

MODERN

CAFÈ



ENGADINER NUSSTALER



Gesamtstückzahl: 50

———— 500 g Mürbeteig (**Mürbella** + Butter)

Füllung

———— 500 g Sahne, flüssig
 ———— 40 g **Dessertpaste Caramel**
 ———— 120 g **EP Nocciola Piemonte (Haselnuss) Italia**

———— 1100 g **Bienex**
 ———— 900 g Walnüsse
 ———— 250 g Cranberries, getrocknet

Dekor

———— 150 g Buttercreme mit **Cremonte**
 ———— 350 g Mürbeteig (**Mürbella** + Butter)

▶ Den Mürbeteig auf 2,5 mm ausrollen, igeln und mit einem 5 cm runden Ausstecher ausstechen. Den Mürbeteig in eine ca. 3 cm hohe Silikonform legen und anbacken.

▶ Sahne, **Dessertpaste Caramel** und **Eispaste Nocciola Piemonte** mischen und aufkochen.

▶ **Bienex** in die Füllung geben und aufkochen.

▶ Die Walnüsse blanchieren, rösten und abkühlen lassen. Die Walnüsse und die Cranberries mischen und grob hacken. Unter die aufgekochte Masse geben.

▶ Den Mürbeteig auf 2,5 cm ausrollen, in 2 x 6 cm große Rauten schneiden und abbacken.

Herstellung

- Die Masse mit einem Portionierer (je ca. 50 g) auf den angebackenen Mürbeteig geben und abbacken.
- Auf die ausgebackenen und abgekühlten Nusstaler je einen Tupfen Buttercreme geben und die gebackene Raute darauf plazieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 12 bis 15 Min.

1 Blech, 60 x 10 cm; Gesamtstückzahl: 12

Spekulatius-Mürbeteig

———— 500 g **Mürbella**
 ———— 190 g Butter
 ———— 60 g Puderzucker
 ———— 20 g Eigelb
 ———— 50 g Milch, 3,5 %
 ———— 8 g **Nürnberger Lebkuchen**

▶ Alle Zutaten mischen.

———— 700 g **Bellanossa**
 ———— 180 g **Fruchti-Top Orange**

Überzugsmasse

———— 130 g Wasser
 ———— 130 g Glucosesirup
 ———— 375 g **Schokobella**

▶ Wasser und Glucosesirup zum Kochen bringen, **Schokobella** zufügen und gut mischen.

Herstellung

- Den Spekulatius-Mürbeteigboden auf 60 x 60 cm (2 mm) ausrollen.
- In 6 Streifen (60 x 10 cm) schneiden.
- Abbacken und auskühlen lassen.
- Die Mürbeteigböden, **Bellanossa** und **Fruchti-Top Orange** gemäß der Skizze (siehe Rückseite) abwechselnd schichten.
- Ca. 2 Stunden kühl stellen.
- Mit der Überzugsmasse überziehen, einteilen und schneiden.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 Minuten

NIGHT & DAY



1 Flexipan Matte 60 x 40 cm, 24 Mini; Gesamtstückzahl: 24

300 g Biskuitrolade, dunkel
Schoko-Bisquit 100

720 g Milch, 3,5 %
600 g Sahne, flüssig
45 g Thymian
270 g **Crème Brûlée**

Milch und Sahne mischen und den Thymian dazu geben. Über Nacht durchziehen lassen. Thymian entfernen, Milch-Sahne-Mischung zum Kochen bringen, **Crème Brûlée** einrühren und noch einmal zum Kochen bringen.

300 g **Fruchti-Top Erdbeere**

Dekor

30 g Wasser, ca. 50 °C
15 g **Alaska 666**
300 g **Cristaline Neutral**, ca. 30 °C

▶ **Alaska 666** in Wasser auflösen und **Cristaline** zugeben.

Herstellung

- Die Hälfte der Thymian-Sahne-Mischung in die Silikonmatte füllen und 2 Stunden anfrosten.
- **Fruchti-Top Erdbeer** eindressieren und die restliche Thymian-Sahne-Mischung einfüllen.
- Die Biskuitrolade auflegen und über Nacht kühl stellen.
- Vor dem Auslösen kurz anfrosten.
- Die Flexipanmatte entfernen und mit Cristalineguss überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



WELLE À LA TIRAMISU

CRÈME BRÛLÉE RIEGEL



1 Flexipan Matte 60 x 40 cm, 24 Mini; Gesamtstückzahl: 24

360 g Lebkuchenteig mit **LebQuick**
100 g Kaffee (stark), zum Tränken des Lebkuchens

Sahne à la Tiramisu

160 g **Basismix „Tiramisu“**
200 g Wasser
50 g **EP Mascarpone**
800 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ **Basismix „Tiramisu“** im Wasser auflösen, mit der **Eispaste Mascarpone** abschmecken und die Sahne unterheben.

Dekor

200 g Überzug mit **Cristaline Schoko**
100 g Zucker, karamelisiert

Herstellung

- Den Lebkuchenteig in 24 Stücke à 10 x 2,5 cm und in 24 Stücke à 10 x 1,5 cm schneiden und abbacken.
- Die Sahne à la Tiramisu in die Wellensilikonform zur Hälfte einfüllen, den 1,5 cm Lebkuchen-Streifen einlegen und tränken.
- Mit der restlichen Sahne auffüllen und den 2,5 cm Lebkuchenstreifen als Boden auflegen.
- Eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
- Zum Auslösen gut frosten.
- Mit **Cristaline Schoko** überziehen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- Backzeit: ca. 18 bis 20 Minuten

FLIRTY TOWER



Gesamtstückzahl: 20

- _____ 450 g Sacherroulade, 40 Stück, 6 cm Durchmesser, 1 cm dick
- _____ 350 g **Schokobella Feinherb**

Mango-Sahne

- _____ 120 g **Alaska-express Mango**
- _____ 150 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

- _____ 600 g Himbeeren, frisch, 100 Stk.
- _____ 100 g **Cristaline Gelb**
- _____ 100 g Mango, gehackt, klein

Sesam-Kräcker

- _____ 200 g **Bienex**
- _____ 120 g Sesam
- _____ 20 g Schwarzer Cumin

► Die Zutaten mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen und backen. Nach dem Backen mit einem runden Ausstecher (5 cm Ø) 20 Kräcker ausstechen.

