



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

Rezept 00670 / 03

À la Spekulatius-Dessert

12 Dessertgläser, 150 ml; Gesamtstückzahl: 12

Endprodukt

_____ 0,240 kg Gewürzte Streusel, gebacken
[siehe Rezept Nr. 20109/02]

*Ca. 60 g gebackenen Streusel für
die Garnitur zurückbehalten
und den Rest auf die Gläser
verteilen.*

_____ 0,100 kg À la Spekulatius-Sahne
Alaska-express à la Spekulatius

_____ 0,125 kg Wasser, 20 - 25 °C

_____ 0,500 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

_____ Frucht-Füllung

_____ 0,360 kg **Fructi-Top Orange**

Herstellung

- Die Sahne eindressieren.
- Fructi-Top aufdressieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- TIPP: Man kann auch andere Fructi-Top-Sorten oder selbst hergestellte Fruchtfüllungen mit LeGourmet Fruchtputees verwenden.

Bitte beachten Sie:

Die Produktinformationen zum Rezept stellen einen unverbindlichen Kennzeichnungsvorschlag dar und dürfen nicht ohne vorherige Prüfung für die Gebäckkennzeichnung übernommen werden!

MARTIN BRAUN