

RUNDUMM

Crème Brûlée



RUNDUM... Crème Brûlée

Basismix à la Crème Brûlée.

Ein Klassiker der Patisserie –
Schnell, Einfach und spitze im Geschmack.

So geht's:

- **Basismix à la Crème Brûlée** und Wasser (40 - 50 °C) gut verrühren
- Die flüssige Sahne unterrühren
- Die Creme nach dem Anrühren sofort verarbeiten (abfüllen), und kühlen. Nach ca. 2 Stunden ist die Creme schnittfest



Crème Brûlée

Crème Brûlée (französisch „gebrannte Creme“) im klassischen Sinn ist eine Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker. Das besondere an dieser Crème ist neben dem Geschmack vor allem die Karamellkruste, die mit einem Gasbrenner auf der kalten Crème hergestellt und dann noch heiß serviert wird.

Der **Basismix à la Crème Brûlée** bietet neben dieser klassischen Anwendung aber noch viele andere Möglichkeiten, um den typischen Charakter der Creme auch in andere Formen und Kombinationen zu übernehmen und daraus viele neue Ideen zu kreieren.



Dessert à la Crème Brûlée

20 Dessertförmchen, Inhalt 100 ml

	<u>Creemfüllung</u>
400 g	Basismix à la Crème Brûlée
300 g	Wasser, 40 - 50 °C
1.300 g	Sahne, flüssig

	<u>Dekor</u>
150 g	brauner Zucker
125 g	Johannisbeeren, rot

Basismix à la Crème Brûlée
im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.

Herstellung

- Die Cremefüllung in die vorbereiteten Gefäße füllen.
- In der Kühlung ca. 2 Stunden absteifen lassen.
- Mit dem braunen Zucker bestreuen und abflammen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Dessert à la Crème Brûlée im Glas

40 Dessertbecher, 60 ml; Gesamtstückzahl: 40

Cremefüllung
 400 g **Basismix à la Crème Brûlée**
 300 g Wasser, 40 - 50 °C
 1.300 g Sahne, flüssig

Basismix à la Crème Brûlée im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.

Fruchtgelee
 350 g **Colorado neutral**
 200 g **Fruchtpüree Himbeere oder Mango**

zusammen aufkochen

Dekor
 120 g **Cristaline Neutral**
 150 g frische Früchte

Herstellung

- Das Fruchtgelee herstellen, in die Gläser füllen und auskühlen lassen.
- Die Cremefüllung auf das ausgekühlte Fruchtgelee füllen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich mit **Cristaline Neutral** ausgarnieren.



Kokos-Traum à la Crème Brûlée

1 Flexipanmatte, variable Formen; Gesamtstückzahl: 24

Kokos-Cremefüllung
 500 g **Basismix à la Crème Brûlée**
 375 g Wasser, 40 - 50 °C
 1,6 L Kokosmilch

Basismix à la Crème Brûlée im Wasser auflösen und die Kokosmilch unterrühren.

Dekor
 150 g **Fruchtpüree Himbeer**
 300 g **Fruchtpüree Aprikose**

Herstellung

- Die Kokos-Cremefüllung in die Silikonmatte einfüllen.
- In der Kühlung ca. 2 Stunden absteifen lassen.
- Vor dem Auslösen gut anfrosten.
- Mit dem Fruchtpüree und frischen Beeren ausgarnieren.

Mini-Tartes à la Crème Brûlée

20 Förmchen, 10 cm Ø, 2 cm hoch

800 g Mürbeteig (Mürbella)
40 g Mohrenglanz Zartbitter

Cremerfüllung
300 g Basismix à la Crème Brûlée
225 g Wasser, 40 - 50 °C
975 g Sahne, flüssig

Dekor
200 g Cristaline Neutral
200 g Johannisbeeren, Heidelbeeren
150 g Weintrauben, grün
100 g Orangenscheiben, geviertelt

Basismix à la Crème Brûlée im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.

Herstellung

- Die Förmchen fetten (nur Förmchen mit glattem Boden verwenden).
- Den Mürbeteig auf 3 mm ausrollen, über die Förmchen legen, ausdrücken und abbacken.
- Mürbeteigtörtchen mit **Mohrenglanz Zartbitter** austreichen.
- Die Cremerfüllung einfüllen und die Tartes ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Tartes mit den Früchten belegen und mit **Cristaline Neutral** abgelieren.
- **Tipp:** Es können auch andere Formen (z.B. quadratisch) verwendet werden.

