



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

Rezept 10652 / 02

Orangen-Dessert-Törtchen

1 Silikonform im Fruchtdesign; Gesamtstückzahl: 20

Endprodukt

_____	0,450 kg	<u>Tarte au Chocolat-Kapseln</u> Tarte au Chocolat-Kapseln für Desserts, 20 Stück, 6 cm Ø, gebacken [siehe Rezept Nr. 20204/04]	
_____	0,200 kg	<u>Orangen-Sanddorn-Sahnecreme</u> Alaska-express Orange-Sanddorn	<i>Alaska-express im Wasser auflösen, den Joghurt unterrühren und die Sahne unterheben.</i>
_____	0,500 kg	Wasser, ca. 20 °C	
_____	0,120 kg	Joghurt 3,5% Fett i. Tr.	
_____	0,460 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	0,200 kg	Miruar Neutral	<i>Mischen und auf 45 °C erwärmen.</i>
_____	0,002 kg	Lebensmittelfarbe, orange	
_____	20 Stk	Marzipanblätter	

Herstellung

- Die Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen.
- Die gefrorenen "Sahnefrüchte" in Miruar tauchen und abtropfen lassen.
- Auf die Tarte au Chocolat-Böden absetzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

Bitte beachten Sie:

Die Produktinformationen zum Rezept stellen einen unverbindlichen Kennzeichnungsvorschlag dar und dürfen nicht ohne vorherige Prüfung für die Gebäckkennzeichnung übernommen werden!