

Ananas Torte

Rezept



Biscuit

Mit Biscuit Mix ein Biscuit für 3 Torten herstellen und mit offenem Zug abbacken (180 °C ca. 15–20 Minuten). Nach dem Erkalten Biscuitböden in 2 cm dicke Lagen schneiden. Die Unterseite der Böden unten mit je 200 g weisser Couverture bestreichen und in einen Ring (16 cm Durchmesser) legen.

Zutaten

Gewicht g

Biscuit Mix	600
Couverture, weiss	400

Ananasgelee

Die Gelatine einweichen, auflösen und unter die Flüssigkeiten rühren. In Silikonmatten (z.B. 16 cm Ø) je 120 g Ananas-Sud füllen und einfrieren.

Blatt-Gelatine	8
Ananaspüree	500
Orangensaft	50

Ananas-Creme

Ananaspüree mit Joghurt verrühren. Gelatine zugeben, die geschlagene Schlagcreme unterheben und in die vorbereiteten Ringe füllen. Den gefrorenen Ananas-Kern auflegen und zum Absteifen kalt stellen. Nach dem Durchkühlen den Ring abziehen und mit einem grösseren Ring (18 cm Ø) umstellen.

Ananaspüree	125
Joghurt, 1,5% Fett	50
Blatt-Gelatine	2
Vallese, geschlagen	250

Joghurt-Creme

Das Eiweiss aufschlagen, den Zucker kochen und langsam einlaufen lassen. In der Zwischenzeit den Joghurt mit Limettensaft und Puderzucker verrühren, Gelatine zugeben und die geschlagene Schlagcreme unterheben. Das Eiweiss vorsichtig unterheben. Die Joghurt-Creme in die Ringe einfüllen, glatt streichen und kalt stellen.

Eiweiss	120
Zucker (121 °C)	40
Joghurt, 1,5% Fett	500
Limettensaft	10
Puderzucker	25
Blatt-Gelatine	5
Vallese, geschlagen	250

Vor dem Fertigstellen die Torten kurz kühl stellen und mit Marguerite Miroir Neutre abglänzen. Mit dem restlichen Ananas-Gelee dekorieren.

Marguerite Miroir Neutre	300
--------------------------	-----

Fachlicher Tipp

Die Torte eignet sich nicht zum Einfrieren.

Heidelbeerflirt Rezept



Heidelbeer-Füllung

Je Form Back & Deckormatte «Pyramide», klein ca. 15 g Heidelbeer-Füllung einfüllen und einfrieren.

Zutaten

Gewicht g

Heidelbeer-Füllung	900
--------------------	-----

Weisse Schokoladen-Creme

Meister Sahnessa Neutral mit dem temperierten Wasser, dem Himbeergeist, und der aufgelösten weissen Couverture glatt rühren und die geschlagene Schlagcreme unterheben.

Meister Sahnessa Neutral	250
Wasser, 25 °C	500
Himbeergeist	30
Couverture, weiss	550
Vallese	1400

Rouladen-Biscuit

Alle Zutaten mit dem groben Besen auf Stufe 3 für etwa 9 Minuten aufschlagen. Litergewicht: ca. 360 g/l. Anschliessend die flüssige Cremona unterziehen. Je 500 g Masse auf mit Backpapier belegte Alubläche (60×40) aufstreichen und mit reichlich Dampf bei 240 °C ca. 4 Minuten abbacken.

Biscuit Mix	1000
Vollei	550
Wasser	200
Cremona Extra 10 %	100

Herstellung

Jede Form der Back & Dekormatte «Pyramide» bis zu 1/3 mit der weissen Schokoladen-Creme füllen, die gefrorene Heidelbeer-Füllung einlegen und mit der restlichen weissen Schokoladen-Creme die Formen auffüllen.

Die Roulade in Stücke von ca. 7 x 7 cm schneiden, je einen Boden auflegen, zum Absteifen kühl stellen und anschliessend einfrieren.

Nach dem Durchfrieren die Pyramiden aus den Formen lösen und mit Marguerite Miroir Neutre abglänzen.

Marguerite Miroir Neutre	300
--------------------------	-----

Fruchttörtchen de luxe

Rezept



Mürbeteig

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen und kalt stellen.

Den Mürbeteig 6,5 mm stark ausrollen und für 10 Törtchen rund ausstechen. Die Böden auf mit Backtrennpapier belegte Bleche legen und mit einem Ring umstellen.

Zutaten

Gewicht g

Patisseriemargarine	400
Zucker	420
Vollei	120
Speisesalz	3
Weissmehl	600
Backpulver	12

De luxe Füllung

Alle temperierten Zutaten glatt, aber nicht schaumig rühren.

Je Mürbeteigboden 140 g de luxe Füllung mit einer Lochtülle bis ca. 1 cm vom Rand spiralförmig aufdressieren und abbacken (190 °C, ca. 20-25 Minuten).

Mandelmasse	350
Patisseriemargarine	250
Zucker	240
Zitronenabrieb	2
Speisesalz	3
Vollei	300
Weissmehl	130
Weizenstärke	130

Mirior

Marguerite Miroir Neutre auf 80 °C erhitzen, die gebackenen Tartes mit Früchten belegen und mit dem Gel abglänzen.

Frischobst zum Belegen	1500
Marguerite Miroir Neutre	1000