

Fein
HERB



- *Voll im Trend:
Feinherbe Schokolade,
sahnig vollendet,
mit edlem Dekor –
verlockender Genuss
für Auge und Gaumen.*
- *Einfach himmlisch
mit Alaska-express!*

NEU! Alaska-express Schokolade Feinherb

Feinherbe Schokoschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____	900 g	Mürbeteig, gebacken
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre
_____	1200 g	(2 Stück) Biskuitroulade, dunkel

Schokoladen-Sahne

_____	480 g	Alaska-express Schokolade Feinherb
_____	600 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	2400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express
Schokolade Feinherb
im Wasser auflösen und
die Sahne unterheben.

Dekor

_____	350 g	Garniersahne
_____	100 g	Schokobella Feinherb
_____	48 Stück	Schoko-Dekor Feinherb

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- Mit der Schokoladen-Sahne und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen und die Oberfläche aufrauen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit Garniersahne, **Schokobella Feinherb** und dem **Schoko-Dekor Feinherb** ausgarnieren.

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

BRAUN

Nr. 438