

BUNTE AUSWAHL ZUM FRÜHLING





HOLUNDERBLÜTE-ERDBEER-SCHNITTE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Rührboden

43113 SandRühr Premium	300 g
Weizenmehl	200 g
Speiseöl	200 g
Wasser	200 g

Tränke

Läuterzucker 2:1	100 g
20704 Konditoreipaste Erdbeere	5 g

Auflage

Erdbeeren, geviertelt	460 g
-----------------------	-------

Holunderblüten-Sahne

43704 Konditoreipaste	
Holunderblüte	60 g
37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	150 g
Zucker	35 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.250 g

Dekor

51006 Sahnemarmoria	
Erdbeere	30 g
37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	5 g
31018 Topglanz	200 g
31904 Dekorsahne mit Stabifix F frische Erdbeeren, halbiert	11 St.
19070 Dekor Erdbeere dunkle Schokolade	22 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 190° C ca. 18 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.

Läuterzucker mit Konditoreipaste Erdbeere verrühren und den erkalteten Boden tränken.

Geschnittene Erdbeeren auf dem Boden verteilen.

Holunderblüten-Sahne anrühren und auf dem Boden glatt streichen.

Sahnemarmoria Erdbeere mit Sanettlösung verrühren, mit einem Spritzbeutel auftragen und verstrudeln. Kurz anfrosten, mit Topglanz versiegeln und ausdekorieren.



HEIDELBEER-LEMON-SCHNITTE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Schokoboden

40222 Sacher Mix	500 g
Wasser	250 g
Speiseöl	150 g

Tränke

Läuterzucker 2:1	150 g
21304 Konditoreipaste Heidelbeere	10 g

Füllung

32218 Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere	400 g
---	-------

Buttermilk-Lemon-Sahne

46620 Fond Royal CL	
Buttermilk-Lemon	255 g
Wasser	410 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.020 g

Dekor

46310 Füll&Glanz	75 g
Zucker	30 g
Wasser	300 g
21304 Konditoreipaste Heidelbeere	25 g
37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	70 g
31904 Dekorsahne mit Stabifix F	100 g
19080 Dekor Blumen	22 St.
Heidelbeeren, frisch	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.

Läuterzucker mit Konditoreipaste Heidelbeere verrühren und den erkalteten Boden tränken.

4 Stränge Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere auf den Boden dressieren.

Buttermilk-Lemon-Sahne anrühren und auf dem Boden glatt streichen, kurz anfrosten.

Für den Dekor Füll&Glanz mit Zucker mischen, in das Wasser mit Konditoreipaste Heidelbeere geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist, danach die Sanettlösung unterziehen, aufstreichen und ausdekorieren.



FUSSBALLBERLINER

ZUTATEN:

Grundrezept für ca. 60 Berliner

Berliner
(MELLA-BERLINER-
SUPERSOFT/IREKS) 60 St.

Berlinerfüllung

46310 Füll&Glanz 250 g
Zucker 50 g
Apfelsaft 1.000 g
40608 Gelatop Eispaste Waldmeister 50 g

Dekor

13619 Blitz-Fondant 820 g
Wasser 80 g
92204 Eigelb PLUS nach Bedarf
91504 Pistaziengrün PLUS nach Bedarf*
19270 Dekor Deutschlandball 60 St.

* Höchstmengenbegrenzung einhalten

ARBEITSWEISE:

Füll&Glanz mit Zucker mischen, zu Apfelsaft und Gelatop Eispaste Waldmeister geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen, bis die Masse homogen ist, und die Berliner füllen. Blitz-Fondant mit Wasser verrühren und 2-3 Minuten kochen, mit Eigelb PLUS und Pistaziengrün PLUS einfärben und die Berliner glasieren. Mit Dekor Deutschlandball ausdekorieren.