

# Grundrezepte

## Himbeer-Tarte

20 Tarteletteformen, rund



### Baisermasse für Schalen & Baiser

- ..... 45 g **Ovasil**
- ..... 250 g Wasser
- ..... 250 g Zucker
  - ▶ Ovasil und Wasser aufschlagen, Zucker nach und nach dazugeben.
  
- ..... 250 g Zucker
  - ▶ Kurz unterrühren

#### Herstellung

- ▶ Ein Blech mit Backpapier auslegen.
- ▶ Die Baisermasse mit einem Spritzbeutel 4er Lochtülle, spiralförmig aufdressieren (9 cm Ø).
- ▶ Die Kante wird mit 4er Sterntülle tupfenförmig aufgespritzt.
- ▶ Die Baiser bei max. 100 °C über Nacht trocknen lassen.

### Mürbeteig-Tartelettes

- ..... 1000 g **Mürbella**
- ..... 400 g **Rau Back extra**
- ..... 100 g Vollei
  - ▶ Knetzeit: 3 Minuten langsam
  
- ..... 175 g **Mohreglanz Zartbitter**
  - ▶ Nach dem Backen die Tartelettes mit Mohreglanz ausstreichen.

#### Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Den Mürbeteig auf 3 mm ausrollen, ausstechen und in die Formen einlegen.
- ▶ Abbacken.

#### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12 Minuten



- ..... 20 Stk. **Tartelettes**
- ..... Tartelettes, rund (hell)

- ..... 160 g **Sahnecreme**
- ..... **Basismix à la Crème Brûlée**
- ..... 120 g Wasser, ca. 40-50 °C
- ..... 520 g Sahne, flüssig

- ▶ Basismix mit dem heißen Wasser glatt rühren, die flüssige Sahne unterrühren und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten aufschlagen.

- ..... 600 g **Dekor**
- ..... Himbeeren
- ..... 50 g **Dekorpuder**

#### Herstellung

- ▶ Die Sahnecreme in die Tartelettes dressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- ▶ **TIPP:** Blattgold verleiht den Tartes zusätzlich eine hochwertige Optik!

### Bezugsquelle Tartelettes

Verschiedene Formen erhältlich unter:  
[www.confis-express.de](http://www.confis-express.de)



TIME FOR  
*Tartes*



08/2018 xx



**Martin Braun KG**  
Tillystraße 17-21  
30459 Hannover

[verkauf@martinbraun.de](mailto:verkauf@martinbraun.de)  
[www.martinbraun.com](http://www.martinbraun.com)  
[shop.martinbraun.de](http://shop.martinbraun.de)

**Beratung**  
Tel. 0511 4107 380  
Fax 0511 4107 389

**Bestellung**  
Tel. 0511 4107 333  
Fax 0511 4107 317

**Nr. 641**

# Tartes

# Cappuccino-Sahne-Tarte

20 Tarteletteformen, quadratisch

# Nuss-Tarte

20 Tarteletteformen, quadratisch

# Cheesecake-Tarte

20 Tarteletteformen, quadratisch

# Lemon-Baiser-Tarte

20 Tarteletteformen, rund

# La Reunion-Tarte

20 Tarteletteformen, quadratisch



- ..... 20 Stk. **Tartelettes**  
Tartelettes, quadratisch (hell)
- ..... 375 g **Sahnecreme**
- ..... 375 g Sahne, flüssig
- ..... 375 g Vollmilch, 3,5 %
- ..... 150 g **Crème Brûlée exquisit**
  - ▶ Sahne und Milch aufkochen. Crème Brûlée exquisit einrühren und noch einmal kurz aufkochen.
- ..... 200 g **Kranfil's Passionsfrucht-Mango**
  - ▶ Leicht temperieren
- ..... 100 g **Cristaline Neutral**
- ..... 60 g **Cappuccino-Sahne-Kegel**
- ..... 75 g **Alaska-express Cappuccino**
- ..... 75 g Wasser
- ..... 300 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
- ..... 200 g **Dekor**
- ..... 200 g **Cristaline Neutral**
  - ▶ Leicht temperieren

- ..... 20 Stk. **Tartelettes**  
Tartelettes, quadratisch (dunkel)
- ..... 200 g **Füllung**
- ..... 100 g **Nousino**
- ..... 100 g Vollei
- ..... 15 g Wasser
  - ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 6 Minuten aufschlagen.
- ..... 125 g **Bienex-Nuss-Dekor**
- ..... 275 g Sahne, flüssig
- ..... 75 g **Bienex**
- ..... 75 g Mandeln
- ..... 75 g Walnüsse
- ..... 75 g Haselnüsse
  - ▶ Sahne aufkochen, Bienex einrühren. Erneut kurz aufkochen und anschliessend die Nüsse unterheben.