Herstellung

- Die ausgestochenen Sacherböden mit **Schokobella Feinherb** überziehen.
- Die beiden Sacherböden mit Mangosahne zusammensetzen.
- Einen Tupper Mangosahne in die Mitte aufdressieren und mit 5 frischen Himbeeren umstellen.
- Den Sesam-Kräcker auflegen und einen kleinen Ring Mangosahne aufdressieren.
- Die sehr klein gehackte Mango mit **Cristaline Gelb** mischen und mit einem Löffel über die Mangosahne verteilen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausmariieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: 180–190 °C (= 40–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 12 bis 15 Minuten

Dessertgläser, lang + Sockel, Inhalt 100 g; Gesamtstückzahl: 20

Macarons

- _____ 500 g **Macarons**
- _____ 100 g Wasser, ca. 40 °C

Die Zutaten mit grober Rute im mittleren Maschinengang 4 Minuten aufschlagen.

- _____ 100 g Macaronfüllung Himbeer (s. Grundrezept)
- _____ 100 g Macaronfüllung Mocca (s. Grundrezept)
- _____ 100 g Macaronfüllung Zitrone (s. Grundrezept)

Dessert

- _____ 400 g **Fruchtpüree Himbeere**
- _____ 1000 g **Bon Citron**
- _____ 200 g Baiserstückchen

Dekor

- _____ 40 Stk. **Dekor-Stäbchen weiß**

Grundrezepte Macaron-Füllungen

Himbeer

- _____ 500 g **Schokobella weiß**
- _____ 250 g Butter
- _____ 45 g **Dessertpaste Himbeer**

► **Schokobella weiß** und Butter zur Creme aufschlagen. Anschließend **Dessertpaste Himbeer** unterheben.

Mocca

- _____ 500 g **Schokobella**
- _____ 250 g Butter
- _____ 45 g **Dessertpaste Mocca**

► **Schokobella** und Butter zur Creme aufschlagen. Anschließend **Dessertpaste Mocca** unterheben.

Zitrone

- _____ 500 g **Bianka**
- _____ 500 g Butter oder Backmargarine
- _____ 200 g Wasser
- _____ 60 g **Dessertpaste Zitrone**

► **Bianka** und Butter schaumig rühren. Das Wasser nach und nach zugeben und gut aufschlagen. Zum Schluss die **Dessertpaste Zitrone** unterheben.

MACARON DESSERT



Herstellung

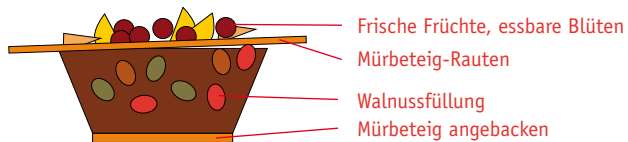
- Die Masse mit einer 10er Lochtülle aufdressieren (ca. 5 g pro Stück).
- Die aufdressierte Masse ca. 30 Minuten absteifen lassen, bis sie eine Haut gezogen hat (ansonsten können die Macarons beim Backen reißen).
- Abbacken.
- Die Gläser in der Reihenfolge füllen:
- 20 g **Fruchtpüree Himbeere**
- 50 g **Bon Citron**
- 10 g Baiserstückchen
- Die Macarons mit den verschiedenen Füllungen zusammensetzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich anrichten.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 155 °C (= 75 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 Minuten

SO WIRD'S GEMACHT

ENGADINER NUSSTALER



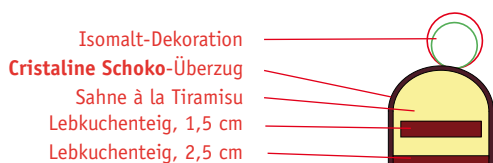
Frische Früchte, essbare Blüten
Mürbeteig-Rauten
Walnussfüllung
Mürbeteig angebacken

NIGHT & DAY



Schokoladendekoration
Schokobella-Überzug
Bellanossa
Spekulatius-Mürbeteig
FT Orange

WELLE À LA TIRAMISU



Isomalt-Dekoration
Cristaline Schoko-Überzug
Sahne à la Tiramisu
Lebkuchenteig, 1,5 cm
Lebkuchenteig, 2,5 cm

CRÈME BRÛLÉE RIEGEL



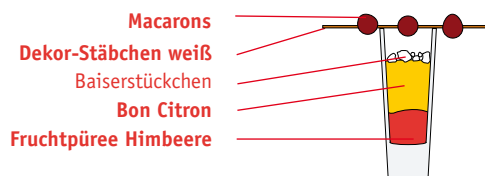
Schokoladendekoration, Thymian
Cristaline-Überzug
Crème Brûlée mit Thymian
FT Erdbeere
Biskuitroulade dunkel

FLIRTY TOWER



Frische Mango mit **Cristaline Gelb**
Essbare Blüten
Geröstete Mandeln
Schokobella Feinherb-Überzug
Mango-Sahne
Sacherroulade
Schokoladen-Dekoration

MACARON DESSERT



Macarons
Dekor-Stäbchen weiß
Baiserstückchen
Bon Citron
Fruchtpüree Himbeere

Offizieller
Förderer



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.


BRAUN

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

Nr. 526