

**PRODUKT
OHNE
ERDNUSS-
ALLERGEN!***

*Die Auslobung bezieht sich auf den Artikel Schokobella Peanut & Caramel. Die Rezepte sind für Erdnuss-Allergiker nicht geeignet.



NEU! Schokobella Peanut & Caramel

Erdnuss-Karamell-Torte

1 Torte, 18 cm Ø

.....0,350 kg Wiener Böden (**Wienerquisit**) 1 Stück,
[siehe Grundrezept]
▶ 2 x durchschneiden.

Karamell-Tränke

.....0,050 kg Läuterzucker

.....0,002 kg **Dessertpaste Caramel**

Erdnuss-Karamell-Creme

.....0,550 kg **Schokobella Peanut & Caramel**

.....0,150 kg Sahne, flüssig

▶ Aufschlagen.

Karamell-Cremefüllung

.....0,100 kg **Bon Caramel RSPO SG**

.....0,015 kg Erdnüsse

Überzug

.....0,050 kg **Schokobella**, leicht erwärmt

.....0,050 kg **Schokobella Peanut & Caramel**, leicht erwärmt

Geleeguss

.....0,050 kg **Bon Caramel RSPO SG**

.....0,050 kg **Cristaline Neutral**

▶ Mischen.

Dekor

.....0,050 kg Erdnüsse

.....0,025 kg **Bienex**

▶ Mischen, auf ein Backblech streuen und bei 190 °C ca. 15 Minuten abbacken.

Schokobella Peanut & Caramel, die neueste Erweiterung des erfolgreichen Schokobella-Sortiments, schließt sich dem weltweiten Trendgeschmack von Erdnuss und Karamell an.

Ob als Füllung, Überzug oder Dekor, **Schokobella Peanut & Caramel** sorgt für ein geschmackliches Highlight in Ihrer Gebäckvitrine.

Herstellung

- ▶ Den ersten Boden tränken und ca. 200 g Erdnuss-Karamell-Creme aufstreichen.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und tränken.
- ▶ Einen Ring Erdnuss-Karamell-Creme am Rand aufdressieren und die Karamell-Cremefüllung mittig verteilen.
- ▶ Die Erdnüsse aufstreuen.
- ▶ Den letzten Boden auflegen, leicht andrücken und kühlstellen.
- ▶ Mit der Erdnuss-Karamell-Creme einstreichen.
- ▶ **Schokobella** leicht am Rand herunterlaufen lassen.
- ▶ Den Vorgang mit **Schokobella Peanut & Caramel** wiederholen.
- ▶ Die Erdnuss-Karamell-Creme tupfenförmig am Rand aufdressieren.
- ▶ Mit dem Geleeguss auslassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Erdnuss-Karamell-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



..... 0,450 kg	Rührmasse
..... 0,180 kg	Schoko-Rührkuchen
..... 0,090 kg	Wasser
..... 0,060 kg	Sahne, flüssig
..... 0,150 kg	Rau Deli Rapsöl
..... 0,120 kg	Zucker
..... 0,100 kg	Schokobella Feinherb
	Erdnüsse, grob gehackt
	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glattrühren.
..... 0,300 kg	Kranfil's-Caramel-Füllung
..... 0,300 kg	Kranfil's Caramel
	Schokobella Peanut & Caramel
	▶ Erwärmen.
..... 0,200 kg	Sahnecreme
..... 0,270 kg	Alaska-express Neutral
..... 0,180 kg	Wasser, ca. 50 °C
..... 1,350 kg	Schokobella Peanut & Caramel , leicht erwärmt
	Sahne, geschlagen, ungesüßt
	▶ Alaska-express im Wasser auflösen, Schokobella Peanut & Caramel dazu geben und die Sahne unterheben.

Ihre Vorteile:

- ✓ Ready to use: einfach direkt aus dem Eimer zu verarbeiten
- ✓ Weltweiter Trendgeschmack in Ihrer Gebäckvitrine
- ✓ Angenehme Struktur und toller Geschmack
- ✓ Produkt ohne Erdnuss-Allergen!*
- ✓ Endlose Möglichkeiten: Für Torten, Schnitten, Éclairs, Desserts, Kekse u.v.m.

..... 0,300 kg	Überzug
	Schokobella Peanut & Caramel , leicht erwärmt
..... 0,200 kg	Dekor
..... 0,100 kg	Erdnüsse
	Bienex
	▶ Mischen, auf ein Backblech streuen und bei 190 °C ca. 15 Minuten abbacken.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Anschließend die Kranfil's-Füllung aufstreichen.
- ▶ Die Sahnecreme einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit **Schokobella Peanut & Caramel** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

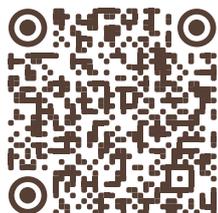
- ▶ Backtemperatur : ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

Tipp: Die Erdnüsse können beliebig mit Haselnüssen, Walnüssen, Mandeln oder anderen Nussarten ausgetauscht werden.

Grundrezept: Wiener Böden, hell, 6 cm hoch
Tortenringe, 26 cm Ø, 6 cm hoch

..... 1,200 kg	Wienerquisit
..... 800 kg	Vollei
..... 200 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 6 bis 8 Minuten aufschlagen.

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



← *Erfahren Sie mehr über das Schokobella-Sortiment!*

*Die Auslobung bezieht sich auf den Artikel Schokobella Peanut & Caramel. Die Rezepte sind für Erdnuss-Allergiker nicht geeignet.



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