



Rezepturen der Vitrinenauslage

Blechschnitte "Cappuccino" (60 x 20 cm).....	1
Blechschnitte "Brownie Birne Crème brûlée" (60 x 2	2
Blechschnitte "Hawaii" (60 x 20 cm).....	3
Dessert im Glas "Zimt & Mandarinen".....	4
Dessert im Glas "Toblerone marmoriert".....	5
Pâtisserie "Ananas-Royal".....	6
Pâtisserie "Banane & Schokolade".....	7
Pâtisserie "Cailler Branchli".....	8
Pâtisserie "Cheesecake".....	9
Pâtisserie "Grand Marnier & Schokolade".....	10
Pâtisserie "Himbeer".....	11
Pâtisserie "Mango".....	12
Tartelettes "Apfel & Caramel-Mandel".....	13
Tartelettes "Erdbeere & weisse Schokolade".....	14
Tartelettes "Zitrone mit Gelee".....	15
Torte "Cailler Branchli & Mascarpone" (18 cm).....	16
Torte "Erdbeer-Joghurt-Herz".....	17

Blechschnitte "Cappuccino" (60 x 20 cm)

Richtrezept für 1 Blech (60 x 20 cm)

TK-stabil

Vorbereiten

Rührkuchenmasse "nature".....	1210 g
Mousse "Cappuccino".....	1740 g

Dekor

Kristallgussgelee "neutral".....	350 g
Kakaopulver.....	5 g

Rührkuchenmasse "nature"

Speiseöl (oder Butter/Margarine).....	270 g
Wasser (20 °C).....	270 g

Rührkuchen Mella-Rühr..... 670 g

Total..... 1210 g

Zutaten (Raumtemperatur) mit grobem Rührbesen bei kleiner Geschwindigkeit 3-5 Minuten rühren.

Mousse "Cappuccino"

Alaska-express Cappuccino..... 240 g

Wasser (20-25 °C)..... 300 g

Vollrahm 35%, 3/4-geschlagen..... 1200 g

Total..... 1740 g

Rahmhaltemittel im Wasser anrühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu 3/4-geschlagenen Rahm schrittweise unterziehen.

Litergewicht: 600 g/L

Kristallgussgelee "neutral"

Kristallgussgelee neutral..... 235 g

Wasser..... 115 g

Total..... 350 g

Gelee mit dem Wasser vermischen und bis zum Siedepunkt erhitzen.

Herstellung

Rührkuchenmasse auf ein leicht gefettetes Blech streichen und backen:

Umluftofen:

Backtemperatur: ca. 170 °C

Backzeit: ca. 20-25 Minuten

Lüftung: 3/5

Zug: geschlossen

Nach dem Backen wenden und auskühlen lassen.

Mousse herstellen, auf die kalte Schnitte geben und glattstreichen.

Die Schnitte im Kühlschrank absteifen lassen.

Mit Kakaopulver stauben.

Mit Geleé gelieren und nach Belieben dekorieren.



Einkauf bei Agrano

Art. 01825200001.0	Alaska-express Cappuccino, 1 kg
Art. 11500100013.0	Kristallgussgelee neutral, 13 kg
Art. 11500100005.0	Kristallgussgelee neutral, 5 kg
Art. 00302050010.0	Rührkuchen Mella-Rühr, 10 kg
Art. 00823200002.0	Rührkuchen Mella-Rühr, 2 kg
Art. 00302050025.0	Rührkuchen Mella-Rühr, 25 kg

Blechschnitte "Brownie Birne Crème brûlée" (60 x 20 cm)

Richtrezept für 1 Blech (60 x 20 cm)

TK-stabil

Vorbereiten

Masse "Brownie".....	1750 g
Crème "Crème brûlée".....	2380 g
Birnen, in Würfel.....	400 g

Dekor

Kristallgussgelee "neutral".....	350 g
Schokobella MB.....	30 g

Masse "Brownie"

Wasser.....	180 g
Vollrahm 35% (5 °C).....	90 g
Vollei, pasteurisiert (5 °C).....	90 g
Brownie.....	1120 g
Baumnüsse, gebrochen.....	270 g
Total.....	1750 g

Zutaten mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit 2-3 Minuten glatt rühren (nicht schaumig).

Baumnüsse am Schluss unterziehen.

Crème "Crème brûlée"

Vollrahm 35% (5 °C).....	1250 g
Vollmilch 3,5% UHT (5 °C).....	750 g
Crème brûlée.....	380 g
Total.....	2380 g

Rahm und Milch auf mind. 80°C erhitzen.

Dessertmischung einrühren.

Kristallgussgelee "neutral"

Kristallgussgelee neutral.....	235 g
Wasser.....	115 g
Total.....	350 g

Gelee mit dem Wasser vermischen und bis zum Siedepunkt erhitzen.



Herstellung

Browniemasse auf ein leicht gefettetes Schnittenblech streichen und backen:

Umluftofen:

Umluftofen:

Backtemperatur ca. 170 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten.

Erkalten lassen und Birnenwürfel aufstreuen.

Crème brûlée einfüllen und kühl stellen.

Die abgesteifte Schnitte mit einem Pinsel mit Schokobella abtupfen und anziehen lassen.

Mit Kristallgussgelee gelieren.

Wunschgemäß ausgarnieren.

Einkauf bei Agrano

Art. 86620260015.0	Braunies, 15 kg
Art. 00782200002.0	Brownie, 2 kg
Art. 81300200000.0	Crème brûlée, 1 kg
Art. 00776200002.0	Crème brûlée, 2 kg
Art. 11500100013.0	Kristallgussgelee neutral, 13 kg
Art. 11500100005.0	Kristallgussgelee neutral, 5 kg
Art. 25367100006.0	Schokobella MB, 6 kg

Blechschnitte "Hawaii" (60 x 20 cm)

Richtrezept für 1 Blech (60 x 20 cm)

TK-stabil (ohne Dekor)

Vorbereiten

Masse "Kokosnuss".....	1920 g
Mousse "Quark".....	1500 g
Mandarinen (Dose).....	700 g

Dekor

Kristallgussgelee "neutral".....	225 g
Kakaobutter, gefärbt.....	20 g

Masse "Kokosnuss"

Wasser (5 °C).....	420 g
Kokosnussmakrönli Coconella.....	1500 g
Total.....	1920 g

Zutaten bei geringer Geschwindigkeit mit grobem Besen 5 Minuten rühren.

