



Rund um **Fruchtpürees**



Fruchtgenuss – Von der Obstplantage auf den Teller

Eine qualitativ hochwertige Alternative zu frischen Früchten bieten die Capfruit Fruchtpürees. In diesen aus Frankreich kommenden Fruchtpürees werden frische, reife Früchte ohne Kern- und Schalenteile fein püriert.

Diese hochwertigen Produkte behalten durch die schonende Verarbeitung eine Qualität, die mit frischen Früchten in allen Punkten vergleichbar ist.

Für die Capfruit Fruchtpürees werden ausschließlich Früchte ausgewählt, die aus den individuell am besten geeigneten Anbaugebieten der ganzen Welt kommen. Entscheidende Qualitätskriterien sind vor allem der Reifegrad und der Geschmack der Früchte.

Ihre Vorteile:

- ▶ Fein pürierte und passierte Früchte ohne Kern- oder Schalenteile
- ▶ Vielseitige Einsatzmöglichkeiten mit 17 verschiedenen Fruchtarten
- ▶ Alle Püree-Sorten haben einen Fruchtanteil von mindestens 89 %
- ▶ Fruchtgenuss auf hohem Niveau dank schonender Verarbeitung
- ▶ Alle Pürees sind direkt zu verarbeiten. Kein Schälen, Entkernen, Schneiden, Auftauen etc.
- ▶ Hygienisch sicher bei der Verarbeitung und bei der Lagerung
- ▶ Einfaches Handling durch wiederverschließbare 1 kg Standbeutel
- ▶ Lange Haltbarkeit bei gleichbleibender Qualität
- ▶ Umfassende Risikoanalysen und strenge Kontrollen beim Anbau der Früchte



Dauerhafte Partnerschaft mit engagierten Erzeugern

Capfruit arbeitet Hand in Hand mit den Erzeugern und sucht nach der besten Kombination zwischen Anbaugelände und Obstsorten für höchste Qualität. Die Verarbeitungsschritte der Früchte werden auf das Notwendigste reduziert, um ihre typischen Genusseigenschaften zu erhalten und gleichzeitig die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Capfruit-Fruchtpürees für den professionellen Einsatz

Aromatisierung

Die qualitativ hochwertigen Fruchtpürees eignen sich hervorragend zum Aromatisieren von Sahneständen und Cremes. Loben Sie den hohen Fruchtanteil der Sahne- und Cremegebäcke und damit die Qualität Ihrer Gebäcke aus.

Füllung oder Auflage

Als Fruchtfüllung mit **Kabi**, schnittfeste Gelee-Einlage mit **Alaska 666** oder als Dekorgel mit **Cristaline** – die Möglichkeiten mit unseren Fruchtpürees sind endlos.

Eisherstellung

Die Fruchtpürees eignen sich zur Herstellung von Speiseeis und Sorbet. Gerade für die kurzfristige und nicht immer planbare Speiseeisproduktion bieten die Fruchtpürees viele Vorteile. Die sofortige Verfügbarkeit und die bedarfsgerechte Mengentnahme geben dem Anwender in Kombination mit der hohen Qualität ein hohes Maß an Sicherheit und Genuss.

Desserts und Cocktails

Begeistern Sie Ihre Gäste mit unseren sensationellen Fruchtpürees: für vielfältige Anwendungen in Ihren Desserts, Aperitifs und Cocktails. Erhältlich in 17 klassischen und trendigen Geschmacksrichtungen.



