



NEU!

- Die **exotische** Fruchtfüllung aus Aprikosen, Pfirsichen, Ananas, Mango und Maracuja bringt die tropische Frische in jedes Gebäck
- 70% Fruchtanteil
- Backstabil, schnitt- und frosterstabil
- 100%-Produkt - direkt aus dem Eimer zu verarbeiten

Fruchti-Top Tropic

Tropische Joghurt-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm; 22 Stück

_____ 450 g Mürbeteig, 1 Stück, gebacken
 _____ 100 g Aprikosenkonfitüre
 _____ 600 g Biskuitroulade, hell, 2 Stück

Füllung

_____ 500 g **Fruchti-Top Tropic**

Joghurt-Sahne

_____ 350 g **Alaska-express Joghurt**
 _____ 700 g Wasser, ca. 20 °C
 _____ 700 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

_____ 100 g **Cristaline Neutral**
 _____ 20 g **Cristaline Grün**
 _____ 180 g Ananas, 1/4 Ananas in dünne Scheiben schneiden
 _____ 22 St. Physalis

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- **Fruchti-Top Tropic** diagonal aufdressieren.
- Mit der Joghurt-Sahne und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Nach dem Absteifen **Cristaline Neutral** aufstreichen, **Cristaline Grün** aufspritzen und mit einer Messerspitze verziehen.
- Mit den Physalis und den abgelierten Ananas ausgarnieren.

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

MARTIN BRAUN KG
 Tillystraße 17-21
 30459 Hannover
 www.martinbraun.de

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

Nr. 501



Tropical Island

Betriebsrezept: 58 Stück

_____ 2000 g **Amerikaner**
_____ 1000 g Wasser, ca. 20 °C
_____ 500 g **Kokoskrone**

2 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren.

Füllung

_____ 2300 g **Fructi-Top Tropic**, ca. 40 g pro Stück

Dekor

_____ 1100 g **Cristaline Neutral**
_____ 350 g Kokosraspeln, geröstet
_____ 58 St. Physalis
_____ 450 g Mango-Scheiben
_____ 900 g Ananas, Ananas vierteln und in Scheiben schneiden
_____ 350 g Erdbeeren, halbiert

Herstellung

- Die Kokos-Amerikanermasse auf mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren.
- **Fructi-Top Tropic** mittig aufdressieren und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit **Cristaline Neutral** abglänzen und den Rand mit den Kokosraspeln absetzen.
- Die Früchte mit **Cristaline Neutral** abstreichen und die Tropical Islands ausgarnieren.

Tropische Ananas-Sahnetorte

Betriebsrezept: 2 Tortenringe, 26 cm Ø, 6 cm hoch; 32 Stück

_____ 700 g **Fructi-Top Tropic**
_____ 540 g Biskuitroulade, hell, dünn
_____ 320 g Mürbeteig, 1 Stück, gebacken
_____ 80 g Aprikosenkonfitüre
_____ 360 g Biskuitböden, hell, 2 Stück, 1 cm stark

Ananas-Sahne

_____ 240 g **Alaska-express Ananas**
_____ 300 g Wasser, ca. 25 °C
_____ 1250 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Füllung

_____ 400 g **Fructi-Top Tropic**

Dekor

_____ 40 g Kokosraspeln, mittel
_____ 50 g **Cristaline Neutral**

Herstellung

- Die Roulade mit **Fructi-Top Tropic** bestreichen und der Länge nach teilen.
- Die Rouladen stramm aufrollen und frosten.
- Nach dem Frosten die Rouladen in 1 cm breite Stücke schneiden.
- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, einen Biskuitboden auflegen.
- Auf die Tortenscheiben Backpapier legen und einen geölten und mit Staubzucker besiebten Ring auflegen.
- Den Ring mit den geschnittenen Rouladen auslegen.
- Mit der Ananas-Sahne und dem zweiten Biskuitboden zur Torte zusammensetzen.
- Mit **Fructi-Top Tropic** zwei Ringe auf die Ananas-Sahne dressieren und den vorbereiteten Mürbeteigboden auflegen und andrücken.
- Die Torte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Nach dem Auskühlen die Torten stürzen, mit **Cristaline Neutral** abstreichen und mit Kokosraspeln absetzen.



Fructi-Top Tropic

6 kg-Eimer = 1390606
12 kg-Eimer = 1390612

