



NEU! Dessertpaste Limette – Gastronomie Special

Limetten-Törtchen

1 Silikonform im Frucht-Design; Gesamtstückzahl: 20

- 450 g Tarte au Chocolat-Kapseln für Desserts, 20 Stück, 6 cm Ø, gebacken [siehe Grundrezept]
- 40 g Biskuitroulade, hell (**Bisquit 100 PLUS**), 20 Stück, 4 cm Ø [siehe Grundrezept]

Limetten-Sahnecreme

- 200 g **Alaska-express Neutral**
- 200 g Wasser, ca. 25 °C
- 60 g **Dessertpaste Limette**
- 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben.

Dekor

- 200 g **Miruar Neutral**
- 6 g **EP Grüne Minze**
 - ▶ Mischen und auf 45 °C erwärmen.
- 80 g Limetten, 20 Scheiben
- 10 g Minze, frisch, 20 Blätter

Herstellung

- ▶ Die Sahne einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Je eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrieren.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Die gefrorenen „Sahnefrüchte“ in Miruar tauchen und abtropfen lassen.
- ▶ Auf die Tarte au Chocolat-Böden absetzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept Tarte au Chocolat-Kapseln für Desserts 1 Blech 60 x 40 cm

- 750 g **Tarte au Chocolat**
- 300 g Vollei
- 300 g **Rau Deli Rapsöl**

Herstellung

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2–3 Minuten verrühren.
- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Limetten-Dessert

16 Weckgläser, 160 ml



Gelee-Spiegel

- 500 g **Colorado neutral**
 - 500 g Wasser
 - 30 g **Dessertpaste Limette**
 - 10 g **EP Grüne Minze**
- Colorado Neutral und das Wasser kurz aufkochen. Mit der Dessertpaste und der EP Grüne Minze abschmecken. Die Weckgläser schräg stellen, das Gelee einfüllen und abkühlen lassen.

Limetten-Sahnecreme

- 150 g **Alaska-express Neutral**
 - 150 g Wasser, ca. 25 °C
 - 50 g **Dessertpaste Limette**
 - 750 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben.

Dekor

- 50 g Limetten, 16 Scheiben
- 130 g Johannisbeeren
- 80 g **Schokoraspeln**

Herstellung

- Die Sahne in die Becher bzw. Gläser einfüllen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Limetten Cookies

Gesamtstückzahl: 110



Cookieteig

- 1000 g **American Cookie**
 - 350 g Butter, weich
 - 60 g Wasser
 - 50 g **Dessertpaste Limette**
 - 200 g Schoko-Chunks weiß
- Zutaten intensiv verkneten.
Knetzeit: 2 + 2 Minuten

Dekor

- 220 g **Schokobella Joghurt**
- 100 g **Schokobella**

Herstellung

- Den Cookieteig mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 15 g Stücke abwiegen.
- Auf Backbleche absetzen.
- Abbacken.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: 190 °C
- Backzeit: ca. 10 Minuten

Grundrezept Biskuitrouladen, hell

1 Blech 60 x 40 cm, 6 Stück

- 2000 g **Bisquit 100 PLUS**
- 1500 g Vollei
- 400 g Wasser

Herstellung

- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.
- Die Masse auf Papier aufstreichen und abbacken.
- Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 240 °C
- Backzeit: ca. 5 Minuten