Mousse "Quark"

Alaska-express Quark.....	340 g
Wasser (20-25 °C).....	480 g
Vollrahm 35%, 3/4-geschlagen.....	680 g
Total.....	1500 g

Rahmhaltemittel im Wasser anrühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu 3/4-geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Kristallgussgelee "neutral"

Kristallgussgelee neutral.....	150 g
Wasser.....	75 g
Total.....	225 g

Gelee mit dem Wasser vermischen und bis zum Siedepunkt erhitzen.

Herstellung

Kokosmasse auf ein leicht gefettetes Schnittenblech streichen.

Mandarinenfilets aufstreuen und backen:

Umluftofen:

Backtemperatur: ca. 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Lüftung: 3/5

Zug: geschlossen

Nach dem Erkalten die Quarkmasse aufstreichen.

Im Kühlschrank absteifen lassen.

Mit gefärbter Kakaobutter garnieren und im TK lagern.

Gelee kochen und etwas abkühlen lassen.

Auf die Schnitte giessen und anziehen lassen.



Einkauf bei Agrano

Art. 01420200001.0	Alaska-express Quark, 1 kg
Art. 85300260010.0	Kokosnussmakrönli Coconella, 10 kg
Art. 00783200002.0	Kokosnussmakrönli Coconella, 2 kg
Art. 11500100013.0	Kristallgussgelee neutral, 13 kg
Art. 11500100005.0	Kristallgussgelee neutral, 5 kg

Dessert im Glas "Zimt & Mandarinen"

Richtrezept für 100 Portionen zu 85 g

TK-stabil (ohne Dekor)

Vorbereiten

Panna Cotta "Zimt".....	3700 g
Gelee "Mandarine".....	1700 g
Mousse "Mandarine".....	3300 g
Weckglas 140 ml 69 mm.....	100 St

Dekor

Schokoladendekor.....	100 St
Früchte, geliert.....	100 St
Mandarinen (Dose).....	100 St
Dekorsüsspuder Bianca (RSPO SG).....	100 g

Panna Cotta "Zimt"

Alaska-express neutral.....	530 g
Zimt, gemahlen.....	13 g
Wasser (20-25 °C).....	530 g
Vollrahm 35% (5 °C).....	2630 g
Total.....	3703 g

Rahmhaltemittel mit Zimt vermischen und mit dem Wasser anrühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den flüssigen Rahm (Raumtemperatur) unterrühren.

Litergewicht: 1000 g/L

Gelee "Mandarine"

Fruchtpüree Mandarine.....	1180 g
Nappage-Mischung.....	520 g
Total.....	1700 g

Zutaten kalt anrühren und bis zum Siedepunkt erhitzen.

Mousse "Mandarine"

Fruchtpüree Mandarine.....	1350 g
Alaska-express neutral.....	320 g
Vollrahm 35%, 3/4-geschlagen.....	1620 g
Total.....	3290 g

Rahmhaltemittel im Fruchtpüree (Raumtemperatur) anrühren, dann den zu 3/4-geschlagenen Rahm schrittweise unterziehen.



Herstellung

Je 35 g Panna Cotta herstellen und die Gläser abfüllen. Im Tiefkühler absteifen lassen.

Je 15 g Mandarinengelee (ca. 40 °C) darübergiessen. Im Tiefkühler kurz absteifen lassen.

Je 30 g Mousse eindressieren.

Im Kühlschrank gut absteifen lassen

Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren dekorieren.

Einkauf bei Agrano

Art. 95609200000.0	Alaska-express neutral, 1 kg
Art. 00800200001.0	Dekorsüsspuder Bianca (RSPO SG), 1 k
Art. 00366100010.0	Dekorsüsspuder Bianca, 10 kg
Art. 00956200001.0	Fruchtpüree Mandarine, 1 kg
Art. 00890740000.8	Nappage-Mischung, 0.8 kg

Dessert im Glas "Toblerone marmoriert"

Richtrezept für 100 Portionen zu 90 g

TK-stabil (ohne Dekor)

Vorbereiten

Mousse "Toblerone"	4600 g
Mousse "Toblerone weiss"	4600 g
Weckglas 140 ml 69 mm	100 St

Dekor

Topping Schokolade	1000 g
Tobleronedreiecke	100 St
Schokoladendekor	100 St
Himbeeren, frisch	100 St
Heidelbeeren	100 St

Mousse "Toblerone"

Vollmilch 3,5% UHT (5 °C)	1150 g
Vollrahm 35% (5 °C)	1150 g
Mousse mit Toblerone	2300 g
Total	4600 g

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen.

Litergewicht: 650-700 g/L

Mousse "Toblerone weiss"

Vollmilch 3,5% UHT (5 °C)	1150 g
Vollrahm 35% (5 °C)	1150 g
Mousse mit weisser Toblerone	2300 g
Total	4600 g

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen.

Litergewicht: 650-700 g/L

Herstellung

Zuerst 10 g Topping Schokolade als Boden einfüllen.
Helles und dunkles Mousse je in einen Dressiersack einfüllen.

Beide Säcke in einen dritten Dressiersack geben und mit Lochtülle (Ø 10-13 mm) gemeinsam, ca. 90 g, ins Glas dressieren.

Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren fertig ausgarnieren.



Einkauf bei Agrano

Art. 00732050010.0	Mousse mit Toblerone, 10 kg
Art. 00732200002.0	Mousse mit Toblerone, 2 kg
Art. 01133200002.0	Mousse mit weisser Toblerone, 2 kg
Art. 67920120001.0	Topping Schokolade, 1 kg

Pâtisserie "Ananas-Royal"

Richtrezept für 100 Stück

TK-stabil (ohne Dekor)

Vorbereiten

Biskuit-Rouladen (60 x 40 cm).....	1600 g
Mousse "Ananas".....	4200 g
Silikonform Silikonmart (SQ003) 48x7 cm.....	100 St

Dekor

Kristallgussgelee "neutral".....	2200 g
Schokoladendekor.....	100 St
Ananasscheiben, getrocknet.....	100 St

Masse Rouladen-Biskuit hell

Vollei, pasteurisiert (20 °C).....	630 g
Wasser (5 °C).....	125 g
Biskuit Svell.....	850 g
Total.....	1605 g

Zutaten (Vollei: Raumtemperatur) 4-6 Minuten mit hoher Geschwindigkeit aufschlagen.

