



PINK GRAPEFRUIT

HASELNUSS

ZUTATEN:

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

NUSSKAPSELN

3 Stück 60 x 20 cm

500 g Spezialmassen Mix (40922)
325 g Wasser
75 g Nussgrieß, geröstet
5 g Citroperl (17403)

50 g Butter, flüssig
75 g Konditoreipaste Haselnuss
ohne Stücke (22206)

FÜLLUNG

300 g Alpenmilch Schokoladino
(43208)

TRÄNKE

50 g Gin

PINK-GRAPEFRUIT-SAHNE

230 g Fond Royal CL Neutral
(12466)
80 g Konditoreipaste
Pink Grapefruit (27820)
285 g Wasser

*Optisch lässt der Bauhaus-Stil bei dieser eleganten
Schnitte grüßen. Die Pink-Grapefruit-Sahne auf
Nussboden wird hier nämlich von Gin-Grapefruit-
Gelee-Würfeln und einer Haselnusskrokant-Platte getoppt.*

1.140 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

275 g Grapefruitgelee

GRUNDREZEPT

GRAPEFRUITGEELE

260 g Sanettlösung, Sanett
(37866)
Zubereitung siehe Etikett

45 g Zucker
35 g Konditoreipaste
Pink Grapefruit (27820)

25 g Gin
480 g Grapefruitsaft
ohne Fruchtfleisch

DEKOR

110 g Bienetta (33518)
110 g Haselnüsse, gehobelt

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 210° C

Zeit: ca. 6 Min.

Spezialmassen Mix, Wasser, Nuss-
grieß und **Citroperl** 5–7 Minuten im
schnellen Maschinengang aufschla-

gen, flüssige Butter und **Konditorei-
paste Haselnuss ohne Stücke** unter
die Masse ziehen, aufstreichen und
bei offenem Zug abbacken. Erkal-
tete Kapsel ins Blech legen, 150 g
flüssiges **Alpenmilch Schokoladino**
aufstreichen, Kapsel auflegen, tränken
und wiederholen, mit einer Nusskap-
sel abschließen.

Pink-Grapefruit-Sahne anrühren, glatt
auf die Nusskapsel streichen und an-
frostern.

Grapefruitgelee:

Sanettlösung, Zucker und **Konditorei-
paste Pink Grapefruit** verrühren, Gin
und Grapefruitsaft hinzufügen und
in ein mit Folie ausgelegtes 30/20er-
Blech füllen. Nach dem Erstarren in
1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden.

Für den Dekor **Bienetta** mit den ge-
hobelten Haselnüssen vermischen,
auf ein mit Backpapier ausgeleg-
tes Blech streuen und bei 180° C
ca. 7 Minuten backen, noch heiß in
25 Rechtecke à 12 x 3,5 cm schneiden
und die Schnitte dekorieren.



**Konditoreipaste
Pink Grapefruit
(27820)**

- leuchtend pink
- feinherber Frucht-
geschmack
- backfest
- vegan