Feine Mousse-Variationen

1 Dessertschüssel, groß



Mousse

..... 0,250 kg	Fruchtpüree Mango, Himbeere oder Weißer Pfirsich
..... 0,025 kg	Alaska 666
..... 0,050 kg	Wasser, 40 – 50 °C
	▶ Fruchtpüree erwärmen, Alaska 666 mit dem Wasser verrühren und unter das Fruchtpüree rühren.
..... 0,100 kg	Eiweiß
..... 0,025 kg	Zucker
	▶ Zu Schnee aufschlagen und abwechselnd mit der Sahne unter die Mousse heben.
..... 0,200 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Dekor

..... 0,010 kg	Fruchtpüree Mango
..... 0,010 kg	Fruchtpüree Himbeere
..... 0,020 kg	Mango, gehackt
..... 0,030 kg	Cristaline Gelb

Grundrezepte für fruchtige Sahne-creme mit Alaska 666

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Alaska 666	Wasser 40 – 50 °C	Zucker	Sahne
Schwarze Johannisbeere	0,250 kg	0,035 kg	0,070 kg	0,040 kg	0,300 kg
Erdbeere					
Himbeere					
Rote Früchte					
Sauerkirsche	0,250 kg	0,030 kg	0,060 kg	0,040 kg	0,300 kg
Aprikose					
Exotische Früchte					
Mango					
Heidelbeere	0,250 kg	0,040 kg	0,070 kg	0,030 kg	0,300 kg
Mandarine					
Williamsbirne					
Weißer Pfirsich	0,250 kg	0,030 kg	0,060 kg	0,030 kg	0,300 kg
Ananas					
Grüner Apfel	0,250 kg	0,035 kg	0,070 kg	0,030 kg	0,300 kg
Banane					
Passionsfrucht	0,250 kg	0,040 kg	0,070 kg	0,040 kg	0,300 kg
Zitrone					

Herstellung feiner Mousse-Variationen

- ▶ Die Mousse kalt stellen.
- ▶ Von der gut durchgekühlten Mousse Nocken abstechen und auf einem Dessertteller anrichten.
- ▶ Mit den Fruchtpürees sowie gehackter Mango und **Cristaline Gelb** im Becher ausgarnieren.
- ▶ Mit einem Stück Florentiner dekorieren.

Tipp

Für die Mousse kann jedes beliebige Fruchtpüree verwendet werden.

Bezugsquelle für die Silikonformen: www.cardin-deko.de

Herstellung

- ▶ Fruchtpüree leicht erwärmen. **Alaska 666** im heißen Wasser auflösen, zusammen mit Zucker im Fruchtpüree verrühren und geschlagene Sahne unterheben.

Profi-Tipp

- ▶ 50 g der Sahne gegen Joghurt austauschen.

Tipp

Loben Sie den hohen Fruchtanteil und damit die Qualität Ihrer Gebäcke besonders aus!

Johannisbeer-Torte

2 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16

Sahne-Genuss



..... 0,160 kg Mürbeteig (**Mürbella**), 2 Böden 2,5 mm gebacken [siehe Grundrezept]

..... 0,040 kg Aprikosenkonfitüre

..... 0,120 kg Dekor-Rouladen,
2 Stück, 57 x 3,5 cm

..... 0,160 kg Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**),
2 Stück, 1 cm dick [siehe Grundrezept]

Schwarze Johannisbeer-Sahnecreme

..... 0,400 kg **Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere**

..... 0,150 kg **Alaska-express Neutral**

..... 0,030 kg Puderzucker

..... 0,500 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ Das Püree auf 20 – 25 °C erwärmen,
Alaska-express mit dem Puderzucker darin
auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

..... 0,060 kg **Cristaline Rot**

..... 0,020 kg **Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere**

..... 0,070 kg frische Früchte

Grundrezepte für fruchtige Sahne- creme mit Alaska-express Neutral

Fruchtpüree- Sorten	Frucht- püree	Alaska-express Neutral	Sahne	Fruchtsäure
Schwarze Johannisbeere				
Sauerkirsche	1,000 kg	0,400 kg	1,200 kg	0,000 kg
Heidelbeere				
Aprikose				
Erdbeere				
Williamsbirne				
Weißer Pfirsich	1,000 kg	0,350 kg	1,200 kg	0,003 kg
Grüner Apfel				
Ananas				
Himbeere				
Rote Früchte	1,000 kg	0,350 kg	1,200 kg	0,000 kg
Banane				
Passionsfrucht				
Zitrone	0,800 kg	0,400 kg	1,200 kg	0,000 kg
Mandarine				
Exotische Früchte	1,000 kg	0,400 kg	1,200 kg	0,003 kg
Mango				

