

# Bellanossa



# Bellanossa-Torte



## Bellanossa-Pralinen

### Pralinenschalen

- 200 Stk Pralinen-Schalen rund, Edelbitter, 3,0 g
- 200 Stk Walnuß-Halbschalen, Edelvollmilch, 2,2 g
- 200 Stk Tropfenschalen Edelbitter, 2,6 g

### Bellanossacremefüllung mit Rum-Geschmack

- 1000 g **Bellanossa**
  - 300 g Butter, (weich)
  - 60 g **Dessertpaste Rum**
- ▶ **Bellanossa** und Butter 2–3 Minuten aufschlagen. Mit der Dessertpaste abschmecken.

### Bellanossacremefüllung Orange

- 1000 g **Bellanossa**
  - 300 g Butter, (weich)
  - 60 g **Dessertpaste Orange**
- ▶ **Bellanossa** und Butter 2–3 Minuten aufschlagen. Mit der Dessertpaste abschmecken.

### Bellanossacremefüllung Kirschwasser

- 1000 g **Bellanossa**
  - 250 g Sahne, flüssig
  - 60 g **DP Schwarzwälder Kirschwasser**
- ▶ **Bellanossa** und Sahne verrühren. Mit der Dessertpaste abschmecken.

### **Herstellung**

- Die jeweilige Füllung in die verschiedenen Pralinenhohlkörper geben.
- Die Pralinen wie auf dem Bild ersichtlich dekorieren.

## Bellanossa-Deluxe



# Bellanossa-Torte

1 Torte, 26 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16

- 160 g Mürbeteig (mit **Mürbella**), 1 Stück, gebacken
- 40 g **Aprikosenkonfitüre**
- 480 g Biskuitböden, dunkel (mit **Schoko-Bisquit**), 4 Stück, 0,5 cm stark
- 200 g Cointreautränke, zum Tränken der Böden

## Bellanossa-Creme

- 500 g **Bellanossa**
  - 65 g **Royal Cointreau**
  - 250 g 250g Butter, flüssig
- ▶ **Bellanossa** und Butter 2–3 Minuten aufschlagen. Mit **Royal Cointreau** abschmecken.

## Dekor

- 150 g Marzipan, angewirkt, zum Eindecken
- 150 g **Bellanossa**, für den Überzug
- 40 g Mandeln, gestiftelt
- 80 g **Bienex**

## Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Mit der Bellanossa-Creme und den Biskuitböden zu einer Torte zusammensetzen.
- Kühl stellen.
- Die Torte mit Marzipan eindecken und mit temperierter **Bellanossa** überziehen.
- Die Torte wie auf dem Bild ersichtlich dekorieren.

# Bellanossa-Pralinen



# Bellanossa-Deluxe

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 8

- 900 g Mürbeteig (mit **Mürbella**), gebacken, 2,5 mm
- 2400 g Biskuitroulade, hell, dünn (mit **Bisquit 100 Plus**), 4 Stück

## Bellanossa-Creme

- 1050 g **Bellanossa**
  - 450 g Butter
- ▶ **Bellanossa** und Butter 2–3 Minuten aufschlagen.
- 1500 g **Fructi-Top Orange**

## Dekor

- 1000 g Marzipan, angewirkt
- 800 g **Bellanossa**
- 300 g Macarons, (ca. 96 Stück)

## Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit der Bellanossa-Creme bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- Im Wechsel mit **Fructi-Top Orange** und **Bellanossa-Creme** bestreichen.
- Mit den Biskuitrouladen zur Schnitte zusammensetzen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
- Die Schnitte in 10 x 60 cm breite Streifen schneiden und auseinander setzen.
- Mit Marzipan eindecken und mit temperierter **Bellanossa** überziehen.
- Die Streifen in 10 x 30 cm Stücke schneiden und wie auf dem Bild ersichtlich dekorieren.



## Bellanossa

Eine Kombination aus zartschmelzender Nougatcreme und zerkleinerten Kakaobohnen machen **Bellanossa** zu einem besonderen Geschmackserlebnis!

Exquisite Zutaten wie schonend geröstete Haselnüsse und sorgfältig ausgewähltes Kakaopulver runden den Geschmack dieser feinen Creme hervorragend ab.

- Ideal zum Überziehen und Füllen von Gebäck und Pralinen
- Die attraktiven Kakaobohnenstückchen bieten einen optischen Genuss in jeder Anwendung
- Kein Aroma enthalten
- Kein gehärtetes Fett enthalten
- Ohne Soja hergestellt
- Low TFA
- Direkt zu verarbeiten

### Downloads

- „Bellanossa“-Logo
- DIN A1-Poster
- DIN A4 Thekenaufsteller
- Anwendungsvideo

Downloads unter:  
[www.mbg-bellanossa.com](http://www.mbg-bellanossa.com)



# Bellanossa



Offizieller  
Förderer



**BRAUN**

**MARTIN BRAUN KG**

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover

[www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de), [verkauf@martinbraun.de](mailto:verkauf@martinbraun.de)

**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

Ein Unternehmen der

**MARTIN BRAUN · GRUPPE**

Nr. 525