



## Alaska-express Hugo

**NEU!**

- **Voll im Trend:**  
Der prickelnde Geschmack mit den unverwechselbaren Aromen von Holunderblüte und Limette!

### Hugo-Sahneschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

- \_\_\_\_\_ 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**  
1 Boden, gebacken (siehe Grundrezept)
- \_\_\_\_\_ 100 g Aprikosenkonfitüre
- \_\_\_\_\_ 600 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquisit 100 Plus**  
1 Stück, 60 x 40 cm, längs halbiert  
(siehe Grundrezept)

#### Hugo-Sahne

- \_\_\_\_\_ 220 g **Alaska-express Hugo**
- \_\_\_\_\_ 140 g Wasser, ca. 25 °C
- \_\_\_\_\_ 140 ml Prosecco, 25 °C
- \_\_\_\_\_ 1100 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

#### Dekor

- \_\_\_\_\_ 75 g Garniersahne
- \_\_\_\_\_ 100 g **Cristaline Neutral**
- \_\_\_\_\_ 2 g **Eispaste Grüne Minze**
- \_\_\_\_\_ 80 g **Blütenraspeln weiß**
- \_\_\_\_\_ 22 St. **Schoko-Dekor Hugo**

▶ **Alaska-express Hugo** in Wasser und Prosecco auflösen und die Sahne unterheben.

#### Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine halbe Biskuitroulade auflegen.
- Mit der Hugo-Sahne und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- **Cristaline Neutral** mit der **Eispaste Grüne Minze** verrühren und die Schnitte dünn abgelifrieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



## Hugo-Kleintorte

**Betriebsrezept: 2 Torten, 18 cm Ø, 16 Stück**

- \_\_\_\_\_ 160 g Mürbeteig mit **Mürbella**  
2 Böden, gebacken (siehe Grundrezept)
- \_\_\_\_\_ 50 g Aprikosenkonfitüre
- \_\_\_\_\_ 240 g Biskuitböden, hell mit **Bisquisit 100 Plus**  
4 Stück, 1 cm  
(siehe Grundrezept)

### Hugo-Sahne

- \_\_\_\_\_ 120 g **Alaska-express Hugo**
  - \_\_\_\_\_ 150 ml Prosecco, 25 °C
  - \_\_\_\_\_ 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express Hugo im Prosecco auflösen und die Sahne unterheben.

### Dekor

- \_\_\_\_\_ 80 g **Cristaline Neutral**
- \_\_\_\_\_ 2 g **Eispaste Grüne Minze**
- \_\_\_\_\_ 10 g Limetten, 2 Scheiben
- \_\_\_\_\_ 2 St. **Schokoröllchen weiß**, halbiert
- \_\_\_\_\_ 2 St. **Schoko-Dekor Hugo**
- \_\_\_\_\_ 100 g **Dekorplatten, hell**

### Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und je einen Biskuitboden auflegen.
- Mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- Mit der Hugo-Sahne und dem zweiten Biskuitboden zu Torten zusammensetzen.
- Die Torten ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- **Cristaline Neutral** mit der **Eispaste Grüne Minze** verrühren und die Torten dünn abglieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Grundrezept Mürbeteig mit Mürbella

- \_\_\_\_\_ 1000 g **Mürbella**
  - \_\_\_\_\_ 400 g Backmargarine weich
  - \_\_\_\_\_ 100 g Vollei
- Alle Zutaten 2-3 Minuten im Spiralknetter intensiv verkneten.

## Hugo-Dessert

**Betriebsrezept: 15 Weingläser**

- \_\_\_\_\_ 150 g Limettenstücke
  - \_\_\_\_\_ Prosecco-Gelee
  - \_\_\_\_\_ 500 g **Colorado neutral**
  - \_\_\_\_\_ 300 g Wasser
  - \_\_\_\_\_ 400 g Prosecco
- aufkochen  
verrühren

### Hugo-Sahne

- \_\_\_\_\_ 150 g **Alaska-express Hugo**
  - \_\_\_\_\_ 200 g Prosecco, 25 °C
  - \_\_\_\_\_ 750 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express Hugo im Prosecco auflösen und die Sahne unterheben.

### Dekor

- \_\_\_\_\_ Frische Minze

### Herstellung

- Die Weingläser schräg stellen und die Limettenstücke einstreuen.
- Das Prosecco-Gelee einfüllen und abkühlen lassen.
- Die Hugo-Sahne eindressieren und kalt stellen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich mit frischer Minze ausgarnieren.

### Tipp: Alkoholfreie Variante

Prosecco gegen Wasser oder alkoholfreien Sekt austauschen.

### Grundrezept Bisquitroulade mit Bisquisit 100 Plus

- \_\_\_\_\_ 1000 g **Bisquisit 100 PLUS**
  - \_\_\_\_\_ 650 g Vollei
  - \_\_\_\_\_ 250 g Wasser
- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 6 Minuten aufschlagen.

### Grundrezept Bisquitböden mit Bisquisit 100 Plus

- \_\_\_\_\_ 1000 g **Bisquisit 100 PLUS**
  - \_\_\_\_\_ 600 g Vollei
  - \_\_\_\_\_ 200 g Wasser
- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.



#### 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. 547