



NEU!

- *Geschmackvolle Einstimmung auf die kalte Jahreszeit: Fruchtiige Pflaume mit aromatischem Zimt und feinen Mandelstückchen!*

Alaska-express Winterpflaume

Winterpflaumen-Kleintorte

4 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch, 32 Stück

Gewürzböden

_____	425 g	Weizenmehl
_____	90 g	Gewürztrieb 2000
_____	350 g	Zucker
_____	450 g	Milch, 3,5 %
_____	100 g	Eier
_____	150 g	Speiseöl

Alle Zutaten gut miteinander verrühren. Die Masse in vorbereitete Ringe füllen und abbacken.

Winterpflaumen-Sahne

_____	240 g	Alaska-express Winterpflaume
_____	300 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Winterpflaume im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

_____	500 g	Fruchti-Top Pflaume
_____	140 g	Cristaline Neutral
_____	180 g	Dekorplatten, dunkel

Herstellung

- Die ausgekühlten Gewürzböden halbieren und mit je einem geölten und mit Staubzucker besetzten Ring umstellen.
- Die Winterpflaumen-Sahne einfüllen, glatt streichen und **Fruchti-Top Pflaume** tupfenförmig eindressieren.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Ringe abziehen, mit **Cristaline** abglänzen und die **Dekorplatten** um den Rand legen.

Backtechnik

- Backtemperatur: 180 bis 190 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur).
- Backzeit ca. 35 Minuten

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.495



Winterpflaumen-Sahneschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____	900 g	Mürbeteig mit Mürbella
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre
_____	1200 g	2 Stück Biskuitroulade, hell mit Bisquisit 100 PLUS , 1 cm stark
_____	700 g	Fructi-Top Pflaume

Winterpflaumen-Sahne

_____	450 g	Alaska-express Winterpflaume
_____	550 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	2250 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Dekor

_____	150 g	Garniersahne
_____	120 g	Cristaline Neutral
_____	150 g	Fructi-Top Pflaume
_____	48 St.	Schoko-Dekor Winterpflaume

Alaska-express Winterpflaume
im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Herstellung

- Den Mübeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, eine Biskuitroulade auflegen und 8 Streifen **Fructi-Top Pflaume** mit Lochtüte der Länge nach aufdressieren.
- Mit der Winterpflaumen-Sahne und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen.
- Die Oberfläche fächerförmig kämmen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen, kurz anfrosten und einteilen.
- **Cristaline Neutral** mit **Fructi-Top Pflaume** verrühren und jedes Stück mit einem Pinsel abtupfen.
- Mit Garniersahne und **Schoko-Dekor Winterpflaume** ausgarnieren.



Schoko-Dekor
Winterpflaume
Art.-Nr. 1718701
240 Stück im Karton