



Oraperl (17303)

- langlebiges, natürliches Orangenaroma
- aus hochwertigen, kalt gepressten Orangen
- entwickelt sein Aroma bei mechanischer Beanspruchung und Wärme



ORANGE

ROTE BETE

ZUTATEN:

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

RÜHRBODEN

420 g **SandRühr Premium**
(43113)
280 g Weizenmehl
280 g Wasser
280 g Speiseöl
170 g Mandelgrieß, geröstet
60 g **Konditoreipaste Apfelsine**
(20104)
6 g **Oraperl** (17303)

400 g Rote Bete, gerieben
50 g **Dekor Mandel Crunch**
(51806)

SAHNE TYP ORANGE

200 g **Fond Royal CL Orange**
(12566)
250 g Wasser
1.000 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

Überraschende Kombination aus geriebener Roter Bete und Orangen-Note im lockeren Rührteigboden, bedeckt von einer aromatischen Orangen-Sahne und dekorativ verfeinert mit angeflämmten Baisertupfen und Schokodekor.

DEKOR

12 g **Eisan** (30781)
75 g Wasser
150 g Zucker
1 g **Oraperl** (17303)
25 g Sanettlösung, **Sanett**
(37866)
Zubereitung siehe Etikett

25 St. **Dekor Taler orange/weiß**
(37401)

zugeben und aufschlagen, Sanettlösung zugeben, mit einer Lochtülle die Schnitte damit ausgarnieren und abflämmen.

Mit **Dekor Taler orange/weiß** dekorieren.

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C

Zeit: ca. 35 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse im langsamen Maschinengang für 3 Minuten glatt rühren, dann geriebene Rote Bete und **Dekor Mandel Crunch** unterheben. Die Masse in ein gefettetes Blech füllen, glatt streichen und abbacken.

Die Sahne Typ Orange anrühren, aufstreichen und anfrosten.

Eisan mit Wasser anschlagen, den Zucker mit **Oraperl** nach und nach