



NAKED
CAKE
Co.





NAKED CAKE Co.

Das ist angesagt!

Zu einem besonderen Anlass gehört auch immer eine außergewöhnliche und individuelle Tortencreation. Der angesagteste Trend dafür sind aktuell Naked Cakes & Co.! Puristisch, edel, abwechslungsreich oder üppig mit Früchten und Nüssen belegt sind sie das kulinarische Highlight auf Hochzeiten, Familienfeiern und auf jedem Kuchenbuffet.

Gemeinsam mit der Konditorweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber haben wir für Sie diesen aktuellen Top-Trend aufgegriffen und in fantasievollen Gebäckideen umgesetzt. Zeigen Sie Ihren Kunden, dass Sie up-to-date sind und erzielen Sie mit Naked Cake & Co. ein echtes Umsatzplus.

Der Tipp für ein erfolgreiches Verkaufsgespräch:

Laden Sie sich die tollen Tortenbilder auf unserer Homepage in der Mediathek unter „Anlässe“ herunter, drucken sie aus und präsentieren sie den Kunden in Ihrem eigenen Tortenbuch.

www.martinbraun.de



HAPPY NUTS

1 Torte, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 1

_____ 1000 g Tarte au Chocolat-Böden, 4 Stück
(siehe Grundrezept)

Orangen-Buttercreme

_____ 700 g Buttercreme mit **Cremonte**
(siehe Grundrezept)

_____ 50 g **Dessertpaste Orange**

_____ 300 g **Fruchti-Top Orange**

Dekor

_____ 100 g Früchte, gemischt

_____ 60 g Walnüsse, Mandeln,
Paranüsse, Cashewkerne

_____ 100 g **Schokobella Feinherb**,
aufgelöst

Die Buttercreme
aromatisieren.

Herstellung

- Einen Ring Buttercreme aufdressieren und **Fruchti-Top Orange** mittig verteilen.
- Den zweiten Boden auflegen.
- Mit der Buttercreme füllen und einen Boden auflegen.
- Einen Ring mit Buttercreme auf den Boden dressieren und **Fruchti-Top Orange** mittig verteilen.
- Den letzten Boden auflegen, leicht andrücken und kühlstellen.
- Die Oberfläche dünn mit **Schokobella Feinherb** überziehen und leicht am Rand runterlaufen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Rosen-Himbeertraum

1 Torte, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 1

600 g Wiener Böden, hell, 6 cm hoch (siehe Grundrezept) ▶ 4 Böden, 2 cm dick.

Marc de Champagne-Buttercreme

800 g Buttercreme mit **Cremonte** (siehe Grundrezept) ▶ Die Buttercreme aromatisieren.

80 g **Royal Marc de Champagne**

Gelee-Einlagen

300 g **Fruchtpüree Himbeere**
 50 g Wasser, ca. 50 °C
 25 g **Alaska 666**
 30 g Zucker
 Püree und Zucker verrühren und kurz erwärmen. Wasser und **Alaska 666** verrühren und darunter heben. In zwei 14er Ringe füllen und ca. 2 Stunden kühlstellen.

120 g Marc de Champagne-Tränke (siehe Grundrezept)

Dekor

35 g **Dessertpaste Himbeer**

Herstellung

- Einen Ring Buttercreme aufdressieren und die Gelee-Einlage in die Mitte des Bodens legen.
- Einen Wiener Boden auflegen und tränken.
- Mit der Creme füllen, einen Boden auflegen und tränken.
- Den Gelee in die Mitte des Bodens legen und einen Ring Buttercreme aufdressieren.
- Den letzten Boden auflegen, leicht andrücken und kühlstellen.
- Die durchgekühlte Torte mit Buttercreme glatt einstreichen und kurz kühlen.
- Etwas Buttercreme unterschiedlich intensiv mit **Dessertpaste Himbeer** verrühren.
- Den unteren Teil der Torte mit drei Ringen Himbeer-Buttercreme, den restlichen Teil mit weisser Buttercreme umspritzen.
- Anschliessend glatt einstreichen, so dass ein Farbverlauf entsteht.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



BEERE KÜSST SCHOKO

1 Torte, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 1

_____ 1000 g Tarte au Chocolat-Böden, 4 Stück
(siehe Grundrezept)

Schoko-Rum Sahne

_____ 150 g **Alaska-express Schokolade**

_____ 200 g Wasser, ca. 25 °C

_____ 50 g **Dessertpaste Rum**

_____ 750 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Gelee-Einlagen

_____ 150 g **Fruchtpüree Rote Früchte**

_____ 30 g Wasser, ca. 50 °C

_____ 15 g **Alaska 666**

_____ 15 g Zucker

Dekor

_____ 450 g Erdbeeren, Himbeeren,
Heidelbeeren, Brombeeren

Alaska-express im Wasser auflösen, mit der **Dessertpaste Rum** abschmecken und die Sahne unterheben.

Püree und Zucker verrühren und kurz anwärmen. Wasser und **Alaska 666** verrühren und darunter heben. In einen 14er Ring füllen und ca. 2 Stunden kühlstellen.

