



GASTRO

American Bakery Specials



BRAUN

COOKIE & CREAM TÖRTCHEN



à la NY Cheesecake Dessert



1 Silikon Formenverbund, 24 Stück

100 g Biskuitroulade, hell
(**Bisquit 100 PLUS**)
[siehe Grundrezept]

24 Stück à 5 cm Ø
ausstechen.

Cookie & Cream-Sahne

200 g **Alaska-express
Cookie & Cream**

250 g Wasser, ca. 25 °C

1000 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

130 g **Keks-Minis, dunkel**

Dekor

150 g **Mohrenglanz
Zartbitter**

200 g **Cristaline Schoko**

50 g **Decor Gold**

150 g Garniersahne
[siehe Grundrezept]

24 Stk. **Schoko-Dekor Cookie
& Cream**

Alaska-express im
Wasser auflösen
und die Sahne mit
den Keks-Minis
unterheben.

Herstellung

- Die Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Je eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.
- Mit dem **Cristaline Schoko** und **Decor Gold** auslassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



| Artikel-Nr. | Artikel | Verpackung |
|-------------|--|------------------------|
| 1722101 | Schoko-Dekor Cookie & Cream | 192 Stück im Karton |



| | | |
|---------|-------------------------------|---------------------|
| 1816503 | Keks-Minis, dunkel | 3,0 kg im Karton |
|---------|-------------------------------|---------------------|

20 Weckgläser, 160 ml

300 g **Keks-Minis, hell**

à la NY Cheesecake-Sahne

175 g **Alaska-express NY
Cheesecake**

210 g Wasser, ca. 25 °C

200 g Frischkäse

640 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

Dekor

250 g **Fruchtpüree
Himbeere**

100 g **Cristaline Rot**

60 g Garniersahne
[siehe Grundrezept]

60 g Himbeeren

25 g Minze, frisch

20 Stk. **Schoko-Dekor NY
Cheesecake**

Alaska-express im
Wasser auflösen,
mit dem Frischkäse
verrühren und die
Sahne unterheben.

Herstellung

- Die Keksstücke in die Gläser verteilen.
- Die Sahne eindressieren.
- Das **Fruchtpüree Himbeere** mit **Cristaline Rot** mischen und auf die Becher verteilen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

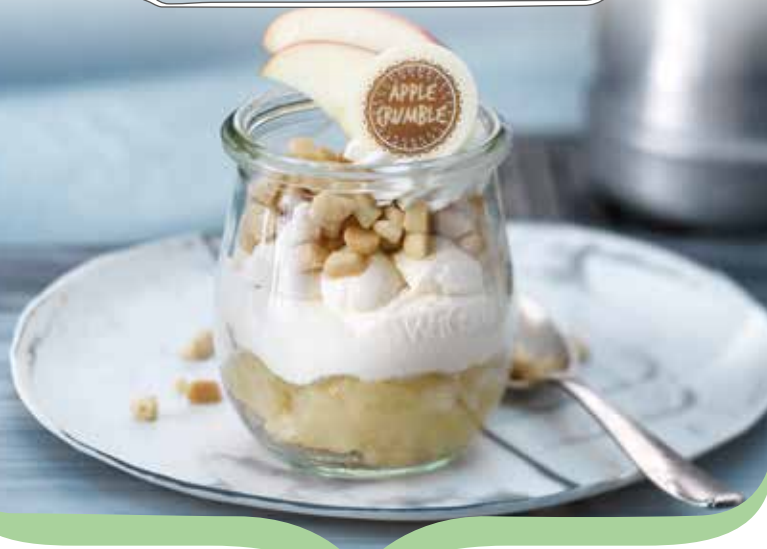


| Artikel-Nr. | Artikel | Verpackung |
|-------------|---------------------------------------|------------------------|
| 1722201 | Schoko-Dekor NY Cheesecake | 192 Stück im Karton |



| | | |
|---------|-----------------------------|---------------------|
| 1816403 | Keks-Minis, hell | 3,0 kg im Karton |
|---------|-----------------------------|---------------------|

APPLE CRUMBLE IM GLAS



16 Weckgläser, 160 ml

- _____ 200 g **Keks-Minis, hell**
- _____ Apple Crumble-Sahne
- _____ 100 g **Alaska-express Apple Crumble**
- _____ 125 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- _____ 80 g **Keks-Minis, hell**
- _____ Fruchtfüllung
- _____ 800 g **Fruchti-Top Apfel**
- _____ Dekor
- _____ 50 g Garniersahne [siehe Grundrezept]
- _____ 80 g **Keks-Minis hell**
- _____ 16 Stk. **Schoko-Dekor Apple Crumble**

Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne mit den Keks-Minis unterheben.

Herstellung

- ✦ Die Keksstücke in die Gläser verteilen.
- ✦ **Fruchti-Top Apfel** eindressieren.
- ✦ Die Sahne eindressieren.
- ✦ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



| Artikel-Nr. | Artikel | Verpackung |
|-------------|-----------------------------------|---------------------|
| 1721901 | Schoko-Dekor Apple Crumble | 192 Stück im Karton |

Grundrezepte

GARNIERSAHNE

- _____ 50 g **Alaska-express Neutral**
 - _____ 50 g Wasser, ca. 25 °C
 - _____ 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

BISKUITROULADE, HELL

Gesamtstückzahl: 6

- _____ 2000 g **Bisquit 100 PLUS**
 - _____ 1500 g Vollei
 - _____ 400 g Wasser
- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ✦ Die Masse auf Papier aufstreichen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 5 Minuten

DOWNLOAD-VORLAGEN

- American Bakery Logo
 - DIN A5 Plakat für Thekenaufsteller
 - DIN A4 Plakat für Thekenaufsteller
 - DIN A1 Plakat für Gehwegaufsteller
- ...sind unter www.martinbraun.de in der Mediathek unter der Rubrik Gebäck zu finden.



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. 635

