

RUNDUMM

Schokobella Feinherb



Süße Verführung voll im Trend!

Schokolade ist in aller Munde: Deutschland gehört weltweit zu den Ländern mit dem größten Schokolade-pro-Kopf-Verbrauch – mit weiter steigender Tendenz. Jahrelang wollten es Schokoholics immer heller, cremiger, süßer.

Doch inzwischen sind viele auf den Geschmack gekommen: Dunkle Schokolade mit höherem Kakaogehalt liegt voll im Trend.

Schokobella Feinherb:

- das absolute Trendprodukt
- mit intensivem, feinherbem Schokoladengeschmack
- mit doppelt so hohem Kakaanteil
- für alle Anwendungsbereiche geeignet
- im praktischen 6 kg-Eimer



Die Schokobellas von BRAUN:

- **gebrauchsfertige Schokoladencremes in den Sorten**
 - Schokobella Art.-Nr. 1366006 und 1366012
 - Schokobella weiß Art.-Nr. 1342006
 - Schokobella Feinherb Art.-Nr. 1366306
- **direkt aus dem Eimer zu verarbeiten**

Ihre Schokobella-Vorteile:

- nur ein Produkt zum Füllen, Überziehen und Garnieren
- optimaler Glanz ohne aufwändiges Temperieren
- kein Brechen des Überzugs beim Schneiden
- gut deckend bei dünnem Überzug

Grundrezept: Rumtränke

Betriebsrezept

_____	1000 g	Wasser	aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen
_____	1000 g	Zucker	
_____	150 g	Dessertpaste Rum	zusetzen

Alle Rezepte sind auch mit den anderen Schokobella-Sorten herzustellen!



individuell aromatisierbar, z. B. mit alkoholischen oder fruchtigen Dessertpasten von BRAUN



zum Füllen von Torten, Schnitten, Dauergebäcken und Pralinen



zum Überziehen von Torten und Gebäcken



ideal auch als Garniercreme



Williams Christ-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

		<u>Sandmasse</u>	
_____	1600 g	Sand BASIC	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Min. rühren.
_____	950 g	Vollei	
_____	800 g	Speiseöl	
_____	100 g	Schokobella Feinherb	
_____	800 g	Birnen, gehackt	
		<u>Schokocreme Williams Christ</u>	
_____	1500 g	Schokobella Feinherb	zur Creme aufschlagen
_____	375 g	Butter	
_____	150 g	Royal Williams Christ	
		<u>Dekor</u>	
_____	250 g	Schokobella Feinherb	
_____	48 Stück	Schoko-Dekor Quadrat	

Herstellung

- Von der Sandmasse 750 g abnehmen und mit 100 g **Schokobella Feinherb** verrühren.
- Die helle Sandmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die dunkle Sandmasse mit einem Spritzbeutel aufdressieren und mit einem Messer verziehen, die Birnen aufstreuen und abbacken.
- Nach dem Erkalten die Schokocreme Williams Christ aufstreichen, auf die noch weiche Creme mit einem Löffel wellenförmig **Schokobella Feinherb** aufstreichen.
- Nach dem Absteifen die Schnitte einteilen und mit **Schoko-Dekor Quadrat** ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten



Schokocreme-Rum-Torte

2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch

Betriebsrezept

_____	320 g	(2 Stück) Mürbeteig, gebacken	
_____	80 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	2000 g	(8 Stück) Sacherboden, s. Grundrezept	
		1 cm stark	
_____	200 g	Rumtränke	s. Grundrezept
		<u>Schokocreme Rum</u>	
_____	1000 g	Schokobella Feinherb	zur Creme aufschlagen
_____	250 g	Butter	
_____	60 g	Dessertpaste Rum	
		<u>Dekor</u>	
_____	400 g	Marzipan, angewirkt	
_____	350 g	Schokobella Feinherb	
_____	60 g	Schoko-Pailletten	
_____	32 Stück	Schoko-Dekor Quadrat	

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Mit der Schokocreme Rum und den Sacherböden zu Torten zusammensetzen (tränken).
- Die Torten einstreichen und mit Marzipan eindecken.
- Mit **Schokobella Feinherb** überziehen, einteilen und den Rand mit **Schoko-Pailletten** absetzen.
- Die Torten mit dem **Schoko-Dekor Quadrat** ausgarnieren.

Grundrezept: Sacherboden, 1 Tortenring, 26 cm Ø, 5 cm hoch

Betriebsrezept

_____	700 g	Sacher	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute ca. 6 Min. aufschlagen.
_____	300 g	Vollei	
_____	50 g	Wasser	

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 55 Minuten



Orangen-Schokocreme-Ringe

50 Stück

Betriebsrezept

_____	2000 g	Mürbeteig	
		Schokocreme Orange	
_____	800 g	Schokobella Feinherb	} zur Creme aufschlagen
_____	400 g	Butter	
_____	60 g	Dessertpaste Orange	
		Dekor	
_____	300 g	Schokobella Feinherb , aufgelöst	
_____	50 g	Pistazien, gehackt	

Herstellung

- Mürbeteig auf 3 mm Stärke ausrollen, mit gezackten Ausstechern 9,5 cm und 4,5 cm Ø Ringe ausstechen.
- Auf Bleche legen und abbacken.
- Nach dem Erkalten die Hälfte der Ringe in **Schokobella Feinherb** tauchen, kämmen und Pistazien aufstreuen.
- Auf die restlichen Mürbeteigböden die Schokocreme Orange aufspritzen und die überzogene Mürbeteigböden auflegen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 7 Minuten

Marmor-Rodon

7 Stück

Betriebsrezept

_____	2000 g	Sand-frisch & locker	} Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Min. rühren.
_____	900 g	Butter <u>oder</u> Backmargarine	
_____	900 g	Vollei	
_____	10 g	Feines Kuchen-Aroma	
_____	125 g	Schokobella Feinherb	} Von der Sandmasse 1000 g abnehmen und mit Schokobella Feinherb verrühren.
		Dekor	
_____	500 g	Schokobella Feinherb	

Herstellung

- Die Formen einfetten und mit Mehl austauben.
- Die helle Sandmasse einfüllen.
- Die dunkle Sandmasse mit dem Spritzbeutel eindressieren.
- Mit einer Gabel marmorieren.
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Auskühlen lassen und mit **Schokobella Feinherb** überziehen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 40 bis 45 Minuten



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

Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN - GRUPPE