Litergewicht: 300-350 g/L

Biskuit-Rouladen (60 x 40 cm)

Masse Rouladen-Biskuit hell.....	1600 g
Total.....	1600 g

7 mm (400 g) bis 10 mm (700 g) dick ausstreichen und backen:

Umluftofen:

Backtemperatur: 210 °C

Backzeit: ca. 4-5 Minuten

Lüftung: 3/5

Zug: offen

Mousse "Ananas"

Alaska-express Ananas.....	580 g
Wasser (20-25 °C).....	710 g
Vollrahm 35%, 3/4-geschlagen.....	2910 g
Total.....	4200 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu $\frac{3}{4}$ geschlagenen Rahm schrittweise unterziehen.



Kristallgussgelee "neutral"

Wasser.....	730 g
Kristallgussgelee neutral.....	1470 g
Total.....	2200 g

Gelee mit dem Wasser vermischen und bis zum Siedepunkt erhitzen.

Herstellung

Biskuit mit Marmelade bestreichen, halbieren, einrollen, und tiefkühlen.

Dekorrouladenstücke (1 cm dick) schneiden und die Mulden der Silikonform auslegen.

Ananasmousse einfüllen und glatt streichen.

Biskuit auflegen.

Im Kühlschrank 2 Stunden absteifen lassen und dann tiefkühlen.

Ausformen und mit Kristallguss gelieren.

Einkauf bei Agrano

Art. 01405200001.0	Alaska-express Ananas, 1 kg
Art. 00058050010.0	Biskuit Svell, 10 kg
Art. 00787200002.0	Biskuit Svell, 2 kg
Art. 00058050025.0	Biskuit Svell, 25 kg
Art. 11500100013.0	Kristallgussgelee neutral, 13 kg
Art. 11500100005.0	Kristallgussgelee neutral, 5 kg

Pâtisserie "Banane & Schokolade"

Richtrezept für 100 Stück

TK-stabil (ohne Dekor)

Vorbereiten

Mürbeteig "Schokolade".....	2000 g
Biskuit Rouladen dunkel.....	1800 g
Mousse "Banane" (schnittfest).....	4500 g
Silikonform Silikonmart (SF268) 6x8.5 cm.....	100 St

Dekor

Glasur "Schokolade".....	2000 g
Kakaonips, caramelsiert.....	1000 g
Schokobella MB.....	250 g
Bananenscheiben, getrocknet.....	100 St
Decor Gold.....	100 g

Mürbeteig "Schokolade"

Butter oder Margarine (25 °C).....	510 g
Vollei, pasteurisiert (5 °C).....	160 g
Kakaopulver.....	50 g
Mürbeteig vegetabil.....	1280 g
Total.....	2000 g

Zutaten mischen und in der Knetmaschine einen glatten Teig herstellen.

Biskuit Rouladen dunkel

Vollei, pasteurisiert (20 °C).....	680 g
Wasser (20 °C).....	90 g
Kakaopulver.....	65 g
Staubzucker, gesiebt.....	65 g
Biskuit Svell.....	900 g
Total.....	1800 g

Mischung mit Staubzucker und Kakaopulver trocken vermengen.

Mit restlichen Zutaten (Vollei: Raumtemperatur)

4-6 Minuten bei grosser Geschwindigkeit aufschlagen,

4-10 mm dick ausstreichen und backen (Umluftofen):

Backtemperatur: 210 °C

Backzeit: 4 Minuten

Lüftung: 3/5

Zug: geöffnet

Mousse "Banane" (schnittfest)

Fruchtpüree Banane.....	1560 g
Fruchtpüree Zitrone.....	175 g
Alaska-express neutral.....	690 g
Vollrahm 35%, 3/4-geschlagen.....	2080 g
Total.....	4505 g

Rahmhaltemittel in den Fruchtpürees

(Raumtemperatur) anrühren, dann den zu

3/4-geschlagenen Rahm schrittweise unterziehen.



Glasur "Schokolade"

Wasser.....	380 g
Vollrahm 35% (5 °C).....	310 g
Kakaopulver.....	200 g
Nappage-Mischung.....	510 g
Kristallgussgelee neutral.....	600 g
Total.....	2000 g

Wasser zusammen mit dem Rahm aufkochen.

Die Nappage-Mischung mit dem Kakaopulver vermengen, begeben, nochmals aufkochen und mixen.

Zum Schluss den Gelee zugeben.

Arbeitstemperatur: 35-40 °C

Herstellung

Mürbeteig ausrollen (2,4 mm), ausstechen und

zwischen zwei Silpain-Matten backen:

Umluftofen:

Backtemperatur: 160 °C

Backzeit: 10-12 Minuten.

Bananenmousse in die Silikon-Ringe dressieren und tiefkühlen.

Mousse ausformen, auf ein Biskuitring setzen und mit Glasur begiessen und auf das Bödeli setzen.

Bis zum Servieren kühl stellen.

Vor dem Servieren fertig dekorieren.

Einkauf bei Agrano

Art. 95609200000.0	Alaska-express neutral, 1 kg
Art. 00058050010.0	Biskuit Svell, 10 kg
Art. 00787200002.0	Biskuit Svell, 2 kg
Art. 00058050025.0	Biskuit Svell, 25 kg
Art. 01906740001.5	Decor Gold, 1,5 kg
Art. 00952200001.0	Fruchtpüree Banane, 1 kg
Art. 00955200001.0	Fruchtpüree Zitrone, 1 kg
Art. 11500100013.0	Kristallgussgelee neutral, 13 kg
Art. 11500100005.0	Kristallgussgelee neutral, 5 kg
Art. 86210260010.0	Mürbeteig vegetabil, 10 kg
Art. 00786200002.0	Mürbeteig vegetabil, 2 kg
Art. 86210260025.0	Mürbeteig vegetabil, 25 kg
Art. 00890740000.8	Nappage-Mischung, 0.8 kg
Art. 25367100006.0	Schokobella MB, 6 kg

Pâtisserie "Cailler Branchli"

Richtrezept für 100 Stück zu 90 g

Vorbereiten

Mürbeteig "Schokolade".....	1200 g
Biskuit Rouladen dunkel.....	1200 g
Mousse "Cailler Branchli".....	4600 g
Silikonform Silikonmart (SF235) 10x13 cm.....	16 St

Dekor

Überzugsmasse Chips dunkel.....	1500 g
Haselnuss-Krokant grob.....	200 g
Schokoladendekor.....	100 St
Beeren, frisch.....	100 St
Schokobella MB.....	100 g

Mürbeteig "Schokolade"

Butter oder Margarine (25 °C).....	310 g
Vollei, pasteurisiert (5 °C).....	95 g
Kakaopulver.....	31 g
Mürbeteig vegetabil.....	770 g
Total.....	1206 g

Zutaten mischen und in der Knetmaschine einen glatten Teig herstellen.

