

# IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

**33** à la  
Dreidoppel



## WINTERWUNDERLAND

NEUES FÜR DIE THEKE – VON KLASSISCH BIS EXOTISCH



# EXOTISCHE FESTTAGSTORTE

## ZUTATEN:

1 Torte, Ø 26 cm, 7 cm hoch

### GEWÜRZBODEN

- 170 g SandRühr Premium (43113)
- 110 g Weizenmehl
- 110 g Wasser
- 110 g Speiseöl
- 2 g Spekulatius, hell (17825)
- 50 g Spekulatiusbruch

- 150 g Mürbteigboden  
(MELLA-MÜRBI/IREKS)
- 30 g Powerfüllung  
Pfirsich-Maracuja (32908)

### FÜLLUNG

- 25 g Triquell Neutral (32810)
- 20 g Zucker
- 1 g Spekulatius, hell (17825)
- 200 g Abtropfflüssigkeit
- 10 g Konditoreipaste Ananas  
(20904)
- 340 g Ananasstücke, Konserve

### ANANAS-SAHNE

- 100 g Sanettlösung, Sanett (37866),  
Zubereitung siehe Etikett
- 35 g Zucker
- 50 g Konditoreipaste Ananas  
(20904)
- 95 g Füllung, püriert
- 780 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

### DEKOR

- 150 g Dekorsahne mit Stabifix F  
(31904)
- 140 g Topglanz (31018)
- 10 g Konditoreipaste Ananas  
(20904)
- 3 g Konditoreipaste  
Burgunder-Punsch (21504)
- 30 g Dekor Mandel Crunch  
(51806)
- 14 St. Dekor Schoko  
Sternschnuppe (08201)
- 14 St. Ananasstücke, Konserve

## ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 17 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren und im Ring abbacken.

Mürbteigboden mit Powerfüllung Pfirsich-Maracuja bestreichen, den erkalteten Boden auflegen, mit einem Ring umstellen. Für die Füllung Triquell Neutral mit Zucker, Spekulatius, hell mischen und mit Abtropfflüssigkeit und Konditoreipaste Ananas verrühren, Ananasstücke unterheben, 95 g der Füllung zur Seite stellen. Zwei Ringe der Füllung auf den Boden dressieren. Für die Ananassahne Sanettlösung, Zucker, Konditoreipaste Ananas und pürierte Füllung verrühren, Sahne unterheben und in den Ring füllen, glatt abstreichen und anfrosten. Ring abnehmen, den Rand mit Dekorsahne einstreichen. Topglanz mit Konditoreipaste Ananas verrühren und die Oberfläche abglänzen, mit Konditoreipaste Burgunder-Punsch marmorieren und ausgarnieren.



# WEIHNACHTSTALER

## ZUTATEN:

ca. 50 Stück

### KNUSPER-MÜRBEIG

- 190 g Zucker
- 60 g **Bienetta** (33518)
- 390 g Butter
- 610 g Weizenmehl

### FÜLLMASSE

- 1.225 g **Backfüll Variant** (46022)
- 650 g Wasser
- 110 g **Konditoreipaste Wiener Mandel** (24204)
- 55 g **Konditoreipaste Toffee** (41904)

### FÜLLUNG

- 50 g **Konditoreipaste Kirsche** (20504)
- 730 g **Powerfüllung Neutral** (36008)

### DEKOR

- 500 g **Alpenmilch Schokoladino** (43208)
- 500 g Kuvertüre, Vollmilch
- 200 g **Dekor Mandel Crunch** (51806)
- 100 g **Schokoladino** (36818)
- 30 g **Dekor Sterne, gold** (90904)

## ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 15 Min.

Knusper-Mürbteig herstellen und ausrollen (Ausrollstärke 4 mm), mit einem Wellenausstecher (ca. 8 cm Ø) ausstechen und anbacken.

Alle Zutaten der Füllmasse verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Mit einer 14er-Lochtülle einen Ring aufdressieren und in die Mitte mit **Konditoreipaste Kirsche** abgeschmeckte Powerfüllung einfüllen und backen.

**Alpenmilch Schokoladino** und Vollmilchkuvertüre auflösen, **Dekor Mandel Crunch** zugeben und das ausgekühlte Gebäck überziehen.

Mit **Schokoladino** überspinnen und mit **Dekor Sterne, gold** dekorieren.



# WINTERPUNSCH

## ZUTATEN:

1 Schnitte, 60 x 20 cm

### GEWÜRZBODEN

- 750 g Backfüll Variant (46022)
- 560 g Wasser
- 60 g Gewürzkuchen (14906)

### FÜLLUNG

- 700 g Paradiso Fruchtgenuss Kirsche (31218)

### BURGUNDER-PUNSCH-SAHNE

- 30 g Fond Royal CL Neutral (12466)
- 10 g Konditoreipaste Burgunder-Punsch (21504)
- 35 g Wasser
- 130 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

### WINTERPUNSCH-SAHNE

- 215 g Fond Royal CL Typ Eierlikör (16966)
- 260 g Wasser
- 70 g Konditoreipaste Creme Napoleon (20004)
- 1.050 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

### DEKOR

- 200 g Topglanz (31018)
- 10 g Konditoreipaste Kirsche (20504)
- 5 g Schokoladino (36818)
- 200 g Dekorsahne mit Stabifix F (31904)
- 22 St. Dekor Nikolauskopf (03001)

## ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 20 Min.

Alle Zutaten für den Gewürzboden kurz verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen, in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.

Nach dem Auskühlen **Paradiso Fruchtgenuss Kirsche** in 4 Streifen aufdressieren.

Angerührte Burgunder-Punsch-Sahne zwischen die Kirschfüllung dressieren und kurz anfrosten.

Winterpunsch-Sahne anrühren, glatt aufstreichen und mindestens 3 Stunden kühl stellen.

**Topglanz** mit **Konditoreipaste Kirsche** verrühren, auftragen und ausgarnieren.