Herstellung Johannisbeer-Torte

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit gefetteten sowie mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- ▶ Die Biskuitböden einlegen und die Ränder mit den Dekorrouladen umstellen.
- ▶ Die Schwarze Johannisbeer-Sahnecreme einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden kühl stellen.
- ▶ Die Torten kurz anfrosten, **Cristaline Rot** mit dem **Fruchtpüree Johannisbeere** mischen und die Torte damit abgelifrieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Herstellung

- ▶ Das Fruchtpüree auf 20 – 25 °C erwärmen, anschließend mit **Alaska-express Neutral** verrühren. Die geschlagene Sahne nach und nach unterheben.

Profi-Tipp

- ▶ 100 – 200 g Sahne gegen Joghurt austauschen.

Himbeer-Joghurt Torte

6 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 48



..... 0,600 kg Mürbeteig (**Mürbella**), 6 Böden, 3 mm
[siehe Grundrezept]
▶ Ausrollen und mit Ringen umstellen.

Tarte au Chocolat-Masse

..... 0,700 kg **Tarte au Chocolat**
..... 0,300 kg Vollei
..... 0,300 kg **Rau Deli Rapsöl**

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

Himbeerfüllung

..... 0,500 kg **Fruchtpüree Himbeere**
..... 0,060 kg **Kabi**
..... 0,040 kg Zucker

▶ Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Fruchtpüree verrühren.

Himbeer-Joghurtcreme

..... 0,700 kg **Joghurt Füllcreme**
..... 0,700 kg **Fruchtpüree Himbeere**
..... 1,050 kg Sahne, flüssig, kalt

▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 4 bis 5 Minuten aufschlagen.

Himbeer-Geleeguss

..... 0,500 kg **Colorado rot**
..... 0,150 kg Wasser
..... 0,150 kg **Fruchtpüree Himbeere**

▶ Zusammen aufkochen.

Dekor

..... 0,100 kg Himbeeren
..... 6 Stk. **Schoko-Twister**
..... 0,020 kg Pistazien, gehackt

Grundrezepte für fruchtige Cremes mit Joghurt-Füllcreme

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Joghurt-Füllcreme	Sahne, flüssig
Grundrezept für alle Fruchtpüree-Sorten	0,400 kg	0,400 kg	0,600 kg

Herstellung

▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Herstellung Joghurt-Himbeer-Torte

- ▶ Die Tarte au Chocolat-Masse einfüllen und abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Je Torte zwei Ringe Himbeerfüllung eindressieren.
- ▶ Die Creme einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Zitronen-Schoko-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Creme-Genuss



- 0,450 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]
- 0,100 kg Aprikosenkonfitüre
- 0,750 kg Biskuitroulade, dunkel mit **Schoko-Bisquisit 100**,
60 x 20 cm, 3 Stück [siehe Grundrezept]

Zitronen-Tränke

- 0,080 kg Wasser
 - 0,080 kg Zucker
- ▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.

Dessertpaste Zitrone

- 0,010 kg
- ▶ Abschmecken.

Zitronen-Creme

- 0,380 kg **Bianka**
 - 0,380 kg Butter
 - 0,090 kg Wasser, ca. 20 °C
 - 0,100 kg **Fruchtpüree Zitrone**
- ▶ Bianka und Butter schaumig rühren, Wasser nach und nach zugeben und mit grober Rute gut aufschlagen. Mit dem Fruchtpüree abschmecken.

Dekor

- 0,150 kg **Bon Citron**
 - 0,050 kg **Cristaline Neutral**
- ▶ Glattrühren.
- 0,025 kg Pistazien, Gries
 - 0,090 kg Zitronen, Viertel

Grundrezepte für fruchtige Cremes mit Bianka

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Bianka	Creemargarine oder Erdnussfett
Grundrezept für alle Fruchtpüree-Sorten	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg

Herstellung

- ▶ **Bianka** mit dem Fett entsprechend der Grundrezeptur aufschlagen. Das gewünschte Fruchtpüree nach und nach mit aufschlagen.

