



KONDITOREI



Dessertpaste Sanddorn

NEU!

- *Frischer Wind für Ihre Gebäcktheke: Ein Genuss mit einzigartig, fruchtigem Geschmack.*

Sanddorn-Creme-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

_____ 770 g **Sand BASIC**
 _____ 450 g **Vollei**
 _____ 385 g **Deli Rapsöl**

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

_____ 100 g **Schoko-Pailletten**
 Sanddorn-Buttercreme

► Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

_____ 1000 g Buttercreme mit **Cremonte**
 _____ 50 g **Dessertpaste Sanddorn**

► Abschmecken.

_____ 75 g **Cristaline Gelb**
 _____ 25 g **Cristaline Rot**

► Mischen.

_____ 60 g Buttercreme mit **Cremonte**
 _____ 22 Stk **Schoko-Dekor Sanddorn**

Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Creme einfüllen und glatt streichen.
- Die Oberfläche kämmen.
- Kurz anfrosten.
- Mit Cristaline abglänzen.
- Einteilen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten

Grundrezept Buttercreme mit Cremonte

_____ 1000 g **Cremonte**
 _____ 1500 g **Wasser, ca. 20 °C** ► Kurz verrühren.

_____ 1300 g **Butter, weich** ► Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

**BRAUN**



Sanddorn-Sahnecreme-Torte

3 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 24

_____ 240 g	Mürbeteig mit Mürbella und Backmittel, 3 Stück, gebacken	
_____ 75 g	Aprikosenkonfitüre	
_____ 180 g	Biskuitböden, dunkel mit Schoko-Bisquit 100 , 6 Stück	
_____ 360 g	Fruchti-Top Orange	
	Joghurt-Sanddorn-Sahnecreme	
_____ 350 g	Alaska-express Joghurt	Alaska-express Joghurt im Wasser auflösen, mit der Desserpaste Sanddorn abschmecken und die Sahne unterheben.
_____ 700 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____ 75 g	Desserpaste Sanddorn	
_____ 700 g	Sahne geschlagen, ungesüßt	
	Dekor	
_____ 110 g	Cristaline Gelb	Cristaline Gelb und Cristaline Rot mischen. Den Spiegel mit Cristaline Schoko marmorieren.
_____ 40 g	Cristaline Rot	
_____ 30 g	Cristaline Schoko	
_____ 90 g	Schoko-Pailletten	
_____ 42 Stk	Schoko-Dekor Zebra-Dreieck	

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen, je einen Boden auflegen, mit geölten und mit Staubzucker besiebten Formen umstellen.
- Je zwei Ringe **Fruchti-Top Orange** auf den ersten Biskuitboden aufdressieren.
- Mit der Sahne und dem zweiten Boden zusammensetzen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrostet.
- Mit Cristaline abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Orangen-Sanddorn-Taler

34 Förmchen, 10 cm Ø, 2 cm hoch; Gesamtstückzahl: 34

_____ 900 g	RührQuick Soft	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glatt rühren. Jeweils ca. 70 g Sandmasse in die Förmchen füllen.
_____ 480 g	Zucker	
_____ 560 g	Deli Rapsöl	
_____ 560 g	Wasser, kalt	
_____ 150 g	Desserpaste Sanddorn	
	Fruchtfüllung	
_____ 1020 g	Fruchti-Top Orange	Jeweils ca. 30 g Fruchti-Top Orange aufdressieren.
	Dekor	
_____ 700 g	Mohrenglanz Vanille	

Herstellung

- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Mit **Mohrenglanz Vanille** absetzen.

Backtechnik

- Backtemperatur : ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten