



## Black Velvet

1 plaat 60x20 cm, 24 tk

450 g **muretaigen (Mürbella)**, küpsetatud, vt põhiresepti

100 g aprikoosimarmelaad

900 g Tartu au Chocolat-põhjad (vt põhiresepti)

550 g pähklibiskviit

150 g suhkrusiirup

### Apelsinižele

500 g **Colorado neutral**, puuviljamaitseline želeekontsentraat

200 g vesi

300 g **Fructi-Top Orange**, küpsetus- ja külmutuskindel kasutusvalmis apelsinitäidis, 70% apelsini koostisosi



- Colorado veega keema ajada ning segada hulka Fructi-Top Orange.

### Cointreutäidis

250 g Schokobella valge, kasutusvalmis valge šokolaadikreem täidiseks ja katteks

40 g **Debic Traditional Butter 82%**, traditsioonilisel meetodil pastöriseeritud koorest valmistatud lisaaineteta või

30 g Cointreau

- Schokobella võiga vahustada, maitsestada Cointreau'ga.

### Kaunistus

250 g **Lubeca modelleerimismartsipan 2:1**, läbi segatud

250 g **Schokobella tume**

50 g **Decor Gold**, kasutusvalmis kuldne dekoorgeel dessertide, kookide ja tortide kaunistamiseks

### Valmistamine

- Muretaignapõhjale jaotada marmelaad ja sellele asetada Tarte au Chocolat' põhi.
- Immutada siirupiga, katta apelsiniželeega ja külmikusse panna.
- Asetada peale pähklibiskviit ja pritsida sellele cointreau'täidis.
- Katta martsipaniga ning seejärel pralineekreemiga Schokobella tume.
- Lõigata ~7x7 cm suurusteks ruutudeks, kaunistada nagu pildil.



# Cointreau-kohvitartaletid

1 silikoonvorm 24 poolkera; 24 tk



..... 24 tk korvikesed, ümmargused, heledad

..... 0,540 kg **Schokobella Coffee**

..... 0,270 kg **Kranfil's White Chocolate**

..... 0,160 kg rõõsk koor, vedel

- ▶ Koor keema ajada, lisada Kranfil's täidis ja Schokobella ja läbi segada. Igasse korvikesse jaotada 40 g täidist. Panna külma.

..... 0,360 kg **Fruchti-Top Orange**

- ▶ Fruchti-Top jaotada silikoonmati vormidesse ja sügavkülmutada.

Cointreau-vahukoor

..... 0,200 kg Alaska-express Neutral

..... 0,200 kg vesi, 20-25 °C

..... 0,140 kg Royal Cointreau

..... 1,000 kg koor, vahustatud, suhkruta

- ▶ Alaska-express vees lahustada, maitsestada royalpastaga ning lisada vahustatud koor.

..... 0,120 kg tume biskviitpõhi

- ▶ Ø 6 cm ümara löikevormiga löigata välja kettad.

Kaunistus

..... 1,200 kg Schokobella Coffee, soojendatud

..... 0,035 kg šokolaadist mokaoad, 24 tk

..... 0,100 kg apelsinid, viilud, kuuendikud

## Valmistamine

- ▶ Koor jaotada silikoonvormidesse ja koputada õhk välja.
- ▶ Seejärel suruda keskele puuviljatäidis.
- ▶ Peale asetadabiskviidikettad.
- ▶ Lasta ~1 tund külmikus taheneda.
- ▶ Seejärel sügavkülmutada.
- ▶ Vormidest välja võtta.
- ▶ Katta pralineekreemiga Schokobella Coffee.
- ▶ Asetada täidetud korvikestele.
- ▶ Kaunistada nagu pildil.



## Laimitartaletid

12 tk

400 g korvikesed, ümarad

### Vahukooretäidis

160 g **Creme Francaise**, kreemipulber kerge prantsusepärase vanillikreemi valmistamiseks

120 g vesi, 40-50 °C

520 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne vahukoor

- Segada Creme Francaise sooja veega ühtlaseks, segada hulka röösk koor ja vahustada 2 minutit õhuliseks.



### Laimitäidis

600 g **Schokobella Lime**

200 g **Debic Traditional Butter 82%**, traditsioonilisel meetodil pastöriseeritud koorest valmistatud 82% või

- Vahustada ühtlaseks õhuliseks võikreemiks.

### Valmistamine

- Pritsida kreemitäidis korvikestesse, kaunistada laimikreemiga nagu pildil.
- Soovi korral puistata peale granaatõunaseemneid.





## UUS! Kranfil's Mocca

# Latte Macchiato Cheesecake

Umbes 28 tk

..... 0,400 kg **Kranfil's Mocca**  
..... 0,400 kg **MI Starglanz**

- ▶ Soojendada glasuuri ja Kranfil's täidist ning jaotada küpsetuspaberile. Jahutada külmikus, siis lõigata ruutudeks.

..... 0,500 kg **Alaska-express Kohupiim**  
..... 1,000 kg vesi (~20 °C)  
..... 0,500 kg toorjuust  
..... 0,500 kg rõõsk koor, vahustatud  
..... 0,250 kg **Kranfil's Mocca**, sulatatud

- ▶ Lahustada Alaska-express vees, segada toorjuustuga ja lisada vahustatud koor. Marmoriseerida sulatatud Kranfil'siga.

**Kranfil's Mocca**, menuka Kranfil's täidisteperekonna uusim liige - selle teatud ekstraga.

Brauni Kranfil's sari kombineerib täidise kaks omadust: erinevad maitse suunad ja krõbeda konsistentsi.

Kaunistus

..... 28 tk pralineed (kohvi- või tiramisumaitsega)  
..... 0,050 kg röstitud kohv

### Valmistamine

- ▶ Jaotada toorjuustutäidis silikoonvormidesse.
- ▶ Panna ~1 tunniks külmikusse.
- ▶ Panna silikoonvormid ~3 tunniks kiirkülmikusse (-30°C).
- ▶ Kaunistada nagu pildil.



## Maasikakeeks

4 tk Ø18 cm, kõrgus 12 cm

### Keeksimass

1000 g **Muffin Soft RSPO MB**, küpsetussegu eriti pehme sisuga muffinite ja plaadikookide valmistamiseks

500 g taimeõli

300 g vesi

450 g muna

- Segada kõik ained keskmisel kiirusel 2-3 minutit.
- Jaotada igasse vormi kahes jaos 550 g massi.



### Maasikatäidis

200 g vesi

70 g **Frio**, vanillikreemipulber täidiste valmistamiseks saiakestele, kookidele ja tortidele

140 g **Schokobella Yuzu**

- Segada ja jaotada vormidesse.

140 g **Schokobella Strawberry**, soojendatud

### Kate

500 g **Schokobella Strawberry**, soojendatud

### Valmistamine

- Õlitada ja puistata keeksivormid tuhksuhkruga üle.
- Täita vormid poolenisti keeksimassiga.
- Valada massile ringina maasikatäidis, lisada ülejäänud keeksimass.
- Küpsetada ~190 °C juures ~35 minutit.
- Jahtunult kaunistada nagu pildil.





## Minikeeksid

1 silikoonmatt 35 minikeeksivormiga

### Keeksimass

700 g **Muffin Soft RSPO MB**, küpsetussegu eriti pehme sisuga muffinite ja plaadikookide valmistamiseks

385 g vesi

350 g taimeõli

70 g muna

- Segada kõik ained keskmisel kiirusel 2-3 minutit ühtlaseks ning maitsestada dessertpastade, Schokobellade või Cresco dessertpastadega.



### Maasikakeeks

75 g dessertpasta Maasikas

### Mustikakeeks

150 g mustikad, külmutatud

### Yuzukeeks

140 g **Schokobella Yuzu**

### Pistaatsiakeeks

150 g **Pistachio**, pistaatsiapähklipasta 30%

### Kohvikeeks

150 g **Schokobella Coffee**

### Kate

450 g **Schokobella**, soojendatud

- Valida sobiv Schokobella sort vastavalt keeksi maitsele.

### Valmistamine

- Täita silikoonvormid keeksimassiga.
- Küpsetada ~190-200 °C juures ~25-30 minutit.
- Jahtunult võtta vormidest välja ja katta sobiva Schokobella pralineekreemiga.





## Minitartaletid à la Crème Brûlée

20 tartaletti Ø 10 cm, kõrgus 2 cm

800 g muretaigen (**Mürbella**)

40 g **MI Starglanz RSPO MB**, kakaoglasuur  
nööpidena

### Vahukooretäidis

300 g **Creme Brulee**, kreemipulber  
klassikalise crème brûlée  
valmistamiseks

225 g vesi, 40-50 °C

975 g **Debic Cream Stand & Overrun 35%  
UHT**, õhuline naturaalne vahukoor

- Creme Brulee pulber lahustada vees ja lisada vahustamata koor.



### Kaunistus

200 g **Cristaline Neutral**, kasutusvalmis kristallselge želeeglasuur puuviljade, kookide ja tortide läigestamiseks

200 g sõstrad, mustikad

150 g rohelised viinamarjad

100 g apelsinikoored, neljaks lõigatud

### Valmistamine

- Vormid õlitada (vormi põhi peab sile olema).
- Muretaigen rullida lahti 3 mm paksuselt, voorderada sellega vormid ja küpsetada.
- Korvikesed katta kakaoglasuuriga MI Starglanz.
- Täita korvikesed vahukooretäidisega ja lasta ~3 tundi külmikus taheneda.
- Kaunistada marjadega ja läigestada želeega Cristaline Neutral.
- Vihje: võib kasutada ka teise kujuga vorme (nt kandilisi).