Herstellung

- Einen Boden mit der Schoko-Sahne bestreichen und die gemischten Beeren darauf verteilen.
- Die Schoko-Sahne aufdressieren, den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken.
- Den Boden mit der Sahnefüllung bestreichen, die Beeren am Rand verteilen und die Gelee-Einlage in die Mitte legen.
- Schoko-Sahne aufdressieren, den dritten Boden auflegen und leicht andrücken.
- Den Boden mit der Sahnefüllung bestreichen und Beeren darauf verteilen.
- Die Schoko-Sahne aufdressieren, den letzten Boden auflegen und kühl stellen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



SÜDSEE TRAUM

1 Torte, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 1

_____ 600 g Wiener Böden, hell, 6 cm hoch
(siehe Grundrezept)

Passionsfrucht-Buttercreme

_____ 700 g Buttercreme mit **Cremonte**
(siehe Grundrezept)

_____ 40 g **Dessertpaste Passionsfrucht**

Gelee-Einlagen

_____ 300 g **Fruchtpüree**

Exotische Früchte

_____ 50 g Wasser, ca. 50 °C

_____ 25 g **Alaska 666**

_____ 30 g Zucker

Dekor

_____ 100 g **Schokobella weiß, aufgelöst**

_____ 150 g Tropische Früchte

▶ 4 Böden, 2 cm dick.

▶ Die Buttercreme aromatisieren.

▶ Püree und Zucker verrühren und kurz anwärmen. Wasser und **Alaska 666** verrühren und darunter heben. In zwei 14er Ringe füllen und ca. 2 Stunden kühlstellen.

Herstellung

- Einen Ring Buttercreme aufdressieren und die Gelee-Einlage in die Mitte des Bodens legen.
- Einen Boden auflegen und leicht andrücken.
- Mit der Creme füllen und einen Wiener Boden auflegen.
- Den Gelee in die Mitte des Bodens legen und einen Ring Buttercreme aufdressieren.
- Den letzten Boden auflegen, leicht andrücken und kühlstellen.
- Die Torte dünn mit der Buttercreme einstreichen, so dass die Schichten noch sichtbar sind.
- Die Oberfläche dünn mit **Schokobella weiß** überziehen und leicht am Rand runterlaufen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Black Forest

1 Torte, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 1

_____ 600 g Biskuitböden, dunkel
(Schoko-Bisquit 100)
 (siehe Grundrezept) } 4 Böden, 2 cm dick.

Schwarzwälder Kirsch-Buttercreme

_____ 850 g Buttercreme mit **Cremonte**
 (siehe Grundrezept) } Die Buttercreme
 _____ 50 g **Dessertpaste** } aromatisieren.
Schwarzwälder Kirschwasser

_____ 400 g **Fructi-Top Kirsch**

_____ 120 g Kirschwasser-Tränke
 (siehe Grundrezept)

Dekor

_____ 100 g **Schokobella Feinherb**,
 aufgelöst

_____ 70 g Kirschen, 8 Stück, frisch

Herstellung

- Einen Ring Buttercreme auf den Boden dressieren und die Kirschfüllung mittig verteilen.
- Den zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und tränken.
- Mit der Creme füllen, einen Boden auflegen und tränken.
- Einen Ring Buttercreme auf den Boden dressieren und die Kirschfüllung mittig verteilen.
- Den letzten Boden auflegen, leicht andrücken und kühlstellen.
- Die durchgekühlte Torte mit Buttercreme glatt einstreichen und kurz kühlen.
- Die Oberfläche dünn mit **Schokobella Feinherb** überziehen und leicht am Rand runterlaufen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

GRUNDREZEPTE

Grundrezept Wiener Böden, hell

6 Tortenringe, 18 cm Ø, 6 cm hoch

_____ 1200 g **Wienerquisit**
_____ 800 g Vollei
_____ 200 g Wasser

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 6 bis 8 Minuten aufschlagen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten



Grundrezept Biskuitböden, dunkel

6 Böden, 18 cm Ø, 5 cm hoch

_____ 1000 g **Schoko-Biquisit 100**
_____ 600 g Vollei
_____ 200 g Wasser

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung / Backtechnik

- Die Böden mit geschlossenem Zug anbacken, nach 10 Minuten den Zug öffnen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

Grundrezept Tarte au Chocolat-Böden

6 Tortenringe, 18 cm Ø, 3 cm hoch

_____ 1000 g **Tarte au Chocolat**
_____ 400 g Vollei
_____ 400 g **Deli Rapsöl**

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.

Herstellung / Backtechnik

- Die Masse einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

Grundrezept Buttercreme mit Cremonte

_____ 1000 g **Cremonte**
_____ 1500 g Wasser, ca. 20 °C
_____ 1300 g Butter, weich

Kurz verrühren.
Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Grundrezept Marc de Champagne-Tränke

_____ 1000 g Wasser
_____ 900 g Zucker
_____ 250 g **Royal Marc de Champagne**

Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
zusetzen

Grundrezept Kirschwasser-Tränke

_____ 1000 g Wasser
_____ 1000 g Zucker
_____ 120 g **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**

Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
zusetzen