Biskuit Rouladen dunkel

Vollei, pasteurisiert (20 °C).....	450 g
Wasser (20 °C).....	60 g
Kakaopulver.....	42 g
Staubzucker, gesiebt.....	42 g
Biskuit Svell.....	600 g
Total.....	1194 g

Mischung mit Staubzucker und Kakaopulver trocken vermengen.

Mit restlichen Zutaten (Vollei: Raumtemperatur)
4-6 Minuten bei grosser Geschwindigkeit aufschlagen,
4-10 mm dick ausstreichen und backen (Umluftofen):
Backtemperatur: 210 °C
Backzeit: 4 Minuten
Lüftung: 3/5
Zug: geöffnet

Mousse "Cailler Branchli"

Vollmilch 3,5% UHT (5 °C).....	1150 g
Vollrahm 35% (5 °C).....	1150 g
Cailler Mousse Branche Originale.....	2300 g
Total.....	4600 g

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren,
dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten
aufschlagen.

Litergewicht: 750 g/L



Herstellung

Mürbeteig 2,4 mm dick ausrollen, kühlen,
ausstechen und zwischen zwei Silpain-Matten backen:
Umluftofen: 160 °C / 10 Minuten

Rouladenbiskuit 7 mm dick ausstreichen und backen:
Umluftofen: 210 °C / 4 Minuten

Mousse herstellen, in die Silikonformen dressieren und
mit einem Biskuit abschliessen.

Schockfrosten oder über Nacht tiefkühlen.

Krokant mit der aufgelösten Glasur vermengen.

Stangen ausformen und tiefgefroren randhoch in der
Glasur tauchen.

Auf einem Mürbeteigboden setzen und auftauen
lassen.

Schokobella schaumig schlagen und wunschgemäss
ausgarnieren.

Einkauf bei Agrano

Art. 00058050010.0	Biskuit Svell, 10 kg
Art. 00787200002.0	Biskuit Svell, 2 kg
Art. 00058050025.0	Biskuit Svell, 25 kg
Art. 01248200002.0	Cailler Mousse Branche Originale, 2 kg
Art. 01295050025.0	Haselnuss-Krokant grob, 25 kg
Art. 01294220004.0	Haselnuss-Krokant grob, 4 kg
Art. 86210260010.0	Mürbeteig vegetabil, 10 kg
Art. 00786200002.0	Mürbeteig vegetabil, 2 kg
Art. 86210260025.0	Mürbeteig vegetabil, 25 kg
Art. 25367100006.0	Schokobella MB, 6 kg
Art. 88637240010.0	Überzugsmasse Chips dunkel, 10 kg

Pâtisserie "Cheesecake"

Richtrezept für 100 Stück

Vorbereiten

Streusel "Kakao".....	1600 g
Masse "Quark" (mit Eiweiss).....	7300 g
Silikonform MultiFlex 5x60x45 mm.....	100 St

Dekor

Kristallgussgelee "neutral".....	1700 g
Schokoladendekor.....	100 St
Früchte, frisch.....	100 St

Streusel "Kakao"

Mürbeteig vegetabil.....	1030 g
Kochbutter (25 °C).....	520 g
Kakaopulver.....	50 g
Total.....	1600 g

Zutaten (Raumtemperatur) mit grobem Besen direkt zu Streuseln mischen (nicht kneten).

Masse "Quark" (mit Eiweiss)

Wasser.....	2590 g
Quark-Mix leicht.....	1290 g
Rahmquark.....	2200 g
Schneepulver (Eiweiss).....	50 g
Kristallzucker.....	390 g
Wasser (5 °C).....	780 g
Total.....	7300 g

Wasser aufkochen, Backmischung einrühren, Quark zugeben und glattrühren.

Eiweiss und Zucker gut aufschlagen und unterziehen.

Kristallgussgelee "neutral"

Wasser.....	570 g
Kristallgussgelee neutral.....	1130 g
Total.....	1700 g

Gelee mit dem Wasser vermischen und bis zum Siedepunkt erhitzen.

Herstellung

Streusel herstellen, je 15 g in die Silikonformen abfüllen, leicht andrücken und backen:

Umluftofen: 160 °C / 10 Minuten

Ca. 70 g Quarkmasse einfüllen, glatt streichen und 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Anschliessend bei 230 °C ca. 5 Minuten im Umluftofen abflämmen.

Danach die Formen einfrieren.

Cheesecake ausformen, mit Kristallgussgelee übergossen wunschgemäss ausgarnieren.



Einkauf bei Agrano

Art. 11500100013.0	Kristallgussgelee neutral, 13 kg
Art. 11500100005.0	Kristallgussgelee neutral, 5 kg
Art. 86210260010.0	Mürbeteig vegetabil, 10 kg
Art. 00786200002.0	Mürbeteig vegetabil, 2 kg
Art. 86210260025.0	Mürbeteig vegetabil, 25 kg
Art. 86532220010.0	Quark-Mix leicht, 10 kg
Art. 01531200002.0	Quark-Mix leicht, 2 kg
Art. 84300200000.5	Schneepulver (Eiweiss), 0,5 kg

Pâtisserie "Grand Marnier & Schokolade"

Richtrezept für 100 Stück

TK-stabil (ohne Dekor)

Vorbereiten

Mürbeteig "Schokolade".....	2000 g
Biskuit Rouladen dunkel.....	1200 g
Mousse "Schokolade & Grand Marnier".....	6600 g
Silikonform Truffles (SF192) 8x60x50 cm.....	100 St

Dekor

Glasur "Schokolade".....	2000 g
Samtspray Schokolade (Kakaobutter).....	1000 g
Schokoladendekor.....	100 St
Schokoladen-Hohlkugel.....	100 St
Gold-Puder.....	10 g

Mürbeteig "Schokolade"

Butter oder Margarine (25 °C).....	510 g
Vollei, pasteurisiert (5 °C).....	160 g
Kakaopulver.....	50 g

Mürbeteig vegetabil..... 1280 g

Total..... 2000 g

Zutaten mischen und in der Knetmaschine einen glatten Teig herstellen.

Biskuit Rouladen dunkel

Vollei, pasteurisiert (20 °C).....	450 g
Wasser (20 °C).....	60 g
Kakaopulver.....	42 g
Staubzucker, gesiebt.....	42 g

Biskuit Svell..... 600 g

Total..... 1194 g

Mischung mit Staubzucker und Kakaopulver trocken vermengen.

