



## Alaska-express Weiße Schokolade-Passionsfrucht

### NEU!

- **Einzigartig exotisch!**  
*Die liebliche Zartheit weißer Schokolade gepaart mit der aromatischen Note der Passionsfrucht.*
- **Einfach verführerisch mit Alaska-express!**

### Weiße Schokolade-Passionsfrucht-Sahneschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm; 48 Stück

_____	900 g	Mürbeteig ( <b>Mürbella</b> )
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre
_____	1200 g	Biskuitroulade, hell ( <b>Bisquit 100 PLUS</b> ), 2 Stück
_____	700 g	<b>Fructi-Top Aprikose-Pfirsich</b>

#### Weiße Schokoladensahne

_____	400 g	<b>Alaska-express Weiße Schokolade-Passionsfrucht</b>
_____	500 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	2000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Weiße Schokolade-Passionsfrucht im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

#### Dekor

_____	350 g	<b>Cristaline Gelb</b>
_____	80 g	<b>Blütenraspeln weiß</b>
_____	100 g	Garniersahne
_____	48 St.	<b>Schoko-Dekor Weiße Schokolade Passionsfrucht</b>

#### Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich** diagonal aufspritzen.
- Mit der weißen Schokoladensahne und der Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Schnitte anfrosten und dünn mit **Cristaline Gelb** abgelifieren.
- Mit Garniersahne, den **Blütenraspeln weiß**, sowie dem **Schoko-Dekor Weiße Schokolade Passionsfrucht** ausgarnieren.



Fachliche Beratung  
Tel. 05 11/41 07 380  
Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG  
Tillystraße 17-21  
30456 Hannover  
www.martinbraun.de

Bestellung  
Tel. 05 11/41 07 333  
Fax 05 11/41 07 317

Nr.492



## Weiße Schokolade-Passionsfrucht-Torte

Betriebsrezept: 2 Torten, 18 cm Ø; 16 Stück

- \_\_\_\_\_ 160 g Mürbeteig (**Mürbella**)
- \_\_\_\_\_ 40 g Aprikosenkonfitüre
- \_\_\_\_\_ 240 g Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**), 4 Stück

### Weiße Schokolade-Passionsfrucht-Sahne

- \_\_\_\_\_ 120 g **Alaska-express Weiße Schokolade-Passionsfrucht**
- \_\_\_\_\_ 150 g Wasser, ca. 25 °C
- \_\_\_\_\_ 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- \_\_\_\_\_ 30 g **Blütenraspeln weiß**

### Dekor

- \_\_\_\_\_ 50 g Weiße Schokoladenfäden
- \_\_\_\_\_ 60 g **Cristaline Neutral**
- \_\_\_\_\_ 1 Stk Passionsfrucht, frisch
- \_\_\_\_\_ 50 g **Blütenraspeln weiß**
- \_\_\_\_\_ 2 Stk **Dekor-Stäbchen weiß**
- \_\_\_\_\_ 2 Stk **Schoko-Dekor Weiße Schokolade Passionsfrucht**

**Alaska-express Weiße Schokolade-Passionsfrucht** im Wasser auflösen, **Blütenraspeln weiß** und die Sahne unterheben.

### Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je einen Biskuitboden auflegen. Mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- Mit der weißen Schokoladensahne und den Biskuitböden zu Torten zusammensetzen.
- Die Torten ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Torten anfrosten, **Cristaline Neutral** mit der halben Passionsfrucht verrühren und die Torten abglänzen.
- Mit der Passionsfrucht, **Blütenraspeln weiß**, **Dekor-Stäbchen weiß**, **Schoko-Dekor Weiße Schokolade Passionsfrucht** und den weißen Schokoladenfäden ausgarnieren.

**Schoko-Dekor**  
**Weiße Schokolade**  
**Passionsfrucht**  
 Art.-Nr. 1757301  
 240 Stück im Karton



### Einfach verführerisch!

**Alaska-express**  
**Weiße Schokolade-Passionsfrucht**  
 1 kg im Beutel, Art.-Nr. 1411801