

LE GOURMET



LE GOURMET CRANBERRY

NEU!

- *Fein pürierte Frucht ohne Kern- und Schalenteile*
- *90 % Fruchtanteil*
- *Direkt und vielseitig einsetzbar*

Fruchtpüree Cranberry
Artikelnummer 3500019
5 kg im Karton
(5 x 1 kg Standbeutel)





Cranberry Schnitte

2 Bleche, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 44

- 800 g Mürbeteig mit **Mürbella**, 2,5 mm, gebacken [siehe Grundrezept]
- 200 g Johannisbeerkonfitüre
- 600 g Biskuitroulade, hell, dünn
2 Stück 60 x 20 cm [siehe Grundrezept]

Cranberry-Füllung

- 25 g Zucker
 - 40 g **Kabi**
 - 500 g **Fruchtpüree Cranberry**
- Zucker und **Kabi** trocken mischen und in das Püree einrühren.

Cranberry-Sahne

- 320 g **Alaska-express Cranberry**
 - 400 g Wasser, ca. 20 °C
 - 1600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express Cranberry** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Weißer Mousse

- 800 g **Mousse au Chocolat weiß**
 - 500 g Vollmilch
 - 500 g Sahne, flüssig
 - 300 g **Schokobella weiß**
- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Dekor

- 640 g Weiße Kuvertüre Späne

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- Zuerst die Cranberry-Füllung, dann die Cranberry-Sahne und zum Schluss die weiße Mousse auf die Roulade streichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Einteilen und schneiden.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Grundrezepte für fruchtige Sahnecreme mit Alaska-express Neutral

Fruchtpüree	Fruchtpüree	AE Neutral	Sahne
Cranberry	1.000 g	350 g	1.200 g
Herstellung	Das Fruchtpüree auf 20–25 °C erwärmen, anschließend mit Alaksa-express Neutral verrühren. Die geschlagene Sahne nach und nach unterheben.		

Profi-Tipp: 100–200 g Sahne gegen Joghurt austauschen.

Grundrezepte für fruchtige Sahnecreme mit Alaska-express 666

Fruchtpüree	Frucht-püree	AE 666	Wasser (40–50 °C)	Zucker	Sahne
Cranberry	250 g	30 g	60 g	40 g	300 g
Herstellung	Fruchtpüree leicht erwärmen. AE im heißen Wasser auflösen, zusammen mit Zucker im FP verrühren und geschl. Sahne unterheben.				

Profi-Tipp: 50 g der Sahne gegen Joghurt austauschen.



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