

CLEAN LABEL ✓



Konditoreipaste  
Apfelsine (28506)

- mit dem Geschmack sonnengereifter Orangen
- backfest
- vegan



ORANGE

THYMIAN

### ZUTATEN:

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

#### GRUNDREZEPT

##### ORANGEN-THYMIAN-FÜLLUNG

1.000 g Orangensaft  
50 g Konditoreipaste Apfelsine (20104)  
50 g Thymian, frisch  
100 g Triquell Neutral (32810)  
150 g Zucker

#### THYMIAN-

##### SCHOKOLADENBODEN

450 g Sacher Mix (40222)  
130 g Speiseöl  
220 g Wasser  
20 g Thymian, getrocknet

#### TRÄNKE

95 g Läuterzucker  
5 g Konditoreipaste Apfelsine (20104)

*Käsesahneschnitte, marmoriert mit Orangen-Thymian-Füllung auf einem mit Orange getränkten Schokoladenboden, auffällig dekoriert mit Orangen-Thymian-Füllung und gefärbtem Zuckersegel.*

#### KÄSE-SAHNE

250 g Fond Royal CL  
Käse Sahne (13066)  
400 g Wasser  
1.000 g Sahne, geschlagen,  
ungesüßt  
600 g Orangen-Thymian-Füllung

#### DEKOR

200 g Isomalt  
8 g Eigelb PLUS (92204)  
8 g Pistaziengrün PLUS (91504)  
Thymian, frisch,  
nach Bedarf

### ARBEITSWEISE:

**Temperatur: ca. 190° C**

**Zeit: ca. 25 Min.**

Für die Füllung Orangensaft und Konditoreipaste Apfelsine aufkochen und den frischen Thymian dazugeben, über Nacht kühl stellen. Triquell Neutral mit Zucker mischen und mit Thymian-Orangensaft verrühren.

Alle Zutaten für den Schokoladenboden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken. Den Boden nach dem Erkalten tränken. Fond Royal CL Käse Sahne mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben, 1/3 der Käse-Sahne aufstreichen und mit 140 g der Orangenfüllung marmorieren, mit der restlichen Sahne und einer großen Lochtülle Streifen aufdressieren. In die Zwischenräume die Orangen-Thymian-Füllung in Streifen einfüllen und mit eingefärbtem Isomalt und Thymian dekorieren.