



NEU

NEU! Alaska-express Marille – Gastronomie Special

Marillen-Knödel Tellerdessert

12 Kuppelförmchen, 8 cm

.....	70 g	Marillen-Sahne-Kuppel
.....	85 g	Alaska-express Marille
.....	350 g	Wasser, ca. 25 °C
		Sahne, geschlagen, ungesüßt
		▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
.....	240 g	Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich
.....	50 g	Mandelgrieß, geröstet

Herstellung

- ▶ Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- ▶ **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** eindressieren.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Zwei Formen zu einer Kugel zusammensetzen.
- ▶ Die Kugeln in Mandelgrieß wälzen und kühl stellen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich auf Tellern anrichten.

Marillen-Quark-Dessert

20 Dessertgläser, 140 ml



Marillen Tarte

20 Tarteletteformen, rund



- 100 g Biskuitrolade, hell (**Bisquit 100 PLUS**)
[siehe Grundrezept]
- Marillen-Quarkcreme**
- 150 g **Alaska-express Marille**
- 500 g Quark (Magerstufe)
- 500 g Vollmilch, 3,5 %
 - ▶ Alaska-express, den Quark und die Milch glatt rühren.
- Frucht-Füllung**
- 400 g **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich**
- 100 g Läuterzucker
 - ▶ Verrühren
- Dekor**
- 160 g **Keks-Minis, dunkel**
- 60 g Garniersahne [siehe Grundrezept]
- 20 Blätter Minze, frisch

Herstellung

- ▶ Je eine Biskuitrolade einlegen.
- ▶ Die Marillen-Quarkcreme zur Hälfte in die Gläser füllen.
- ▶ Die Frucht-Füllung eindressieren.
- ▶ Die restliche Marillen-Quarkcreme einfüllen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept 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.

- Tartelettes**
- 20 Stk. Tartelettes, rund (dunkel)
- 300 g **Kranfil's weiß**, leicht temperieren
- 400 g Aprikosen, Hälften
- Marillen-Sahne**
- 100 g **Alaska-express Marille**
- 125 g Wasser, ca. 25 °C
- 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
- Dekor**
- 20 Stk. Physalis/Kapstachelbeere
- 50 g Vollmilchkuvertüre, Späne

Herstellung

- ▶ **Kranfil's weiß** in die Tartelettes streichen.
- ▶ Aprikosenhälften kuppelförmig auflegen.
- ▶ Die Sahne kuppelförmig aufdressieren.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept Biskuitrolade, hell

- 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 und sofort vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten



01/2019 oe



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 652