Mit restlichen Zutaten (Vollei: Raumtemperatur)

4-6 Minuten bei grosser Geschwindigkeit aufschlagen,

4-10 mm dick ausstreichen und backen (Umluftofen):

Backtemperatur: 210 °C

Backzeit: 4 Minuten

Lüftung: 3/5

Zug: geöffnet

Mousse "Schokolade & Grand Marnier"

Alaska-express Schokolade..... 920 g

Vollmilch 3,5% UHT (25 °C)..... 780 g

Grand Marnier 50%..... 360 g

Vollrahm 35%, 3/4-geschlagen..... 4550 g

Total..... 6610 g

Rahmhaltemittel in den Flüssigkeiten auflösen, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterziehen.



Glasur "Schokolade"

Wasser.....	380 g
Vollrahm 35% (5 °C).....	310 g
Kakaopulver.....	200 g

Nappage-Mischung..... 510 g

Kristallgussgelee neutral..... 600 g

Total..... 2000 g

Wasser zusammen mit dem Rahm aufkochen.

Die Nappage-Mischung mit dem Kakaopulver vermengen, begeben, nochmals aufkochen und mixen.

Zum Schluss den Gelee zugeben.

Arbeitstemperatur: 35-40 °C

Herstellung

Rouladenbiskuit rund ausstechen (4 cm) und im TK lagern.

Mürbeteig ausrollen (2,4 mm), ausstechen (5 cm) und zwischen zwei Silpain-Matten backen:

Umluftofen: 170 °C / 10-12 Minuten.

Mousse in die Silikonformen dressieren, Biskuit auflegen, glatt streichen und tiefkühlen.

Gefrorene Mousse ausformen, mit Schokobella auf das Bödeli kleben und mit Schokoladen-Samtspray besprühen.

Bis zum Servieren kühl stellen.

Vor dem Servieren fertig dekorieren.

Einkauf bei Agrano

Art. 01422200001.0	Alaska-express Schokolade, 1 kg
Art. 00058050010.0	Biskuit Svell, 10 kg
Art. 00787200002.0	Biskuit Svell, 2 kg
Art. 00058050025.0	Biskuit Svell, 25 kg
Art. 11500100013.0	Kristallgussgelee neutral, 13 kg
Art. 11500100005.0	Kristallgussgelee neutral, 5 kg
Art. 86210260010.0	Mürbeteig vegetabil, 10 kg
Art. 00786200002.0	Mürbeteig vegetabil, 2 kg
Art. 86210260025.0	Mürbeteig vegetabil, 25 kg
Art. 00890740000.8	Nappage-Mischung, 0.8 kg

Pâtisserie "Himbeer"

Richtrezept für 100 Stück zu 80 g

Vorbereiten

Biskuit Rouladen dunkel.....	1000 g
Kompott "Himbeer".....	3100 g
Mousse "Himbeere".....	3600 g
Goldkarton rund 8 cm.....	16 St

Dekor

Glasur "Himbeer & Gold".....	3700 g
------------------------------	--------

Biskuit Rouladen dunkel

Vollei, pasteurisiert (20 °C).....	380 g
Wasser (20 °C).....	50 g
Kakaopulver.....	35 g
Staubzucker, gesiebt.....	35 g
Biskuit Svell.....	500 g
Total.....	1000 g

Mischung mit Staubzucker und Kakaopulver trocken vermengen.

Mit restlichen Zutaten (Vollei: Raumtemperatur)

4-6 Minuten bei grosser Geschwindigkeit aufschlagen, 4-10 mm dick ausstreichen und backen (Umluftofen):

Backtemperatur: 210 °C

Backzeit: 4 Minuten

Lüftung: 3/5

Zug: geöffnet

Kompott "Himbeer"

Fruchtpüree Himbeere.....	510 g
Fruchtpüree Zitrone.....	195 g
Wasser.....	195 g
Kristallzucker.....	610 g
Pektin NH Nappage.....	46 g
Himbeeren (TK).....	1540 g
Total.....	3096 g

Fruchtpüree, Wasser und die Hälfte des Zuckers aufkochen.

Pektin und restlichen Zucker mischen und einrühren.

Kurz aufkochen, Himbeeren begeben und nochmals aufkochen lassen.

Mousse "Himbeere"

Alaska-express Himbeere.....	500 g
Wasser (20-25 °C).....	620 g
Vollrahm 35%, 3/4-geschlagen.....	2480 g
Total.....	3600 g

Rahmhaltemittel im Wasser anrühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu 3/4-geschlagenen Rahm schrittweise unterziehen.

Litergewicht: 600-650 g/L



Glasur "Himbeer & Gold"

Fruchtpüree Himbeere.....	1550 g
Wasser.....	780 g
Kristallzucker.....	490 g
Kristallzucker #2.....	490 g
Pektin NH Nappage.....	80 g
Farbe Himbeerrot, flüssig.....	8 g
Decor Gold.....	310 g
Total.....	3708 g

Fruchtpüree, Wasser und die Hälfte des Zuckers aufkochen.

Pektin und restlichen Zucker mischen, einrühren und erneut Aufkochen.

Farbe und Goldpaste einrühren und abkühlen lassen.

Verarbeitungstemperatur: 35-40 °C

Herstellung

Kompott herstellen, in die kleinen Silikonformen abfüllen, glatt streichen und einfrieren.

Rouladenbiscuit herstellen, daraus Herzen ausstechen und einfrieren.

Mousse herstellen und je 35 g in die grossen Silikonformen einfüllen, Kompott einlegen, Biscuit auflegen, glatt streichen und einfrieren.

Pâtisserie ausformen und mit einem Zahnstocher o.Ä. im TK bereitstellen.

Glasur auf ca. 40 °C erwärmen, die Pâtisserie darin tauchen, den Boden abstreifen und auf Goldkarton absetzen.

