



- **Kleine Verführer:**
Optisch edle Minis in Sand und Sahne mit exquisiten Aromen – die Highlights Ihrer Gebäcktheke!
- Verlockender Genuss mit **BRAUN Dessertpasten!**

Märchenhafte Fantasias

Fantasia Eierlikör

Betriebsrezept: 1 Fantasia Formenverbund, 24 Stück

_____	750 g	Sand-frisch & locker PLUS
_____	325 g	Butter <u>oder</u> Backmargarine
_____	325 g	Eier
_____	150 g	Dessertpaste Eierlikör

Dekor

_____	250 g	Mohrenglanz Zartbitter
-------	-------	-------------------------------

2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.

Herstellung

- Die Sandmasse in Formen füllen (ca. 65 g pro Stück) und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: 25 bis 30 Minuten
- Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Zartbitter** überziehen.
Tipp: Die Sandkuchen können auch mit anderen **Dessertpasten** hergestellt werden, z. B. **Caramel, Mandel-Pistazie, Mocca, Walnuss**, usw.
- Für Zitronen-Sandkuchen 15 g **Sizilia** zugeben.

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. 457

Fantasia Cointreau-Sahne

Betriebsrezept: 1 Fantasia Formenverbund, 24 Stück

_____ 125 g Biskuitroulade, hell,
24 Stück, 7 cm Ø

Cointreau-Sahne

_____ 200 g **Alaska-express Neutral**

_____ 175 g Wasser, ca. 25 °C

_____ 125 g **Royal Cointreau**

_____ 1000 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

Alaska-express Neutral

im Wasser auflösen,
mit **Royal Cointreau**
abschmecken und die
Sahne unterheben.

Dekor

_____ 150 g **Schokobella**

zum Absetzen

_____ 50 g **Cristaline Gelb**

_____ 125 g Garniersahne

_____ 24 Stück **Schoko-Dekor Cointreau**

Herstellung

- Mit einem Spritzbeutel die Cointreau-Sahne einfüllen, je eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Die Törtchen ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Törtchen gut anfrosten, danach aus der Form lösen.
- Mit **Schokobella** absetzen und mit **Cristaline Gelb** auslassen.
- Mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Cointreau** ausgarnieren.

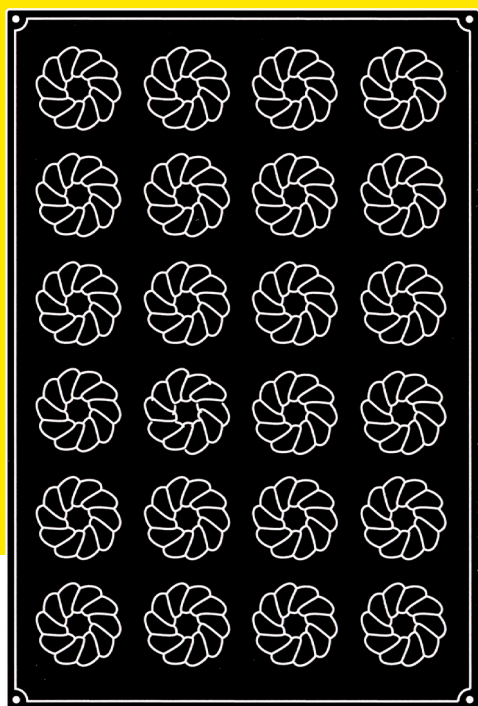
Tipp: Es können auch alle anderen **Royal Pasten**, wie z. B. **Amaretto**, **Marc de Champagne**, **Rumtopf**, **Williams Christ**, usw. verwendet werden.

Das Original!



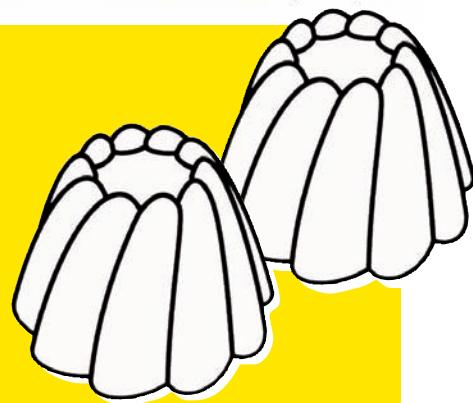
pavoni®

pavoflex®



Silikon-Backmatte:

- absolutes Spitzenprodukt mit höchstem funktionalen Standard
- einzigartiges innovatives Design
- 60 x 40 cm-Form für professionellen, rationellen Einsatz
- mit 24 Gebäckformen à 120 ml Inhalt (Ø 75 mm, Höhe 48 mm)



Fragen Sie Ihren **BRAUN**-Fachberater.


BRAUN