Geschmack von gekochtem Pudding mit Vanillenote
- schnell und gelingsicher in der Anwendung
- bewusst weniger süß abgeschmeckt

| | |
|----------------------------|--|
| Artikel-Nr. | 48120 |
| Produktbeschreibung | Sahnestandmittel zur Herstellung einer Pudding-Sahne-Füllung |
| Grundrezept | 200 g Fond und 250 ml Wasser auf 1.000 g Sahne, geschlagen |
| Gebinde | 2 x 2,5-kg-PE-Beutel im Karton |



Everybody's Darling

Diesen Fond Royal CL muss man einfach mögen. Mit seinem beliebten Pudding-Sahne-Geschmack überzeugt er nahezu jeden Kuchen- und Gebäckliebhaber!

PRODUKTINFORMATION

03/2022, Mat.-Nr. 1476 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.



FOND ROYAL CL PUDDING-SAHNE





KIRSCH-PUDDING-SAHNE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Schokoboden

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

Füllung

| | |
|--|-------|
| 31218 Paradiso Fruchtgenuss Kirsche | 700 g |
|--|-------|

Pudding-Sahne

| | |
|--------------------------------------|---------|
| 48120 Fond Royal CL Pudding-Sahne | 200 g |
| Wasser | 250 g |
| Sahne, geschlagen, ungesüßt | 1.000 g |

Dekor

| | |
|---------------------------------|--------|
| 31018 Topglanz | 200 g |
| 20504 Konditoreipaste Kirsche | 10 g |
| 31904 Dekorsahne mit Stabifix F | 100 g |
| 19280 Dekor Siegel-Herz | 22 St. |

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 20 Min.

Alle Zutaten für den Schokoboden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren, in ein gefettetes Blech streichen und abbacken.
2 Stränge Paradiso Fruchtgenuss Kirsche auf den ausgekühlten Boden dressieren. Für die Pudding-Sahne Fond Royal CL Pudding-Sahne mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen, die restliche Sahne unterheben und auf den Boden streichen, kurz anfrosten.
Topglanz mit Konditoreipaste Kirsche marmorieren, aufstreichen und mit Dekorsahne und Dekor Siegel-Herz dekorieren.



SAHNE-ERDBEER-KELCHE

ZUTATEN:

Grundrezept für 20 Stück

35501 Butter-Blätterteig-Kelche 20 St.

Füllung

| | |
|---|-------|
| 43208 Alpenmilch Schokoladino | 100 g |
| 34318 Paradiso Fruchtgenuss Erdbeere | 500 g |

Pudding-Sahne

| | |
|--------------------------------------|---------|
| 48120 Fond Royal CL Pudding-Sahne | 250 g |
| Wasser | 310 g |
| Sahne, geschlagen, ungesüßt | 1.250 g |

Dekor

| | |
|---|--------|
| Erdbeeren | 5 St. |
| 09601 Dekor Schoko Trio | 20 St. |
| 19140 Dekor Mini-Späne Karamellgeschmack | 100 g |

ARBEITSWEISE:

Butter-Blätterteig-Kelche mit Alpenmilch Schokoladino ausstreichen und je 25 g Paradiso Fruchtgenuss Erdbeere eindressieren.
Für die Pudding-Sahne Fond Royal CL Pudding-Sahne mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Anschließend je 90 g mit einer Sterntülle aufdressieren. Mit geviertelten Erdbeeren und Dekoren ausgarnieren.

Art.-Nr. 35501
Butter-Blätterteig-Kelche
mit Zucker bestreut
Ø 95 mm, 90 St.



PRODUKTTIPP



SAHNE-JOHANNISBEER-ECLAIRS

ZUTATEN:

Grundrezept für 20 Stück

35301 Butter Eclair 20 St.

Füllung

| | |
|---|-------|
| 31818 Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere | 400 g |
|---|-------|

Pudding-Sahne

| | |
|--------------------------------------|-------|
| 48120 Fond Royal CL Pudding-Sahne | 190 g |
| Wasser | 240 g |
| Sahne, geschlagen, ungesüßt | 970 g |

Dekor

| | |
|--|---------------------|
| 41518 Blancoladino | 80 g |
| 36818 Schokoladino Johannisbeeren, frisch | 80 g nach Bedarf |

ARBEITSWEISE:

Butter Eclairs halbieren. Auf die untere Hälfte jeweils 20 g Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere dressieren.
Für die Pudding-Sahne Fond Royal CL Pudding-Sahne mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen, die restliche Sahne unterheben und jeweils 70 g aufdressieren.
Die obere Hälfte mit erwärmtem Blancoladino und Schokoladino filieren, aufsetzen und mit frischen Johannisbeeren ausdekorieren.

Art.-Nr. 35301
Butter Eclair
zarte Brandmasse zum Füllen
Länge: ca. 130 mm, 140 St.



PRODUKTTIPP