Herstellung Zitronen-Schoko-Schnitte

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Mit der Zitronen-Creme und den restlichen Rouladen zusammensetzen (tränken).
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

À la New York Cheesecake Dessert

20 Weckgläser, 160 ml



Grundrezepte für Dekorgel mit Cristaline

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Cristaline Neutral	Cristaline Gelb	Cristaline Rot
Schwarze Johannisbeere	0,050 kg	0,000 kg	0,000 kg	0,200 kg
Erdbeere	0,050 kg	0,000 kg	0,000 kg	0,200 kg
Himbeere	0,050 kg	0,000 kg	0,000 kg	0,200 kg
Rote Früchte	0,050 kg	0,000 kg	0,000 kg	0,200 kg
Sauerkirsche	0,050 kg	0,000 kg	0,000 kg	0,200 kg
Heidelbeere	0,050 kg	0,200 kg	0,000 kg	0,000 kg
Aprikose	0,050 kg	0,200 kg	0,500 kg	0,000 kg
Williamsbirne	0,050 kg	0,200 kg	0,000 kg	0,000 kg
Weißer Pfirsich	0,050 kg	0,200 kg	0,000 kg	0,000 kg
Grüner Apfel	0,050 kg	0,200 kg	0,000 kg	0,000 kg
Ananas	0,050 kg	0,000 kg	0,200 kg	0,000 kg
Banane	0,050 kg	0,000 kg	0,200 kg	0,000 kg
Passionsfrucht	0,025 kg	0,000 kg	0,200 kg	0,000 kg
Exotische Früchte	0,040 kg	0,000 kg	0,200 kg	0,000 kg
Mango	0,040 kg	0,000 kg	0,200 kg	0,000 kg
Zitrone	0,020 kg	0,000 kg	0,200 kg	0,000 kg
Mandarine	0,025 kg	0,000 kg	0,200 kg	0,000 kg

..... 0,300 kg **Caramel-Cookies**

À la NY Cheesecake-Sahne

..... 0,175 kg **Alaska-express NY Cheesecake**

..... 0,210 kg Wasser, ca. 25 °C

..... 0,200 kg Frischkäse

..... 0,640 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

..... 0,250 kg **Fruchtpüree Himbeere**

..... 0,100 kg **Cristaline Rot**

..... 0,060 kg Garniersahne [siehe Grundrezept]

..... 0,060 kg Himbeeren

..... 0,025 kg Minze, frisch

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

Herstellung

▶ Das Fruchtpüree mit **Cristaline** verrühren und leicht erwärmen.

Herstellung à la New York Cheesecake Dessert

- ▶ 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.

Käsekuchen à la Hawaii

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

Käsekuchen-Genuss



Grundrezepte für Fruchtfüllungen mit Kabi

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Kabi	Zucker
Schwarze Johannisbeere	1,000 kg	0,080 kg	0,050 kg
Erdbeere			
Himbeere			
Rote Früchte	1,000 kg	0,100 kg	0,050 kg
Sauerkirsche			
Aprikose			
Mango			
Heidelbeere			
Ananas	1,000 kg	0,125 kg	0,050 kg
Grüner Apfel			
Banane	1,000 kg	0,080 kg	0,050 kg
Williamsbirne			
Weißer Pfirsich	1,000 kg	0,100 kg	0,050 kg
Banane			
Passionsfrucht			
Exotische Früchte	1,000 kg	0,125 kg	0,050 kg
Mandarine			

..... 1,200 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]

..... 1,200 kg **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich**

Ananas-Füllung

..... 0,750 kg **Fruchtpüree Ananas**
..... 0,200 kg Wasser
..... 0,100 kg **Kabi**
..... 0,050 kg Zucker

▶ Kabi und Zucker trocken mischen und in das Fruchtpüree mit Wasser verrühren.