Einkauf bei Agrano

Art. 01410200001.0	Alaska-express Himbeere, 1 kg
Art. 00058050010.0	Biskuit Svell, 10 kg
Art. 00787200002.0	Biskuit Svell, 2 kg
Art. 00058050025.0	Biskuit Svell, 25 kg
Art. 01906740001.5	Decor Gold, 1,5 kg
Art. 72625120000.3	Farbe Himbeerrot, flüssig, 0.25 kg
Art. 00944200001.0	Fruchtpüree Himbeere, 1 kg
Art. 00955200001.0	Fruchtpüree Zitrone, 1 kg
Art. 00822740001.0	Pektin NH Nappage, 1 kg

Pâtisserie "Mango"

Richtrezept für 100 Stück zu 80 g

TK-stabil (ohne Dekor)

Vorbereiten

Rouladen-Biskuit hell.....	600 g
Kompott "Mango" (Einlage).....	3200 g
Mousse "Mango".....	4000 g
Glasur "Mango & Gold".....	2000 g
Silikomart 30 ml "Gem".....	100 St
Silikomart 100 ml "Gem".....	100 St
Goldkarton quadratisch 8 cm.....	100 St

Dekor

Schokoladendekor.....	100 St
Mangowürfel (frisch).....	100 St
Schokobella MB.....	50 g

Rouladen-Biskuit hell

Vollei, pasteurisiert (20 °C).....	245 g
Wasser (20 °C).....	32 g
Biskuit Svell.....	320 g
Total.....	597 g

Alle Zutaten 4 bis 6 Minuten bei grosser Geschwindigkeit aufschlagen.

4-10 mm dick ausstreichen und backen:

(Umluftofen)

Backtemperatur: 210 °C

Backzeit: 4 Minuten

Lüftung: 3/5

Zug: geöffnet

Kompott "Mango" (Einlage)

Fruchtpüree Mango.....	910 g
Fruchtpüree Zitrone.....	130 g
Inulin.....	185 g
Fructose.....	120 g
Pektin NH Nappage.....	32 g
Mangowürfel (TK).....	1830 g
Total.....	3207 g

Inulin, Fructose und Pektin trocken miteinander mischen

Pürees miteinander auf ca. 60 °C erwärmen.

Zuckermischung klumpfrei einrühren ggf. pürieren.

Mango begeben und alles zusammen aufkochen bis die Mangos weich gekocht sind.

Mousse "Mango"

Alaska-express Mango.....	550 g
Wasser (20-25 °C).....	690 g
Vollrahm 35%, 3/4-geschlagen.....	2760 g
Total.....	4000 g

Rahmhaltemittel im Wasser anrühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu 3/4-geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.



Glasur "Mango & Gold"

Fruchtpüree Mango.....	840 g
Wasser.....	420 g
Kristallzucker.....	265 g
Kristallzucker #2.....	265 g
Pektin NH Nappage.....	42 g
Decor Gold.....	170 g
Total.....	2002 g

Fruchtpüree, Wasser und die Hälfte des Zuckers aufkochen.

Pektin und restlichen Zucker mischen, einrühren und erneut Aufkochen.

Goldpaste einrühren und abkühlen lassen.

Verarbeitungstemperatur: 35-40 °C

Herstellung

Mangokompott herstellen, in die kleinen Silikonformen abfüllen und einfrieren.

Rouladenbiscuit herstellen, daraus Quadrate von 4x4 cm schneiden und einfrieren.

Mousse herstellen und je 30 g in die grossen Silikonformen einfüllen, Kompott und Biscuit einlegen, glatt streichen und einfrieren.

Pâtisserie ausformen und in der Glasur(40 °C) tauchen, auf Klarsichtfolien den Boden abstreifen und auf Goldkarton absetzen.

Wunschgemäss ausgarnieren.

Einkauf bei Agrano

Art. 01407200001.0	Alaska-express Mango, 1 kg
Art. 00058050010.0	Biskuit Svell, 10 kg
Art. 00787200002.0	Biskuit Svell, 2 kg
Art. 00058050025.0	Biskuit Svell, 25 kg
Art. 01906740001.5	Decor Gold, 1,5 kg
Art. 00954200001.0	Fruchtpüree Mango, 1 kg
Art. 00955200001.0	Fruchtpüree Zitrone, 1 kg
Art. 00822740001.0	Pektin NH Nappage, 1 kg
Art. 25367100006.0	Schokobella MB, 6 kg

Tartelettes "Apfel & Caramel-Mandel"

Richtrezept für 100 Stück zu 135 g

Vorbereiten

Rührkuchenmasse "Schoko & Nuss & Zimt".....	2000 g
Füllung "Apfel".....	3300 g
Mousse "Mandel-Caramel".....	4600 g
HUG-Tartelette 4585 (30 g) 7 cm Ø.....	100 St

Dekor

Kakaopulver.....	100 g
Schokoladendekor.....	100 St
Babyapfel.....	100 St

Rührkuchenmasse "Schoko & Nuss & Zimt"

Wasser.....	380 g
Speiseöl.....	300 g
Kakaopulver.....	24 g
Zimt, gemahlen.....	4 g
Rührkuchen Mella-Rühr.....	760 g
Baumnüsse, gemahlen, geröstet.....	230 g
Schokodrops.....	75 g
Vollmilch 3,5% UHT (5 °C).....	215 g
Total.....	1988 g

Zutaten bis und mit Zimt 3 Minuten mit grobem Besen auf Stufe 2 rühren.

Anschliessend Nüsse, Schokoladendrops und Milch unterrühren.

Füllung "Apfel"

Senna Apfelspalten.....	470 g
Fruchtpüree Zitrone.....	235 g
Wasser (60 °C) (heiss).....	2360 g
Kochbutter (5 °C).....	235 g
Total.....	3300 g

Alle Zutaten gut mischen und 2 Stunden stehen lassen. Gut bräunen und die Füllung dünsten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Mousse "Mandel-Caramel"

Alaska-express Mandel-Caramel.....	630 g
Wasser (oder Milch).....	790 g
Vollrahm 35%, 3/4-geschlagen.....	3170 g
Total.....	4590 g

Rahmhaltemittel in der Flüssigkeit (25 °C) anrühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu 3/4-geschlagenen Rahm schrittweise unterziehen.



Herstellung

Rührkuchen backen (60 x 20 cm = 2000 g / 160 °C / 30 Min.). 1 cm dick aufschneiden, Quadrate von 4,5 x 4,5 cm schneiden und in die Tartelettes einlegen. Apfelfüllung einfüllen und glatt streichen. Mousse herstellen und anziehen lassen, dann mit einer Spezialtülle diagonal aufdressieren. Schräg halten und mit Kakaopulver stauben. Vor dem Servieren wunschgemäss ausgarnieren.