Caramel-Schnitte à la Crème Brûlée

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 20

450 g Mürbeteig (Mürbella), gebacken, 2,5 mm
100 g Aprikosenkonfitüre
600 g Biskuitroulade, hell, 2 Stück, 60 x 20 cm

Caramel-Sahne
120 g Alaska-express Neutral
120 g Wasser, ca. 25 °C
40 g Dessertpaste Caramel
600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit Dessertpaste Caramel abschmecken und die Sahne unterheben.

Cremerfüllung
330 g Basismix à la Crème Brûlée
250 g Wasser, 40 - 50 °C
1.100 g Sahne, flüssig

Basismix à la Crème Brûlée im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.

Dekor
100 g Cristaline Neutral
20 g Dessertpaste Caramel
100 g Garniersahne
200 g Johannisbeeren, rot
20 Stk Schoko-Dekor à la Crème Brûlée

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- Die Caramel-Sahne einfüllen, glattstreichen und die zweite Biskuitroulade auflegen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen, anschließend die Cremerfüllung gleichmäßig aufstreichen.
- Die Schnitte nochmals absteifen lassen und kurz anfrosten.
- **Cristaline Neutral** mit **Dessertpaste Caramel** verrühren und dünn auf die Schnitte aufstreichen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: 190 bis 200 °C
(= 40 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 20 bis 25 Minuten





Marmorierte Schnitte à la Crème Brûlée

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 20

450 g Mürbeteig (Mürbella)
100 g Aprikosenkonfitüre
300 g Biskuitroulade, dunkel
(BRAUN Bisquick), 2 Stück,
60 x 20 cm

Cremefüllung

800 g **Basismix à la Crème Brûlée**
600 g Wasser, 40 - 50 °C
2.600 g Sahne, flüssig
300 g **Cristaline Schoko**

▶ **Basismix à la Crème Brûlée** im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.

▶ Zum Marmorieren

Dekor

100 g **Cristaline Schoko**

Cristaline mit Vanillegeschmack

50 g **Cristaline Neutral**
50 g Quark (20 % Fett i. Tr.)
10 g **Eispaste Vanille**

▶ **Cristaline Neutral** mit dem Quark und der **Eispaste Vanille** verrühren.

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- Die Hälfte der Cremefüllung einfüllen und glatt streichen, **Cristaline Schoko** diagonal eindressieren und mit einem Messer verstrudeln.
- Die zweite Biskuitroulade auflegen, mit der restlichen Cremefüllung auffüllen und glatt streichen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden kalt stellen und kurz anfrosten.
- Nach dem Auskühlen **Cristaline Schoko** dünn aufstreichen und mit Cristaline mit Vanillegeschmack ausdekorieren.

Heidelbeer-Schnitte à la Crème Brûlée

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 20

Rührmasse

500 g **Sand Basic**
300 g Vollei
250 g Speiseöl
100 g **Schoko-Pailetten**

Cremefüllung

330 g **Basismix à la Crème Brûlée**
250 g Wasser, 40 - 50 °C
1.100 g Sahne, flüssig

▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Die **Schoko-Pailetten** zum Schluss unterrühren.

Heidelbeer-Sahne

130 g **Alaska-express Neutral**
170 g Wasser, ca. 20 - 25 °C
40 g **Dessertpaste Heidelbeer**
650 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ **Basismix à la Crème Brûlée** mit dem Wasser verrühren und die Sahne unterrühren.

▶ **Alaska-express Neutral** im Wasser auflösen, mit der **Dessertpaste Heidelbeer** abschmecken und die Sahne unterheben.

