



- Eine harmonische Komposition: Pfirsichstücke auf aromatischer Himbeersahne
- Sand BASIC macht's möglich!

## Pfirsich-Melba-Schnitte

**Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm**

### Sandmasse

_____	1200 g	<b>Sand BASIC</b>
_____	700 g	Eier
_____	600 g	Speiseöl

2 bis 3 Minuten mit grober Rute bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.

### Himbeersahne

_____	300 g	<b>Alaska-express Himbeer</b>
_____	375 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	1500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
_____	1000 g	Pfirsiche, gehackt
_____	500 g	Geleeguss mit <b>Colorado gelb</b>

**Alaska-express Himbeer** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

### Herstellung

- Die Sandmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes Blech aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: 180 bis 190 °C (= 50 bis 40 °C unter Brötchenbacktemp.)  
Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- Die Himbeersahne auf die ausgekühlte Sandmasse streichen und die gehackten Pfirsiche darauf verteilen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit dem Geleeguss abgelenken (Schnitte vorher anfrosten).

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