Einkauf bei Agrano

Art. 95890200000.0	Alaska-express Mandel-Caramel, 1 kg
Art. 00955200001.0	Fruchtpüree Zitrone, 1 kg
Art. 00302050010.0	Rührkuchen Mella-Rühr, 10 kg
Art. 00823200002.0	Rührkuchen Mella-Rühr, 2 kg
Art. 00302050025.0	Rührkuchen Mella-Rühr, 25 kg
Art. 01151200002.0	Schokodrops, 2 kg
Art. 14550220005.0	Senna Apfelspalten, 5 kg

Tartelettes "Erdbeere & weisse Schokolade"

Richtrezept für 100 Stück zu 80 g

TK-stabil (ohne Dekor)

Vorbereiten

Mousse "Schokolade weiss"	5000 g
Butter-Tartelettes Rechteck 11.3 x 3.5cm.....	100 St
Darbo Fruchtfüllung Erdbeere.....	480 g

Dekor

Kristallgussgelee Erdbeere.....	1500 g
Pistazien, gehackt.....	200 g
Schokoladendekor.....	100 St

Mousse "Schokolade weiss"

Mousse au chocolat weiss (RSPO SG)..... 2220 g

Vollmilch 3,5% UHT (oder Milch und Rahm)..... 2780 g

Total..... 5000 g

Zutaten mischen und bei hoher Geschwindigkeit

5 Minuten aufschlagen.

Litergewicht: 350-400 g/L

Kristallgussgelee Erdbeere

Kristallgussgelee Erdbeere..... 1000 g

Wasser..... 500 g

Total..... 1500 g

Gelee und Wasser gut vermischen und bis zum Siedepunkt erhitzen.

Herstellung

Je 15 g Fruchtfüllung eindressieren.

Schokoladenmousse eindressieren und glattstreichen.

Erdbeeren schneiden und auflegen.

Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Mit Glanzgelee besprühen oder bepinseln.

Wunschgemäss ausgarnieren.



Einkauf bei Agrano

Art. 01166100005.0	Darbo Fruchtfüllung Erdbeere, 5 kg
Art. 11550100013.0	Kristallgussgelee Erdbeere, 13 kg
Art. 00772200002.0	Mousse au chocolat weiss (RSPO SG),

Tartelettes "Zitrone mit Gelee"

Richtrezept für 100 Stück zu 90 g

TK-stabil (ohne Dekor)

Vorbereiten

Gelee "Zitrone".....	3900 g
Masse Meringue "Zitrone".....	1700 g
Butter-Tartelettes Rund 7 cm.....	100 St
Bon Citron	4000 g

Gelee "Zitrone"

Fruchtpüree Zitrone	850 g
Wasser.....	1590 g
Nappage-Mischung	1460 g
Total	3900 g

Zutaten kalt anrühren und kurz aufkochen.

Leicht abkühlen lassen.

Masse Meringue "Zitrone"

Schneepulver (Eiweiss)	85 g
Kristallzucker.....	550 g
Wasser (20 °C).....	255 g
Fruchtpüree Zitrone	255 g
Staubzucker, gesiebt.....	550 g
Total	1695 g

Eiweisspulver mit dem Zucker vermengen und zusammen mit dem Wasser und Püree im schnellsten Gang gut aufschlagen.

Am Schluss den Staubzucker untermelieren.

Herstellung

Je 40 g Zitronenfüllung (Bon Citron) eindressieren und glatt streichen.

Meringue am Rand aufdressieren und mit dem Bunsenbrenner kurz abflämmen.

Gelee kochen, leicht abkühlen lassen und knapp randhoch in die Mitte der Meringue giessen (Saucenspender).

Dekorationsvorschlag:

Mit Zitronengelee noch einige "Tautropfen" auf die Meringue setzten.



Einkauf bei Agrano

Art. 01198100004.0	Bon Citron, 4 kg
Art. 00955200001.0	Fruchtpüree Zitrone, 1 kg
Art. 00890740000.8	Nappage-Mischung, 0.8 kg
Art. 84300200000.5	Schneepulver (Eiweiss), 0.5 kg

Torte "Cailler Branchli & Mascarpone" (18 cm)

Richtrezept für 10 Torten (Ø 18 cm) zu 800 g

Vorbereiten

Tortenbiskuit "Schokolade" 18 cm.....	4700 g
Mousse Tiramisu (Veggie-express).....	1800 g
Mousse "Cailler Branchli".....	4300 g
Silikonform Pavoni (KE006) 1150 ml.....	10 St

Dekor

Glasur "Schokolade"	2000 g
Schokoladendekor.....	100 St

Masse Biskuit "Schokolade"

Vollei, pasteurisiert (5 °C).....	1800 g
Wasser (20-25 °C).....	360 g
Kakaopulver.....	180 g
Biskuit Svell.....	2350 g
Total.....	4690 g

Zutaten 4-6 Minuten bei grosser Geschwindigkeit aufschlagen.

Tortenbiskuit "Schokolade" 18 cm

Masse Biskuit "Schokolade"	4700 g
Total.....	4700 g

Pro Ring 450 g Masse einfüllen, gleichmässig verteilen und backen:

(Umluftofen)

Backtemperatur: 170 °C

Backzeit: 25 Minuten

Zug: geschlossen

Lüftung: 3/5

Nach dem Backen kopfüber auskühlen lassen.

Mousse Tiramisu (Veggie-express)

Veggie-express Tiramisu.....	250 g
Wasser (45 °C).....	310 g
Vollrahm 35%, 3/4-geschlagen.....	1240 g
Total.....	1800 g

Rahmhaltemittel im Wasser anrühren, bis es ganz aufgelöst ist.

Dann den zu 3/4 geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Glasur "Schokolade"

Wasser.....	380 g
Vollrahm 35% (5 °C).....	310 g
Kakaopulver.....	200 g
Nappage-Mischung.....	510 g
Kristallgussgelee neutral.....	600 g
Total.....	2000 g

Wasser zusammen mit dem Rahm aufkochen.

Die Nappage-Mischung mit dem Kakaopulver vermengen, begeben, nochmals aufkochen und mixen.

Zum Schluss den Gelee zugeben.

Arbeitstemperatur: 35-40 °C



AGRANO

☎ 061 487 72 00, www.agrano.ch



Mousse "Cailler Branchli"

Vollmilch 3,5% UHT (5 °C).....	1080 g
Vollrahm 35% (5 °C).....	1080 g

Cailler Mousse Branche Originale..... 2150 g

Total..... 4310 g

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen.

Litergewicht: 750 g/L

Herstellung

Biskuit in 3 Scheiben schneiden (10 mm).