Quarkmasse

..... 2,100 kg Wasser
..... 0,200 kg **Dessertpaste Ananas**
..... 0,880 kg **Käse-Frisch hoch**
..... 1,850 kg Quark (Magerstufe)

▶ Wasser mit der Dessertpaste aufkochen, Käse-Frisch hoch einrühren, den Quark zugeben und glattrühren.

..... 0,060 kg **Ovasil**
..... 0,600 kg Wasser
..... 0,350 kg Zucker

▶ Cremig aufschlagen und unter die Quarkmasse ziehen.

Geleeguss

..... 0,700 kg **Colorado gelb**
..... 0,350 kg Wasser
..... 0,200 kg **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich**

▶ Colorado gelb mit Wasser aufkochen und Fruchti-Top einrühren.

Herstellung

▶ **Kabi** und Zucker trocken mischen und in das Fruchtpüree einrühren.

Herstellung Käsekuchen à la Hawaii

- ▶ Die Fruchtfüllungen abwechselnd diagonal auf den Mürbeteigboden dressieren.
- ▶ Die Quarkmasse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

Frucht-Häppchen

1 Fruchtgeleeform; Gesamtstückzahl: 110



..... 0,500 kg **Fruchtpüree Himbeere**
 0,500 kg **Colorado rot**
 0,100 kg Glukosesirup

Herstellung

- ▶ Das Fruchtpüree mit **Colorado rot** erhitzen.
- ▶ Den Glukosesirup zugeben und aufkochen.
- ▶ In Silikonmatten gießen und gut durchkühlen lassen.
- ▶ Nach dem Auskühlen zuckern oder mit Schokolade absetzen.
- ▶ Alternativ kann das Fruchtgelee auch auf ein entsprechendes Blech gegossen und nach dem Auskühlen in Würfel geschnitten werden.

Tipp

Es kann auch jedes andere Fruchtpüree verwendet werden.

Bezugsquelle für die Silikonformen: www.cardin-deko.de

Grundrezepte für Fruchtgelee mit Colorado

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Colorado neutral	Colorado gelb	Colorado rot	Glukosesirup	Fruchtsäure
Schwarze Johannisbeere	0,500 kg	0,000 kg	0,000 kg	0,400 kg	0,100 kg	0,000 kg
Erdbeere	0,500 kg	0,000 kg	0,000 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,005 kg
Himbeere	0,500 kg	0,000 kg	0,000 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,000 kg
Rote Früchte	0,500 kg	0,000 kg	0,000 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,000 kg
Sauerkirsche	0,500 kg	0,000 kg	0,000 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,000 kg
Heidelbeere	0,500 kg	0,000 kg	0,000 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,005 kg
Aprikose	0,500 kg	0,000 kg	0,500 kg	0,000 kg	0,100 kg	0,005 kg
Williamsbirne	0,500 kg	0,500 kg	0,000 kg	0,000 kg	0,100 kg	0,010 kg
Weißer Pfirsich	0,500 kg	0,500 kg	0,000 kg	0,000 kg	0,100 kg	0,010 kg
Grüner Apfel	0,500 kg	0,500 kg	0,000 kg	0,000 kg	0,100 kg	0,005 kg
Ananas	0,500 kg	0,000 kg	0,500 kg	0,000 kg	0,100 kg	0,005 kg
Banane	0,500 kg	0,000 kg	0,500 kg	0,000 kg	0,100 kg	0,010 kg
Passionsfrucht	0,400 kg	0,000 kg	0,500 kg	0,000 kg	0,100 kg	0,000 kg
Exotische Früchte	0,500 kg	0,000 kg	0,500 kg	0,000 kg	0,100 kg	0,005 kg
Mango	0,500 kg	0,000 kg	0,500 kg	0,000 kg	0,100 kg	0,005 kg
Zitrone	0,400 kg	0,000 kg	0,500 kg	0,000 kg	0,100 kg	0,000 kg
Mandarine	0,400 kg	0,000 kg	0,500 kg	0,000 kg	0,100 kg	0,000 kg

Herstellung

- ▶ Das Fruchtpüree zusammen mit **Colorado** aufkochen. Den Glukosesirup und die Fruchtsäure zugeben.

