

CREMA MAGICA

Für magischen Genuss in
Ihren feinen Backwaren





DONAUWELLE

ZUTATEN:

1 Blech, 60 x 20 cm

Helle Rührmasse

43113 SandRühr Premium	350 g
Weizenmehl	245 g
Wasser	245 g
Speiseöl	245 g

Schoko-Rührmasse

40222 Sacher Mix	265 g
Wasser	130 g
Speiseöl	80 g
Kirschen, Dose	450 g

Cremefüllung


66030 Gelatop	
Crema Magica Hell	300 g
Crememargarine	300 g
21804 Konditoreipaste	
Vanille BOURBON	5 g
Wasser	150 g

Überzug

36818 Schokoladino	250 g
--------------------	-------

ARBEITSWEISE:

 ca. 190 °C

 ca. 35 Min.

Alle Zutaten der hellen Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen. Sacher Mix mit den restlichen Zutaten verrühren und auf der hellen Sandrührmasse verteilen. Die Kirschen abtropfen lassen und auf der Oberfläche gleichmäßig verteilen. Abbacken und auskühlen lassen.

Gelatop Crema Magica Hell mit Crememargarine und Konditoreipaste Vanille BOURBON aufschlagen und nach und nach das Wasser hinzufügen. Die Creme auf den Boden streichen und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Nach dem Kühlen das aufgelöste Schokoladino auf die Schnitte streichen und mit einem Kamm Wellen ziehen.



HASELNUSS-WINTER-SCHNITTE

ZUTATEN:

1 Blech, 60 x 20 cm

Gewürzboden

14906 Gewürzkuchen	120 g
Zucker	325 g
Weizenmehl	350 g
Vollei	325 g
Speiseöl	325 g
Vollmilch	200 g

35926 Fruchtback Kirsch 550 g


Cremefüllung


66021 Gelatop	
Crema Magica	
Milch Haselnuss	475 g
Crememargarine	475 g
22206 Konditoreipaste	
Haselnuss ohne Stücke	55 g
Wasser	225 g

Dekor

43208 Alpenmilch Schokoladino	150 g
51706 Dekor Haselnuss Krokant	20 g
Haselnüsse, geröstet	22 St.

ARBEITSWEISE:

 ca. 190 °C

 ca. 25 Min.

Gewürzkuchen, Zucker und Weizenmehl mischen, dann die restlichen Zutaten zugeben und 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren. Masse in das Blech füllen, glatt streichen und abbacken. Fruchtback Kirsch in 4 Strängen aufdressieren.

Gelatop Crema Magica Milch Haselnuss mit Crememargarine und Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke aufschlagen und nach und nach das Wasser hinzufügen. Ca. 150 g Creme für die Dekoration zurückhalten. Die restliche Creme auf den Boden streichen und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Aufgelöstes Alpenmilch Schokoladino über die Schnitte spinnen und mit dem Rest der Creme, Dekor Haselnuss Krokant und ganzen, gerösteten Haselnüssen ausgarnieren.



GRUNDREZEPT FÜR ...

... eine Cremefüllung

66030 Crema Magica Hell	1.000 g
Crememargarine	200 g
Konditoreipaste	n. B.

Alle Zutaten gemeinsam aufschlagen.

... eine Cremebasis

66030 Crema Magica Hell	1.000 g
Crememargarine/Butter	1.000 g
Wasser	500 g
Konditoreipaste	n. B.

Aufschlagen und dabei nach und nach das Wasser zugeben.

... ein Frosting

66030 Crema Magica Hell	1.000 g
Frischkäse	1.000 g
Konditoreipaste	n. B.

Alle Zutaten gemeinsam aufschlagen.

Tipp: Die Grundrezepte können auch mit den anderen Crema Magica Varianten, dunkel und Milch Haselnuss, umgesetzt werden. Beachten Sie hierbei nur, dass diese bereits einen köstlichen Grundgeschmack mitbringen und auch farblich ein anderes Ergebnis liefern.

CREMA MAGICA

Crema Magica, die zart schmelzende Creme aus unserem Gelatop-Sortiment, ist ab sofort nicht mehr nur bei Eismachern beliebt. Die besonders cremige Konsistenz in Kombination mit dem intensiven Geschmack nach Kakao-, Haselnuss- oder Milchcreme ist absolut unwiderstehlich und wird auch in oder auf feinen Backwaren Ihre Kunden begeistern. Denn Sie können mit unseren vielseitigen Grundrezepten die beliebte Crema Magica ab sofort auch für Füllungen, Frostings und als Cremebasis für verschiedene Kreationen nutzen.

Produktinformation Gelatop Crema Magica

Variante	Dunkel	Milch Haselnuss	Hell
Artikel-Nr.	66010	66021	66030
Produktbeschreibung	Kakaocreme	Haselnusscreme	Lebensmittelzubereitung mit Milchcreme-geschmack
Anwendung	Als Basis für z. B. Berliner und Croissant-Füllungen, als Frosting für Schnecken und Plunder oder als Basis für Fettcremes.		
Dosierung	Nach Belieben		
Verpackung	5-kg-Eimer		