- ..... **Herstellung**
  - ▶ Die Nousino-Masse in die Tartelettes einfüllen und abbacken.
  - ▶ Auskühlen lassen.
  - ▶ Das Bienex-Nuss-Dekor auf die Tartelettes verteilen.
  - ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- ..... **Backtechnik**
  - ▶ **Backtemperatur:** ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
  - ▶ **Backzeit:** ca. 12 Minuten

- ..... 20 Stk. **Tartelettes**  
Tartelettes, quadratisch (dunkel)
- ..... 375 g **Füllung**
- ..... 375 g **Cheesequick**
- ..... 375 g Wasser, ca. 45 °C
- ..... 375 g Frischkäse
- ..... 200 g Schmand
  - ▶ Cheesequick mit dem Wasser vermischen und mit den restlichen Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten aufschlagen. Eine Zuckerzugabe von ca. 50 g ist optional.
- ..... 150 g **Dekor**
- ..... 75 g **Kranfil's Schoko**
- ..... 75 g **Mohrenglanz Zartbitter Chips**
  - ▶ Die Zutaten auflösen, auf Backpapier aufstreichen und kalt stellen. Rechtecke ausstechen und auf die Tartes legen.
- ..... 40 g Baisermasse für Schalen und Baiser [siehe Grundrezept]
- ..... 20 g Himbeeren
- ..... 20 g Heidelbeeren
- ..... 10 g Mandeln

- ..... **Herstellung**
  - ▶ Die Füllung in die Tartelettes eindressieren.
  - ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
  - ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

- ..... 20 Stk. **Tartelettes**  
Tartelettes, rund (hell)
- ..... 1300 g **Füllung**
- ..... 1300 g **Bon Citron**
- ..... 10 g **Dekor**
- ..... 50 g **Ovasil**
- ..... 50 g Wasser
- ..... 50 g Zucker
  - ▶ Ovasil mit dem Wasser verrühren, aufschlagen, Zucker nach und nach dazu geben.
- ..... 50 g Puderzucker
  - ▶ Kurz unterrühren. Baiser auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit einer Lochtülle dünn aufdressieren. Im Ofen bei max. 100 °C trocknen lassen.
- ..... 10 g Zitronen, Zesten
- ..... 10 g Limetten, Zesten

- ..... **Herstellung**
  - ▶ Die Füllung in die Tartelettes eindressieren.
  - ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

- ..... 20 Stk. **Tartelettes**  
Tartelettes, quadratisch (dunkel)
- ..... 250 g **Muffin-Masse**
- ..... 125 g **Muffin Soft**
- ..... 125 g **Rau Deli Rapsöl**
- ..... 25 g Wasser
- ..... 115 g Vollei
  - ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt rühren.
- ..... 200 g **Ananas-Füllung**
- ..... 200 g Ananas, gehackt
- ..... 50 g **Cristaline Gelb**
  - ▶ Mischen
- ..... 75 g **Samosas**
- ..... 75 g Filoteig
- ..... 40 g Brauner Zucker
- ..... 50 g Butter, flüssig
  - ▶ Den Filoteig mit Butter bestreichen, mit Zucker bestreuen und in Streifen schneiden. Anschließend zu Dreiecken aufwickeln. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech absetzen und abbacken (ca. 190 °C, ca. 8 Minuten).
- ..... 100 g **Dekor**
- ..... 5 Stk. **Dekorpunder**
- ..... 5 Stk. Vanilleschoten
  - ▶ Jeweils in 4 Stücke geschnitten.

- ..... **Herstellung**
  - ▶ Die Muffin-Masse in die Tartelettes einfüllen und abbacken.
  - ▶ Auskühlen lassen.
  - ▶ Die Füllung aufdressieren.
  - ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- ..... **Backtechnik**
  - ▶ **Backtemperatur:** 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
  - ▶ **Backzeit:** ca. 15 Minuten

- ..... **Herstellung**
  - ▶ Die Sahnecreme in die Tartelettes füllen.
  - ▶ Kühl stellen.
  - ▶ **Kranfil's Passionsfrucht-Mango** dünn aufstreichen.
  - ▶ Kalt stellen.
  - ▶ Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
  - ▶ Die Sahne in die Silikonformen füllen, mindestens 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostet.
  - ▶ Die Kegel aus den Formen lösen und auf die gefüllten Tartelettes setzen.
  - ▶ Mit **Cristaline Neutral** überziehen.
  - ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.