Aprikosen-Frucht-Riegel

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24

Gelee-Genuss



Grundrezepte für eine schnittfeste Gelee-Einlage mit Alaska 666

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Wasser, 40 – 50 °C	Alaska 666	Zucker
Schwarze Johannisbeere	1,000 kg	0,150 kg	0,080 kg	0,075 kg
Erdbeere				
Himbeere				
Rote Früchte				
Heidelbeere				
Williamsbirne	1,000 kg	0,150 kg	0,080 kg	0,000 kg
Weißer Pfirsich				
Grüner Apfel				
Ananas				
Banane				
Mango				
Sauerkirsche				
Aprikose	1,000 kg	0,150 kg	0,080 kg	0,050 kg
Exotische Früchte				
Passionsfrucht	0,800 kg + 0,200 kg kaltes Wasser	0,180 kg	0,090 kg	0,100 kg
Zitrone				
Mandarine	1,000 kg	0,180 kg	0,090 kg	0,000 kg

..... 0,400 kg **Mürbeteig (Mürbella)**,
[siehe Grundrezept]
▶ Den Mürbeteig auf 2,5 mm ausrollen.

..... 0,250 kg **Tarte au Chocolat**
..... 0,100 kg **Tarte au Chocolat**
..... 0,125 kg **Vollei**
..... 0,125 kg **Rau Deli Rapsöl**

▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten laufen lassen.

..... 0,200 kg **KSK-Creme**
..... 0,200 kg **KSK**
..... 0,500 kg **Wasser**

▶ Die Zutaten mit dem Schneebesen verrühren.

..... 0,040 kg **Alaska-express Neutral**
..... 0,050 kg **Wasser, ca. 20 – 25 °C**
..... 0,200 kg **Sahne, geschlagen, ungesüßt**

▶ Alaska-express im Wasser auflösen, unter die KSK-Creme rühren und die Sahne unterheben.

..... 1,200 kg **Aprikosenpüree**
..... 0,120 kg **Fruchtpüree Aprikose**
..... 0,280 kg **Alaska 666**

Wasser, 40 °C
▶ Alaska 666 mit dem Wasser verrühren und unter das Püree mischen.

..... 0,100 kg **Vanille-Sahne**
..... 0,125 kg **Alaska-express Vanille**
..... 0,500 kg **Wasser, ca. 20 – 25 °C**
Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

..... 0,100 kg **Dekor**
..... 0,100 kg **Cristaline Neutral**
Dekor GOLD
▶ Mischen.

Herstellung

▶ Das Fruchtpüree mit dem Zucker verrühren und auf ca. 20 °C erwärmen. Das heiße Wasser mit **Alaska 666** verrühren und unter das Püree rühren. Den Gelee in die gewünschte Form geben und bis zur Schnittfestigkeit kühl stellen.

Herstellung Aprikosen-Frucht-Riegel

- ▶ Die Tarte-Masse auf den Mürbeteigboden streichen und abbacken.
- ▶ Die Hälfte der KSK-Creme auf der gebackenen Tarte verteilen und 15 Minuten stehen lassen.
- ▶ Das flüssige Aprikosenpüree auf die Schnitte geben und 2 Stunden kühl stellen.
- ▶ Die restliche KSK-Creme einfüllen und glattstreichen, die Vanille-Sahne einfüllen, glattstreichen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Die Dekor-Mischung auf der Sahne verteilen.
- ▶ Die Schnitte in 10 x 5 cm große Stücke schneiden.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten

Eistörtchen-Apfel-Schwarze Johannisbeere

1 Eisform Tray 24 Mini; Gesamtstückzahl: 24

Fruchtiges Eis – Himbeere

1 Eiswanne; Gesamtstückzahl: 1



Schwarze Johannisbeeren-Eis

..... 0,110 kg	Lyra 100
..... 0,230 kg	Zucker
..... 0,450 kg	Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere
..... 0,650 kg	Wasser
	▶ Zucker mit Lyra 100 mischen und mit den restlichen Zutaten ca. 2 Minuten mit einem Mixstab verrühren.

