



Sahnemarmoria Zitrone (52906)

- frischer Zitrusgeschmack nach sonnengereiften Zitronen
 - strahlend glänzende Farbe
 - ohne Farbstoff



ZITRONE

CURRY

ZUTATEN:

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

CURRYKAPSELN

3 Stück 60 x 20 cm
600 g **Spezialmassen Mix** (40922)
10 g Currypulver
6 g **Citroperl** (17403)
360 g Wasser

FÜLLUNG

375 g **Powerfüllung Neutral**
(36008)
23 g **Konditoreipaste Ananas**
(20904)
2 g **Konditoreipaste Citrone**
(20304)

ZITRONEN-SAHNE

245 g **Fond Royal CL Citrone**
(12166)
310 g Wasser
1.225 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

Spezialboden mit feiner Zitrusnote und Curry, geschichtet mit aromatischer Füllung Typ Ananas-Zitrone. Darauf eine erfrischende Zitronen-Sahne, verfeinert mit Zitronen-Dekor-Tupfen. Die Kataifi-Strudelfäden geben dieser exklusiven Schnitte den besonderen Look.

DEKOR

80 g **Sahnemarmoria Zitrone**
(52906)
20 g Sanettlösung, **Sanett**
(37866)
Zubereitung siehe Etikett

STRUDELFÄDEN

50 g Kataifi-Strudelfäden
30 g Butter
10 g Zucker

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 210° C

Zeit: ca. 6 Min.

Spezialmassen Mix, Currypulver, **Citroperl** und Wasser im schnellen Maschinengang 5–7 Minuten aufschlagen und in 3 Blechen abbacken. Nach dem Erkalten eine Kapsel in ein Blech legen, **Powerfüllung Neutral** mit **Konditoreipaste Ananas** und **Konditoreipaste Citrone** verrühren, 200 g Füllung auf die Currykapsel streichen, den Vorgang wiederholen, mit einer Currykapsel abschließen.

Zitronen-Sahne zubereiten, davon 2/3 auf die Kapsel streichen, restliche Zitronen-Sahne mit einer Lochtülle aufdressieren und die Schnitte anfrosten.

Für den Dekor **Sahnemarmoria Zitrone** mit der Sanettlösung verrühren, mit einem Spritzbeutel die Schnittpunkte zwischen den Tupfen dekorieren und erstarren lassen. In Stücke schneiden und mit den Strudelfäden dekorieren.

Strudelfäden:

Aufgetaute Strudelfäden auseinanderzupfen, mit flüssiger Butter vermischen, Zucker zugeben, portionsweise auf Backpapier legen und ca. 5 Minuten bei ca. 180° C abbacken.