



TYP ORANGE

APRIKOSE KOKOS

ZUTATEN:

**1 Blech 60 x 20 cm,
25 Stück (12 x 3,5 cm)**

NUSS-SPEZIALBODEN

560 g **Spezialmassen Mix** (40922)
85 g Nussgrieß, geröstet
3 g **Zimtino** (15104)
365 g Wasser

55 g Butter, flüssig
85 g **Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke** (22206)

KOKOSCREME

120 g **Creme Classic** (33611)
30 g **Konditoreipaste Kokos** (19904)
300 g Wasser (max. 20° C)

730 g **Paradiso Fruchtgenuss Aprikose** (31118)

SAHNE TYP ORANGE

110 g **Fond Royal CL Orange** (12566)
140 g Wasser

Lockerer Spezialboden mit feiner Haselnuss-Zimt-Note, mit exotischer Kokoscreme, Aprikosen-Füllung und frischer Sahne Typ Orange. Veredelt mit Marillenspiegel, Sahne und Gelee-Orangen.

550 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

DEKOR

200 g **Topglanz** (31018)
10 g **Konditoreipaste Marille** (20604)
70 g Dekorsahne mit **Stabifix F** (31904)
25 St. **Dekor Gelee-Orangenscheiben** (08101)

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 170° C

Zeit: ca. 30 Min.

Spezialmassen Mix, Nussgrieß, **Zimtino** und Wasser 5–7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen, flüssige Butter und **Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke** unter die Masse ziehen, bei offenem Zug abbacken. Den ausgekühlten Boden der Länge nach halbieren und eine Hälfte in ein 60/20er-Blech legen.

Creme Classic, **Konditoreipaste Kokos** und kaltes Wasser 3 Minuten

im schnellen Maschinengang aufschlagen. Abwechselnd mit einer 14er-Lochtülle Streifen aus Kokoscreme und **Paradiso Fruchtgenuss Aprikose** auf den Nussboden dressieren, anschließend die andere Hälfte des Bodens auflegen. **Fond Royal CL Orange** mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Die Sahne Typ Orange glatt auf die Schnitte streichen und mindestens 3 Stunden kühlen.

Topglanz mit **Konditoreipaste Marille** marmorieren, aufstreichen und ausgarnieren.



Fond Royal CL Orange (12566)

- fruchtige, frische Orangennote
- mit leichter Schalenabrundung
- Sahnestand auf Basis von Rindergelatine
- ausschließlich mit natürlichen Aromen