Apfel-Eis

..... 0,185 kg	Lyra 100
..... 0,390 kg	Zucker
..... 0,750 kg	Fruchtpüree Grüner Apfel
..... 1,100 kg	Wasser
	▶ Zucker mit Lyra 100 mischen und mit den restlichen Zutaten ca. 2 Minuten mit einem Mixstab verrühren.

Dekor

..... 0,500 kg	Weißer Schokoladenspäne
..... 0,020 kg	Kakaohaltiges Dekorpuder [siehe Grundrezept]

Himbeer-Eis

..... 0,285 kg	Lyra 100
..... 0,600 kg	Zucker
..... 1,150 kg	Fruchtpüree Himbeere
..... 1,700 kg	Wasser
	▶ Zucker mit Lyra 100 mischen und mit den restlichen Zutaten ca. 2 Minuten mit einem Mixstab verrühren.

Himbeer-Variegato

..... 0,500 kg	Fruchtpüree Himbeere
..... 0,060 kg	Kabi
..... 0,030 kg	Zucker
	▶ Kabi und Zucker trocken mischen und anschließend zum Fruchtpüree geben.

Herstellung

- ▶ Das Eis wie gewohnt in der Maschine herstellen.
- ▶ Die Formen mit je ca. 60 g Schwarze Johannisbeeren-Eis mittig befüllen und einfrieren.
- ▶ Anschließend die Formen mit dem Apfel-Eis auffüllen und erneut einfrieren.
- ▶ Das Eis aus den Formen lösen und wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.

Bezugsquelle für die Silikonformen: www.cardin-deko.de

Herstellung

- ▶ Das Eis wie gewohnt in der Maschine herstellen.
- ▶ Das Himbeer-Variegato unter die fertige Eismasse marmorieren.

Tipp

Das **Fruchtpüree Himbeere** kann auch als Topping verwendet werden.



Grundrezepte für Eis mit Lyra 100 und Fruchtpüree

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Lyra 100	Zucker	Kaltes Wasser
Schwarze Johannisbeere				
Erdbeere				
Himbeere				
Rote Früchte				
Sauerkirsche				
Heidelbeere				
Aprikose				
Williamsbirne	1,150 kg	0,285 kg	0,600 kg	1,650 kg
Weißer Pfirsich				
Grüner Apfel				
Ananas				
Banane				
Mandarine				
Exotische Früchte				
Mango				
Passionsfrucht	1,000 kg	0,285 kg	0,600 kg	1,800 kg
Zitrone				

Tip

Loben Sie den hohen Fruchtanteil der Eiskreationen aus und damit die Qualität Ihrer Eis-Theke!

Himbeer-Mango-Slushy

50 Dessertgläser, Inhalt 220 ml



Grundrezepte für die Slushy-Anwendung

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Läuterzucker 1:1	Wasser
Schwarze Johannisbeere			
Erdbeere			
Himbeere			
Rote Früchte			
Sauerkirsche			
Heidelbeere			
Aprikose			
Williamsbirne	1,500 kg	0,500 kg	1,500 kg
Weißer Pfirsich			
Grüner Apfel			
Ananas			
Banane			
Mandarine			
Exotische Früchte			
Mango			
Passionsfrucht	1,500 kg	1,250 kg	2,000 kg
Zitrone			

Himbeer-Slush-Eis

..... 2,000 kg **Fruchtpüree Himbeere**
..... 2,000 kg Wasser
..... 0,750 kg Läuterzucker

- ▶ Alle Zutaten miteinander vermischen und in den Slush-Eis-Automaten füllen.

Mango-Slush-Eis

..... 2,000 kg **Fruchtpüree Mango**
..... 2,000 kg Wasser
..... 0,750 kg Läuterzucker

- ▶ Alle Zutaten miteinander vermischen und in den Slush-Eis-Automaten füllen.

Profi-Tipp 1

- ▶ Alternativ kann das Wasser auch 1:1 gegen Milch ausgetauscht werden.

