



NEU!

- *Original Schwarzwälder Zwetschgenwasser für das besondere Genuss-erlebnis.*
- *Das natürliche Aroma für allerhöchste Ansprüche.*

Dessertpaste Schwarzwälder Zwetschgenwasser

Schwarzwälder Zwetschgenwasser-Cremetorte

2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch, 32 Stück

_____	320 g	2 Stück Mürbeteig mit Mürbella , 2,5 mm stark
_____	80 g	Aprikosenkonfitüre
_____	2200 g	Nussböden mit Nousino , 10 Böden, 0,5 cm stark
_____	350 g	Fruchti-Top Pflaume
_____	200 g	Zwetschgenwassertränke, siehe Grundrezept

Zwetschgenwasser-Buttercreme

_____	1200 g	Buttercreme mit Cremonte
_____	80 g	Dessertpaste Schwarzwälder Zwetschgenwasser

Buttercreme mit **Dessertpaste Schwarzwälder Zwetschgenwasser** abschmecken.

Dekor

_____	300 g	Marzipan, angewirkt
_____	350 g	Schokobella Feinherb
_____	80 g	Blütenraspeln weiß
_____	70 g	Schokobella weiß

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Die Zwetschgenwasser-Buttercreme mit **Fruchti-Top Pflaume** verrühren und mit den Nussböden zu Torten zusammensetzen. Die Nussböden mit Zwetschgenwassertränke tränken.
- Die Torten einstreichen und mit Marzipan eindecken.
- Mit **Schokobella Feinherb** überziehen, in der Mitte einen großen Tupfen **Schokobella weiß** zum Stern ausziehen.
- Die Torten einteilen und den Rand mit **Blütenraspeln weiß** absetzen.

Grundrezept

Zwetschgenwassertränke

—	1000 g	Wasser	▶ aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen
—	1000 g	Zucker	
—	120 g	Dessertpaste Schwarzwälder Zwetschgenwasser	▶ zusetzen

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.494



Schwarzwälder Zwetschgenwasser-Baiser-Sahneschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

Sandmasse

_____	750 g	RührQuick Soft
_____	400 g	Zucker
_____	450 g	Speiseöl
_____	450 g	Wasser

3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren und auf ein vorbereitetes Blech streichen.

_____	700 g	Fructi-Top Pflaume
-------	-------	---------------------------

diagonal aufdressieren und abbacken

Zwetschgenwasser-Sahne

_____	400 g	Alaska-express Neutral
_____	400 g	Wasser, ca. 30 °C
_____	140 g	Dessertpaste Schwarzwälder Zwetschgenwasser
_____	2000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Schwarzwälder Zwetschgenwasser** abschmecken und die Sahne unterheben.

Dekor

_____	600 g	Biskuitroulade, hell mit Bisquisit 100 PLUS
_____	500 g	Baisermasse
_____	150 g	Garniersahne
_____	48 St.	Schoko-Dekor Zwetschgenwasser

Herstellung

- Nach dem Erkalten die Zwetschgenwasser-Sahne aufstreichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Biskuitroulade mit der Baisermasse bestreichen, aufrauen und bei 230 °C ca. 12 Min. abflämmen.
- Nach dem Erkalten in die entsprechenden Stücke schneiden und auf die Schnitte legen.
- Mit der Garniersahne sowie dem Schoko-Dekor ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: 180 bis 190 °C (= 50 bis 40 °C unter Brötchenbacktemperatur).
- Backzeit ca. 30 Minuten



Schoko-Dekor
Zwetschgenwasser
Art.-Nr. 1718601
192 Stück im Karton