Cristaline mit Heidelbeere

125 g **Cristaline Neutral**
50 g **Fruchtpüree Heidelbeere**

▶ verrühren

Cristaline mit Schmand

40 g Schmand
100 g **Cristaline Neutral**

▶ verrühren

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes und schwach bemehltes Blech geben und abbacken.
- Nach dem Auskühlen die Cremefüllung einfüllen, glatt streichen und in der Kühlung ca. 2 Stunden absteifen lassen.
- Danach die Heidelbeer-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Die Schnitte gut durchkühlen und kurz anfrosten.
- Nach dem Frosten die Schnitte mit dem Cristaline-Heidelbeer-Gel bestreichen und mit dem Cristaline-Schmand-Gel verziehen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten



Cassis-Torte à la Crème Brûlée

2 Torten, 18 cm Ø

- 130 g Mürbeteig (Mürbella),
2 Böden, gebacken, 2,5 mm
- 50 g Aprikosenkonfitüre
- 90 g Biskuitböden, hell (Bisquisit 100 PLUS),
2 Stück
- 90 g Biskuitböden, dunkel (Schoko-Bisquisit 100),
2 Stück

- Cremefüllung
160 g **Basismix à la Crème Brûlée**
120 g Wasser, 40 - 50 °C
550 g Sahne, flüssig

- Cassis-Sahne
200 g **Fruchtpüree**
Schwarze Johannisbeere
75 g **Alaska-express Neutral**
250 g Sahne, flüssig

- Dekor
100 g **Cristaline Neutral**
50 g **Fruchtpüree**
Schwarze Johannisbeere
100 g Frische Beeren

Basismix à la Crème Brûlée im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.

Das Fruchtpüree auf 20 - 25 °C erwärmen, **Alaska-express Neutral** darin auflösen und die Sahne unterheben.

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die dunklen Biskuitböden auflegen.
- Die Cremefüllung gleichmäßig einfüllen und die hellen Biskuitböden auflegen.
- Kurz anfrosten.
- Anschließend die Cassis-Sahne einfüllen, glatt streichen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- **Cristaline Neutral** mit dem **Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere** verrühren und dünn aufstreichen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Torta Amaretto

2 Torten, 18 cm Ø

- 400 g Nussböden, mit **Nousino**,
4 Stück, 1 cm stark

- Amaretto-Cremefüllung
250 g **Basismix à la Crème Brûlée**
150 g Wasser, 40 - 50 °C
700 g Sahne, flüssig

- 110 g **Royal Amaretto**

- Dekor
80 g **Cristaline Neutral**
40 g **Gold Sparkle**
2 g **Zimt**
20 g **Cristaline Schoko**
16 Stk **Schoko-Dekor Tropfen Dreieck**

Basismix à la Crème Brûlée im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.
zum Aromatisieren.

Herstellung

- Die Nousinoböden mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen und die Hälfte der Amaretto-Cremefüllung einfüllen.
- Den zweiten Boden einlegen und die restliche Amaretto-Cremefüllung einfüllen und glatt streichen.
- In der Kühlung ca. 2 Stunden absteifen lassen.
- **Cristaline Neutral** mit **Gold Sparkle** und **Zimt** verrühren und die Torten mit einem Pinsel dünn abglieren.
- Mit **Cristaline Schoko** dünne Wellenlinien aufspritzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

RUNDUM... Crème Brûlée

Dessert à la Crème Brûlée To-Go

20 Dessertbecher (Domdeckel), 150 ml

	<u>Creemfüllung</u>	
600 g	Basismix à la Crème Brûlée	▶ Basismix à la Crème Brûlée im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.
450 g	Wasser, 40 - 50 °C	
2.000 g	Sahne, flüssig	
120 g	Biskuitroulade dunkel	▶ Böden, 6 cm Ø, ausstechen.
	<u>Dekor</u>	
300 g	Topping Karamel	
20 Stck	Schoko-Dekor à la Crème Brûlée	

Herstellung

- Die Hälfte der Creemfüllung in die Becher füllen. Je einen ausgestochenen Boden einlegen und die zweite Hälfte der Creme einfüllen. Anschließend ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich mit **Topping Karamel** sowie dem **Schoko-Dekor à la Crème Brûlée** ausgarnieren.
- **Tipp:** Es können auch kleine Becher mit Deckel verwendet werden. Diese können vorher mit Fruchtgelee befüllt werden.



Schokodekor à la Crème Brûlée

Art.Nr. 1705301

240 Stück im Karton



Nr. 539

Offizieller
Förderer




BRAUN

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 • GRUPE