



GASTRO



NEU!

- *Der exotisch erfrischende Geschmack weckt bei Ihren Kunden das echte Sommerfeeling.*

Dessertpaste Passionsfrucht (natürliches Aroma)

Tropic Desserttörtchen

24 Stück

_____ 150 g Biskuitroulade, hell (24 Stck, 6cm ø)

Kokos Crunch

_____ 150 g **Bienex**

_____ 80 g Kokosflocken, mittel

▶ mischen

Joghurt-Passionsfrucht-Sahne

_____ 120 g **Alaska-express Neutral**

_____ 150 g Wasser, 25°C

_____ 40 g **Dessertpaste Passionsfrucht**

_____ 100 g Joghurt

_____ 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ **Alaska-express Neutral**
im Wasser auflösen, mit
Dessertpaste Passionsfrucht
abschmecken, Joghurt und
die Sahne unterheben.

Dekor

_____ 200 g Mangoscheiben, frisch (24 Stück)

_____ 250 g **Le Gourmet Himbeer**

_____ 250 g Passionsfrucht, Fruchtfleisch

_____ 125 g **Cristaline**

_____ 150 g Mangoscheiben, frisch

▶ mischen

Herstellung

- Kokos-Crunch auf ein Blech streuen und bei 190 °C ca. 12-15 min. backen.
- Noch warm in 6 cm große Plätzchen ausstechen (der Crunch kann immer wieder erwärmt werden!).
- Mit dem ausgestochenen Biskuit, der Joghurt-Passionsfrucht-Sahne und den Kokos Crunch-Plätzchen zu Törtchen zusammensetzen.
- Mit Passionsfruchtfleisch, dem **Le Gourmet Himbeer** sowie den frischen Früchten auf einem Dessertteller anrichten.

BRAUN



Passionsfrucht-Dessert

Dreiecksform, 60 cm lang, 20 Portionen

Passionsfrucht-Sahne

| | | |
|-------------|------------------------------------|--|
| _____ 100 g | Alaska-express Neutral | ▶ Alaska-express Neutral in Wasser auflösen, mit Dessertpaste Passionsfrucht abschmecken und die Sahne unterheben. |
| _____ 125 g | Wasser, 25 °C | |
| _____ 35 g | Dessertpaste Passionsfrucht | |
| _____ 500 g | Sahne, geschlagen, ungesüßt | |

Passionsfrucht-Dessertsauce

| | | |
|-------------|---|-------------|
| _____ 300 g | Le Gourmet Passionsfrucht Cristaline | ▶ verrühren |
| _____ 300 g | | |

Dekor

| | | |
|-------------|---|--|
| _____ 100 g | Bienex | ▶ Mischen, auf ein Blech streuen und bei 190 °C ca 12-15 Min backen. |
| _____ 50 g | Kokosflocken | |
| _____ 400 g | Le Gourmet Passionsfrucht Colorado | ▶ Aufkochen, in Form giessen und kaltstellen. |
| _____ 500 g | Geleeguss | |
| _____ 400 g | Mango, frisch, gewürfelt | |

Herstellung

- Die Dreiecksform mit Folie auslegen und die Passionsfrucht-Sahne einfüllen.
- Etwa 1/3 der Passionsfrucht-Dessertsauce einstrudeln und glattstreichen.
- Ca. 2 Std. kühl stellen und anschließend anfrosten.
- Aus der Form stürzen.
- In ca. 2 cm starke Stücke schneiden.
- Mit der Dessertsauce, den Geleewürfeln und Mangostücken anrichten.
- Die gebackene **Bienex**-Platte anwärmen und Dekor ausstechen. Zusammen mit dem Gelee den Teller dekorieren.

Passionsfrucht-Kokos-Dessert

20 Dessertgläser, 150 ml

Passionsfrucht-Sahne

| | | |
|-------------|------------------------------------|--|
| _____ 120 g | Alaska-express Neutral | ▶ Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, Dessertpaste Passionsfrucht abschmecken und die Sahne unterheben. |
| _____ 150 g | Wasser, 25 °C | |
| _____ 40 g | Dessertpaste Passionsfrucht | |
| _____ 600 g | Sahne, geschlagen, ungesüßt | |

Mango-Füllung

| | | |
|-------------|------------------------------|---|
| _____ 450 g | Le Gourmet Mango | ▶ Zucker mit Kabi mischen und mit dem Le Gourmet Mango verrühren. |
| _____ 20 g | Zucker | |
| _____ 30 g | Kabi , Kaltsaftbinder | |

Batida de Cöco-Sahne

| | | |
|-------------|-------------------------------|---|
| _____ 60 g | Alaska-express Neutral | ▶ Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, Royal Batida de Cöco abschmecken und die Sahne unterheben. |
| _____ 75 g | Wasser, 25 °C | |
| _____ 40 g | Royal Batida de Cöco | |
| _____ 300 g | Sahne, geschlagen, ungesüßt | |

Dekor

| | | |
|-------------|-------------------------------|-------------|
| _____ 80 g | Passionsfrucht, Fruchtfleisch | ▶ verrühren |
| _____ 120 g | Cristaline | |

Herstellung

- Passionsfrucht-Sahne in die Gläser füllen und kurz anfrosten.
- Die Mango-Füllung eindressieren.
- Batida de Cöco-Sahne tupfenförmig aufdressieren.
- Ca. 2 Std. kühl stellen
- Mit Passionsfrucht-Fruchtfleisch und **Cristaline** ausgarnieren.

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. 594

