



NEU!

- *Fruchtige Birne abgerundet mit aromatischem Zimt und Haselnussstückchen.*

Alaska-express Birnen-Zauber

Birnen-Zauber-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; 48 Stück

_____	900 g	Mürbeteig mit Mürbella	
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	1200 g	Nousinor rouladen, 2 Stück	
_____	1200 g	Birnen, gehackt	
		<u>Birnen-Sahne</u>	
_____	500 g	Alaska-express Birnen-Zauber	▶ Alaska-express Birnen-Zauber im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	625 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	2500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	200 g	Cristaline Neutral	
_____	50 g	Cristaline Schoko	
_____	100 g	Garniersahne	
_____	48 Stk.	Schoko-Dekor Birnen-Zauber	

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, eine **Nousinor**roulade auflegen.
- Gehackte Birnen aufstreuen, mit der Birnen-Sahne und der zweiten **Nousinor**roulade zur Schnitte zusammensetzen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und ca. 30 Minuten anfrosten.
- Nach dem Anfrosten die Schnitte mit **Cristaline Neutral** abglänzen, in 10 x 10 cm große Quadrate schneiden und diese nochmals diagonal durchschneiden.
- Mit Garniersahne, dem **Schoko-Dekor Birnen-Zauber** und **Cristaline Schoko** ausgarnieren.



Birnen-Zauber-Kleintorten

3 Tortenringe, 18 cm Ø, 24 Stück

_____	240 g	Mürbeteig mit Mürbella , 3 Stück, gebacken	
_____	60 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	360 g	Nousinoböden , 6 Stück, 1 cm stark	
_____	600 g	Birnen, halbiert	
		<u>Birnen-Zauber-Sahne</u>	
_____	150 g	Alaska-express Birnen-Zauber	▶ Alaska-express Birnen-Zauber im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	180 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	750 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	240 g	Marzipan, angewirkt, 3 Marzipandecken, 18 cm Ø, 2 mm	
_____	45 g	Haselnüsse, gehobelt, geröstet	
_____	10 g	Garniersahne	
_____	15 g	Gold Sparkle	
_____	30 g	Dekorplatten dunkel	
_____	150 g	Birnenscheiben, abgeliert	

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen **Nousinoboden** auflegen, mit geölten und mit Staubzucker besetzten Ringen umstellen.
- Vier Birnenhälften als Fächer einschneiden und auf den **Nousinoboden** legen.
- Mit der Birnen-Sahne und den restlichen **Nousinoböden** zu Torten zusammensetzen.
- Die Torten ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Marzipandecken auflegen.
- Die Ränder mit Haselnüssen absetzen, mit der Garniersahne, **Gold Sparkle**, den **Dekorplatten dunkel** und den abgelierten Birnenscheiben ausgarnieren.

Birnen-Zauber-Sahneroulade

2 Rouladen 60 x 40 cm, 40 Stück

_____	1200 g	Biskuitroulade, dunkel mit Schoko-Bisquit 100 , 2 Stück, 60 x 40 cm	
		<u>Birnen-Zauber-Sahne</u>	
_____	200 g	Alaska-express Birnen-Zauber	▶ Alaska-express Birnen-Zauber im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	250 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____	200 g	Birnen, gehackt	
		<u>Dekor</u>	
_____	180 g	Überzug mit Cristaline Schoko , (siehe Grundrezept)	
_____	20 g	Gold Sparkle	

Herstellung

- Die Birnen-Sahne auf den Biskuitrouladen verteilen und glatt streichen.
- Die Birnenwürfel längs am oberen Rand (60 cm Länge) aufstreuen.
- Zu Rouladen (60 cm lang) aufrollen.
- Die Rouladen ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Nach dem Absteifen die Rouladen mit dem **Cristaline Schoko Überzug** abglänzen und mit **Gold Sparkle** ausgarnieren.

Grundrezept Überzug mit Cristaline Schoko

_____	90 g	Wasser	▶ Wasser auf ca. 60 °C erhitzen und Alaska 666 einrühren.
_____	60 g	Alaska 666	
_____	1000 g	Cristaline Schoko	▶ auf ca. 40 °C erhitzen und unterrühren.



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

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317
verkauf@martinbraun.de

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

Nr. 512