



NEU!

- **Edler Mirabellengeist mit feiner Fruchtnote – einfach verführerisch.**
- **Dieses natürliche Aroma gibt's nur von Braun!**

Dessertpaste Mirabellengeist

Mirabellengeist-Fantasias

1 Fantasia Formenverbund, 24 Stück

_____	125 g	24 Stück, Biskuitroulade, hell mit Bisquisit 100 PLUS , 7 cm, ausgestochen
_____	120 g	24 Stück Mirabellen, entsteint (Dosenware)
		<u>Mirabellengeist-Sahne</u>
_____	200 g	Alaska-express Neutral
_____	200 g	Wasser, ca. 30 °C
_____	60 g	Dessertpaste Mirabellengeist
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
_____	50 g	Schoko-Pailletten
		<u>Dekor</u>
_____	50 g	Cristaline Gelb
_____	125 g	Garniersahne
_____	24 St.	Schoko-Dekor Mirabellengeist

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Mirabellengeist** abschmecken und die Sahne unterheben. **Schoko-Pailletten** zum Schluss unterrühren.

Herstellung

- Mit einem Spitzbeutel die Mirabellengeist-Sahne einfüllen, je eine Mirabelle einlegen, die ausgestochenen Biskuitböden auflegen und andrücken.
- Die Törtchen ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Törtchen gut anfrosten und aus der Form lösen.
- Mit **Cristaline Gelb** überspinnen.
- Mit Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Mirabellengeist** ausgarnieren.
- **Tipp:** Die Fantasias können auch mit Mirabellen ausgarniert oder mit **Cristaline Schoko** überspinnen werden.

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.496





Mirabellegeist-Sahneschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____	900 g	Mürbeteig mit Mürbella	
		<u>Sandmasse</u>	
_____	750 g	RührQuick Soft	
_____	400 g	Zucker	
_____	450 g	Speiseöl	
_____	450 g	Wasser	
_____	800 g	Mirabellen, entsteint (Dosenware)	
		<u>Mirabellegeist-Sahne</u>	
_____	400 g	Alaska-express Neutral	
_____	400 g	Wasser, ca. 30 °C	
_____	140 g	Dessertpaste Mirabellegeist	
_____	2000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	150 g	Garniersahne	
_____	100 g	Cristaline Gelb	
_____	100 g	Cristaline Schoko	
_____	240 g	48 Stück Mirabellen, entsteint (Dosenware)	
_____	48 St.	Schoko-Dekor Mirabellegeist	

3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren und auf den ausgerollten Mürbeteig aufstreichen.

▶ aufstreuen und abbacken

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

Herstellung

- Mirabellegeist-Sahne auf den ausgekühlten Boden aufstreichen und kämmen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Cristaline Gelb** und **Cristaline Schoko** dünn überspinnen.
- Mit der Garniersahne, den Mirabellen sowie dem Schoko-Dekor ausgarnieren.

Backtechnik

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



Fantasias sind mit der Silikon-Backmatte Art.-Nr. PX018 von Pavoni rationell herzustellen. Im Internet unter: www.pavonitalia.com

Schoko-Dekor
Mirabellegeist
Art.-Nr. 1718801
192 Stück im Karton