Profi-Tipp 2

- ▶ 2 Sorten als Schicht übereinander geben.

Herstellung

- ▶ Die Slush-Eis Sorten wie gewohnt in der Maschine herstellen.
- ▶ Das Glas zur Hälfte mit Mango- und anschließend mit Himbeer-Slush-Eis (je 100 ml) befüllen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Bezugsquelle für die Slush-Maschinen: www.sonnora.de

Heidelbeer-Milchmix

5 Dessertgläser, Inhalt 220 ml

Mix-Getränke-Genuss

Grundrezepte für Milchmix

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Milch	Läuterzucker
Schwarze Johannisbeere	0,250 kg	1,000 kg	0,100 kg
Heidelbeere			
Erdbeere			
Himbeere			
Rote Früchte	0,300 kg	1,000 kg	0,080 kg
Aprikose			
Sauerkirsche			
Exotische Früchte	0,350 kg	1,000 kg	0,100 kg
Mandarine			
Williamsbirne			
Weißer Pfirsich	0,400 kg	1,000 kg	0,080 kg
Ananas			
Grüner Apfel	0,350 kg	1,000 kg	0,060 kg
Banane	0,400 kg	1,000 kg	0,040 kg
Passionsfrucht	0,250 kg	1,000 kg	0,120 kg
Mango	0,250 kg	1,000 kg	0,080 kg
Zitrone	0,200 kg	1,000 kg	0,120 kg

Milchmix

..... 0,750 kg	Milch, 3,5 %
..... 0,200 kg	Fruchtpüree Heidelbeere
..... 0,050 kg	Läuterzucker

Herstellung

- ▶ Alle Zutaten verrühren und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Herstellung

- ▶ Mit einem Mixer aus allen Zutaten einen Milchmix herstellen.

Tipp

- ▶ Mit frischen Früchten ausgarnieren.



Grundrezepte

Biskuitroulade, dunkel

6 Rouladen, 60 x 40 cm

..... 2,000 kg **Schoko-Bisquit 100**
..... 1,300 kg Vollei
..... 0,500 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

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

Biskuitböden, hell

9 Stück, 18 cm Ø, 5 cm hoch

..... 1,500 kg **Bisquit 100 PLUS**
..... 0,900 kg Vollei
..... 0,300 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

Kakaohaltiges Dekorpunder

..... 0,100 kg Kakaopulver
..... 0,050 kg **Dekorpunder**

- ▶ Mischen.

Mürbeteig

..... 1,000 kg **Mürbella**
..... 0,400 kg **Rau Back extra**, weich
..... 0,100 kg Vollei

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Dekor-Rouladen (herkömmlich)

6 Rouladen, 60 x 40 cm

Dunkle Rouladenmasse

..... 0,100 kg Butter, weich
..... 0,100 kg Staubzucker
..... 0,100 kg Eiweiß
..... 0,080 kg Weizenmehl Type 550
..... 0,020 kg Kakaopulver

- ▶ Glattrühren.

Helle Rouladenmasse

..... 0,850 kg Marzipanrohmasse
..... 0,850 kg Vollei

- ▶ Aufschlagen.

..... 0,150 kg Weizenmehl Type 550

- ▶ Melieren.

..... 0,500 kg Eiweiß
..... 0,100 kg Zucker

- ▶ Zu Schnee aufschlagen und melieren.

..... 0,150 kg Butter, flüssig

- ▶ Untermelieren.

Herstellung

- ▶ Die dunkle Rouladenmasse mit Hilfe der Dekorschablonen auf Backpapier aufstreichen, ca. 30 Minuten anfrosten.
- ▶ Die helle Rouladenmasse ca. 60 Minuten stehen lassen und mit Hilfe der Dekorschablone auf das angefrosthete Dekormuster aufstreichen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Oberhitze: 250 °C
- ▶ Unterhitze: 210 °C
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

Garniersahne

..... 0,050 kg **Alaska-express Neutral**
..... 0,050 kg Wasser, 20 – 25 °C
..... 0,500 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.