2 Biskuit mit 14er-Ring ausstechen.

Tortenring (14 x 4 cm) mit 1 Biskuit füllen.

80 g Mousse darauf verteilen und mit dem 2. Biskuit bedecken.

Wieder 80 g Mousse darauf verteilen und den Ring glattstreichen und diese Einlage einfrieren.

Silikonform mit 400 g Branchlimousse befüllen und am Rand hochziehen.

Einlage eindrücken (Biskuit nach unten), mit dem letzten Biskuit Randhoch abschliessen und glatt streichen.

Torte gut durchfrieren lassen vor dem Ausformen.

Torte mit dem Samtspray komplett einsprühen.

Mulde mit Schokoladenglasur befüllen.

Wunschgemäss ausgarnieren.

Einkauf bei Agrano

Art. 00058050010.0	Biskuit Svell, 10 kg
Art. 00787200002.0	Biskuit Svell, 2 kg
Art. 00058050025.0	Biskuit Svell, 25 kg
Art. 01248200002.0	Cailler Mousse Branche Originale, 2 kg
Art. 11500100013.0	Kristallgussgelee neutral, 13 kg
Art. 11500100005.0	Kristallgussgelee neutral, 5 kg
Art. 00890740000.8	Nappage-Mischung, 0.8 kg
Art. 01923200001.0	Veggie-express Tiramisu, 1 kg

Torte "Erdbeer-Joghurt-Herz"

Richtrezept für 10 Torten, Ø 22 cm

Vorbereiten

Biskuit Rouladen dunkel.....	1200 g
Kompott "Erdbeer".....	250 g
Mousse "Joghurt".....	500 g
Mousse "Erdbeer".....	560 g
Silikonform Amore (HBO220) 1500 ml.....	10 St

Dekor

Glasur "Erdbeer & Gold".....	1000 g
Samtspray Schokolade (Kakaobutter).....	100 g

Biskuit Rouladen dunkel

Vollei, pasteurisiert (20 °C).....	450 g
Wasser (20 °C).....	60 g
Kakaopulver.....	42 g
Staubzucker, gesiebt.....	42 g

Biskuit Svell..... **600 g**

Total..... **1194 g**

Mischung mit Staubzucker und Kakaopulver trocken vermengen.

Mit restlichen Zutaten (Vollei: Raumtemperatur)

4-6 Minuten bei grosser Geschwindigkeit aufschlagen,

4-10 mm dick ausstreichen und backen (Umluftofen):

Backtemperatur: 210 °C

Backzeit: 4 Minuten

Lüftung: 3/5

Zug: geöffnet

Kompott "Erdbeer"

Capfruit Fruchtpüree Erdbeere..... **41 g**

Fruchtpüree Zitrone..... **16 g**

Wasser..... 16 g

Kristallzucker..... 25 g

Kristallzucker #2..... 25 g

Pektin NH Nappage..... **4 g**

Erdbeeren in Würfel..... 125 g

Total..... **252 g**

Fruchtpüree, Wasser und die Hälfte des Zuckers aufkochen.

Pektin und restlichen Zucker mischen und einrühren.

Kurz aufkochen, Beeren begeben und nochmals aufkochen.

Glasur "Erdbeer & Gold"

Capfruit Fruchtpüree Erdbeere..... **420 g**

Wasser..... 210 g

Kristallzucker..... 130 g

Kristallzucker #2..... 130 g

Pektin NH Nappage..... **21 g**

Decor Gold..... **85 g**

Farbe Erdbeerrot, flüssig..... **4 g**

Total..... **1000 g**

Fruchtpüree, Wasser und die Hälfte des Zuckers aufkochen.

Pektin und restlichen Zucker mischen, einrühren

und erneut aufkochen.

Glasur mit Farbe anrühren und abkühlen lassen.

Verarbeitungstemperatur: 35-40 °C

061 487 72 00, www.agrano.ch



Mousse "Joghurt"

Alaska-express Joghurt..... **100 g**

Wasser (20-25 °C)..... 200 g

Vollrahm 35%, 3/4-geschlagen..... 200 g

Total..... **500 g**

Rahmhaltemittel im Wasser anrühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu 3/4-geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Mousse "Erdbeer"

Alaska-express Erdbeere..... **75 g**

Wasser (20-25 °C)..... 95 g

Vollrahm 35%, 3/4-geschlagen..... 390 g

Total..... **560 g**

Rahmhaltemittel im Wasser anrühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu 3/4-geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Herstellung

Kompott herstellen, je 200g in 12x3 cm-Ringe abfüllen und einfrieren.

Joghurtmousse herstellen, auf das Kompott verteilen und glatt streichen.

Rouladenbiscuit herstellen, ausstechen und einfrieren.

Erdbeermousse herstellen und je 550 g in die Silikonformen einfüllen, Kompott/Mousse einlegen, Biscuit auflegen, glatt streichen und einfrieren.

Torte ausformen und eine Hälfte mit dem Samtspray einsprühen und

Die zweite Hälfte mit Glasur (40 °C) übergiessen.

Art. 01725200001.0	Alaska-express Erdbeere, 1 kg
Art. 01526200001.0	Alaska-express Joghurt, 1 kg
Art. 00058050010.0	Biskuit Svell, 10 kg
Art. 00787200002.0	Biskuit Svell, 2 kg
Art. 00058050025.0	Biskuit Svell, 25 kg
Art. 01621200001.0	Capfruit Fruchtpüree Erdbeere, 1 kg
Art. 01906740001.5	Decor Gold, 1,5 kg
Art. 72300120000.3	Farbe Erdbeerrot, flüssig, 0.25 kg
Art. 00955200001.0	Fruchtpüree Zitrone, 1 kg
Art. 00822740001.0	Pektin NH Nappage, 1 kg

Zufriedenheit ist bei uns im Service inbegriffen



Unsere Dienstleistungen

- Persönliche Beratung vor Ort
- Auf Wunsch Demonstrationen vor Ort
- Professioneller Lieferdienst in Zusammenarbeit mit zuverlässigen Logistikpartnern
- Grosse Lieferflexibilität
- Verkaufs- und Werbeunterstützung
- Fachseminare mit kleinen und grösseren Gruppen
- Kundenindividuelle Produktentwicklung
- Rezeptservice, Internetbestellmöglichkeit, Spezialaktionen



Agrano AG

Ringstrasse 19, CH-4123 Allschwil

T +41 (0)61 487 72 72

verkauf@agrano.ch, www.agrano.ch

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN • GRUPPE