



ZITRONE

LAVENDEL

ZUTATEN:

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

SPEZIALMASSENBODEN

370 g **Spezialmassen Mix** (40922)
220 g Wasser
5 g **Citrone Europa** (72104)

TRÄNKE

120 g Läuterzucker
3 g **Citrone NOBLESSE** (27006)

ZITRONEN-SAHNE

110 g **Fond Royal CL Citrone**
(12166)
140 g Wasser
550 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

LAVENDEL-SAHNE

100 g **Fond Royal CL Neutral**
(12466)
25 g **Konditoreipaste Lavendel**
(27510)
125 g Wasser
500 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

GRUNDREZEPT SPIEGELGLASUR

150 g Wasser
270 g Zucker
280 g Glucose
200 g Kondensmilch
150 g **Sanett** (37866)
300 g weiße Kuvertüre
150 g **Konditoreipaste Lavendel**
(27510)

DEKOR

200 g Spiegelglasur
(siehe Grundrezept)
50 g **Blancoladino** (41518)
25 St. Lavendelblüten, getrocknet
oder kandiert

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C

Zeit: ca. 25 Min.

Spezialmassen Mix, Wasser und **Citrone Europa** 5–7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen und abbacken. Den Boden nach dem Auskühlen halbieren, eine Hälfte ins Blech geben, tränken. **Fond Royal**

Optisch und geschmacklich liegt Lavendel in diesem Jahr voll im Trend – und wird in dieser Schnitte als auffällige Spiegelglasur und Lavendel-Sahne inszeniert. Eine Zitronen-Sahne und ein mit Zitrone getränkter Boden runden dieses Geschmackserlebnis ab.

CL Citrone mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben, glatt auf den Boden streichen und den zweiten Spezialboden auflegen und tränken. Lavendel-Sahne anrühren, auf den Boden geben und glatt abstreichen.

Für die Spiegelglasur Wasser, Zucker, Glucose aufkochen, zusammen mit Kondensmilch in die Kuvertüre einrühren und das **Sanett** unterrühren. Den Spiegelüberzug aufstreichen und mit **Blancoladino** dekorieren.



Fond Royal CL Citrone (11266)

- frischer, fruchtiger Zitronengeschmack
- Sahnestand auf Basis von Rindergelatine
- ausschließlich mit natürlichen Aromen