



## Dessertpaste Heidelbeer.

# NEU!

- natürliches Aroma
- fruchtig aromatisch mit hohem Heidelbeeranteil

### Heidelbeer-Cupcakes

Betriebsrezept: 34 Muffins

#### Muffinmasse

_____	1000 g	<b>Muffin Soft</b>
_____	550 g	Vollei
_____	500 g	Speiseöl
_____	100 g	Wasser
_____	250 g	Heidelbeeren, (TK)
_____	10 g	<b>Kabi</b>

Alle Zutaten ca. 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang glatt rühren.

Mischen und zum Schluss kurz unter die Masse rühren.

#### Heidelbeer-Creme

_____	400 g	<b>Bianka soft</b>
_____	400 g	Crememargarine <u>oder</u> Butter
_____	200 g	Wasser
_____	60 g	<b>Dessertpaste Heidelbeer</b>

**Bianka soft** und Crememargarine mit grober Rute leicht schaumig rühren. Wasser nach und nach zugeben und gut aufschlagen. Mit **Dessertpaste Heidelbeer** abschmecken.

#### Dekor

_____	50 g	Heidelbeeren, (34 Stück, frisch)
-------	------	----------------------------------

#### Herstellung

- Die Muffinmasse in die Formen füllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Auskühlen die Heidelbeer-Creme aufdressieren.
- Mit den Heidelbeeren ausgarnieren.



## Heidelbeer-Joghurt-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

_____	950 g	Rührmasse, gebacken, (mit <b>RührQuick Soft</b> )	
		<u>Joghurt-Sahne</u>	
_____	125 g	<b>Alaska-express Joghurt</b>	▶ <b>Alaska-express Joghurt</b> im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	250 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	250 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Heidelbeer-Füllung</u>	
_____	50 g	<b>Kabi</b>	▶ <b>Kabi</b> und Zucker trocken mischen und mit dem <b>Fruchtpüree</b> verrühren.
_____	30 g	Zucker	
_____	400 g	<b>Fruchtpüree Heidelbeere</b>	
		<u>Heidelbeer-Sahne</u>	
_____	160 g	<b>Alaska-express Neutral</b>	▶ <b>Alaska-express Neutral</b> im Wasser auflösen, mit der <b>Dessertpaste Heidelbeer</b> abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	160 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	60 g	<b>Dessertpaste Heidelbeer</b>	
_____	800 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	200 g	<b>Cristaline Neutral</b>	▶ mischen
_____	50 g	<b>Fruchtpüree Heidelbeere</b>	
_____	80 g	<b>Blütenraspeln weiß</b>	
_____	250 g	Heidelbeeren	
_____	100 g	Garniersahne	
_____	22 St.	<b>Schoko-Dekor Heidelbeere</b>	

### Herstellung

- Nach dem Auskühlen der Rührmasse die Joghurt-Sahne aufstreichen und kurz anfrosten.
- Die Heidelbeer-Füllung der Länge nach aufdressieren.
- Die Heidelbeer-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Mit einem Kammhörnchen verzieren und ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen, dann kurz anfrosten.
- Mit der **Cristaline-Fruchtpüree**-Mischung abgelierten und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Heidelbeer-Sahne-Roulade

Betriebsrezept: 2 Rouladen, 60 x 40 cm, 40 Stück

_____	1200 g	Biskuitroulade, hell, ausgezogene, (mit <b>Bisquisit 100 PLUS</b> ), 60 x 40 cm, 2 Stück	
		<u>Heidelbeer-Sahne</u>	
_____	200 g	<b>Alaska-express Neutral</b>	▶ <b>Alaska-express Neutral</b> im Wasser auflösen, mit der <b>Dessertpaste Heidelbeer</b> abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	200 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	70 g	<b>Dessertpaste Heidelbeer</b>	
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Heidelbeer-Füllung</u>	
_____	50 g	<b>Kabi</b>	▶ <b>Kabi</b> und Zucker trocken mischen und mit dem <b>Fruchtpüree</b> verrühren.
_____	30 g	Zucker	
_____	400 g	<b>Fruchtpüree Heidelbeere</b>	
		<u>Dekor</u>	
_____	300 g	Geleeguss mit <b>Colorado neutral</b>	

### Herstellung

- Die Heidelbeer-Sahne auf den Biskuitrouladen verteilen.
- Die Heidelbeer-Füllung mit mittlerer Lochtülle der Länge nach aufdressieren (ca. 4 - 5 Streifen).
- Zu Rouladen aufrollen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Nach dem Absteifen kurz anfrosten.
- Wie auf dem Foto ersichtlich mit dem Geleeguss abglänzen.

Offizieller  
Förderer



**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. 535