

NEU!



Bottermelk-Cassis-Gebäcke

- ◆ Frisch-fruchtiger Genuss in kreativer Form
- ◆ Beliebter Buttermilch-, feinerherber Johannisbeergeschmack
- ◆ Trendgebäck für Frühling und Sommer

Vorteile von Alaska-express Bottermelk-Cassis

- Echter Sahnegenuss, unvergleichlich fruchtig, in konstanter Qualität
- Unabhängig von der Obstsaison
- Große Zeitersparnis und Arbeitserleichterung
- Hervorragende Frostertauglichkeit


BRAUN

Bottermelk-Cassis-Blüten

10 Blütenformen

Betriebsrezept

- _____ 650 g Mürbeteig (10 Stück), gebacken
- _____ 200 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 500 g Biskuitroulade, hell (20 Stück), 14 cm Ø

Bottermelk-Cassis-Sahne

- _____ 1000 g **Alaska-express Bottermelk-Cassis**
- _____ 2000 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 2000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Dekor

- _____ 100 g Garniersahne
- _____ 40 Stück **Schoko-Dekor Bottermelk**
- _____ 150 g Mandeln, gehackt, geröstet
- _____ 100 g Johannisbeeren, schwarz, abgeliert

Herstellung

- ◆ Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, mit geölten und mit Staubzucker besiebten Blütenformen umstellen.
- ◆ Je eine Biskuitroulade einlegen.
- ◆ Mit der Bottermelk-Cassis-Sahne und den restlichen Biskuitrouladen zu Torten zusammensetzen.
- ◆ Die Torten ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Mit der Garniersahne, den abgelierten Johannisbeeren und den **Schoko-Dekoren** ausgarnieren.
- ◆ Die Ränder mit Mandeln absetzen.



Alaska-express Bottermelk-Cassis im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

- ◆ Aus der Bottermelk-Cassis-Sahnefüllung können 40 Kuppeltörtchen hergestellt werden.
- ◆ Hierfür werden die Förmchen dünn mit Speiseöl ausgestrichen und mit Staubzucker ausgesiebt.
- ◆ Anschließend wird die Sahnefüllung eingefüllt und mit einer Biskuitroulade abgedeckt.

Tipp: Für 10 fruchtige Blüten (siehe Titelseite) benötigen Sie:

- _____ 700 g **Alaska-express Bottermelk-Cassis**
- _____ 1400 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 1400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Dekor

- _____ 2000 g Johannisbeeren, schwarz, mit **Kabi** ummantelt
- _____ 2250 g Geleeguss mit **Colorado rot**

Bottermelk-Cassis-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

- _____ 900 g Mürbeteig (1 Stück)
- _____ 200 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 1200 g Biskuitroulade, hell (2 Stück)

Bottermelk-Cassis-Sahne

- _____ 750 g **Alaska-express Bottermelk-Cassis**
- _____ 1500 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 1500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Dekor

- _____ 1000 g Cassis-Geleeguss siehe Grundrezept

Herstellung

- ◆ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- ◆ Mit der Bottermelk-Cassis-Sahne und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen.
- ◆ Die Schnitte ca. 2 Stunden absteifen lassen, anfrosten und mit Cassis-Geleeguss abglänzen.



Alaska-express Bottermelk-Cassis im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Grundrezept: Cassis-Geleeguss

Betriebsrezept

- _____ 100 g **Claro gelb**
- _____ 200 g Zucker
- _____ 500 g Johannisbeersaft, schwarz
- _____ 500 g Wasser

Herstellung

- ◆ Wasser und Saft aufkochen und das Claro/Zucker-Gemisch einrühren.

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 388