## Mooni-rabarrikook tiramisuga

1 plaat 60x20 cm

350 g **muretaigen (Mürbella)**, kúpsetatud, vt põhiresepti

150 g aprikoosimarmelaad

500 g hele biskviitpõhi, kaheks kihiks lõigatud

550 g **Fructi-Top Rhabarber**, rabarbritäidis



2000 g **Debic Tiramisu**, klassikaline tiramisu naturaalse koore ja Mascarponega, 55 % Mascarpone

### Kaunistus

300 g **Cristaline Neutral**, kasutusvalmis kristallselge želeeglasuur puuviljade, kookide ja tortide läigestamiseks

10 g **Mohna**

### Valmistamine

- Muretaignapõhjale jaotada marmelaad ja sellele asetada biskviitpõhi.
- Biskviitpõhjale pritsida diagonaalselt Fructi-Top täidis.
- Jaotada koogile vahukooretäidis ja sellele teine biskviitpõhi.
- Lasta külmikus ~1 tund taheneda, seejärel natukeseks sügavkülmikusse panna.
- Läigestada Cristaline želeega.
- Kaunistada nagu pildil.





# Pistaatsia-apelsinitort

3 torti Ø 18 cm, kõrgus 5 cm; 24 tk



..... 0,240 kg Muretaigen (Mürbella), 3 tk, küpsetatud  
[vt põhiresepti]

..... 0,060 kg aprikoosimarmelaad

Keekspõhi

..... 0,580 kg Muffin Soft

..... 0,320 kg muna

..... 0,290 kg taimeõli

..... 0,058 kg vesi

..... 0,050 kg pistaatsiapähklid, hakitud

▶ Kõik ained segada keskmisel kiirusel  
jämeda labaga ~3 minutit ühtlaseks.

Pistaatsia-kreemitäidis

..... 0,280 kg Schokobella Pistachio

..... 0,060 kg või, pehme

▶ Schokobella vahustada, lisada  
järgjärgult vahustatud koor.

..... 0,180 kg apelsini immutussiirup  
[vt põhiresepti]

Apelsini-võikreem

..... 1,200 kg võikreem Cremontega  
[vt põhiresepti]

..... 0,060 kg dessertpasta Apelsin

Kaunistus

..... 0,450 kg Schokobella Pistachio, soojendatud

..... 0,030 kg Schokobella Joghurt, soojendatud

..... 0,045 kg pistaatsiapähklid, jämedalt jahvatatud

## Valmistamine

- ▶ Jaotada mass vormidesse.
- ▶ Küpsetada.
- ▶ Lasta jahtuda.
- ▶ Seejärel läbi lõigata.
- ▶ Muretaignapõhjatele jaotada marmelaad ja igale põhjale asetada üks põhi.
- ▶ Immutada..
- ▶ Igale põhjale pritsida kaks ringi pistaatsia-kreemitäidist.
- ▶ Panna kokku võikreemi ja teise kettaga.
- ▶ Panna külmikusse või 30 minutiks sügavkülma.
- ▶ Katta Schokobella Pistachioga.
- ▶ Kaunistada nagu pildil.

## Küpsetamine

- ▶ Temperatuur: ~180 °C
- ▶ Aeg: ~30 minutit

# Bûche au café

2 tk

  
**BRAUN**

CRÉATION



## Muretaignapõhi

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,480 kg	või
..... 0,200 kg	mandlijahu
..... 0,120 kg	muna
..... 0,005 kg	Combani
..... 0,005 kg	Feines Mandel-Aroma
..... 0,400 kg	Kranfil's Chocolate

..... 1,100 kg päklikibiviit

## Kohvisiirup

..... 1,000 l	suhkrusiirup
..... 0,050 kg	dessertpasta Moka

▶ Segada ained kokku.

..... 1,450 kg Debic Tiramisu

## Kohviganache

..... 0,450 kg	Schokobella Coffee
..... 0,150 kg	rõõsk koor

▶ Vahustada.

## Valmistamine

- ▶ Voorderada buche'ivorm päklikibiviidiga ja immutada kohvisiirupiga.
- ▶ Pritsida suure tüllega (~25 mm läbimõõduga) kohviganache vormi pikkune triip plaadile ja sügavkülmutada.
- ▶ Kõpsetada vormisuurune 25 mm paksune muretaignapõhi ja panna külmikusse.
- ▶ Jahtunud koogile jaotada 5 mm paksune kiht Kranfil's Chocolate ja panna külmikusse.
- ▶ Täita buche'ivorm 2/3 ulatuses tiramisutäidisega.
- ▶ Asetada külmunud kohviganache'itriip profiilis koogi keskele, nii et ganache oleks lõigates koogitüki keskel.
- ▶ Täita vorm servani tiramisukoorega, katta Kranfil's Chocolate'iga kaetud muretaignapõhjaga ja vajutada kinni.
- ▶ Panna ~1 tunniks külmikusse ja seejärel 2 tunniks sügavkülma.
- ▶ Võtta kook vormist välja.
- ▶ Soojendada Schokobella Coffee ~40 °C ja jaotada koogi pinnale.
- ▶ Kaunistada nagu pildil.

# Pistachio Dome

Silikoonvormid; ~24 tk

  
**BRAUN**

CRÉATION



..... 0,400 kg	Põhi	..... 0,200 kg	dessertpaste Vaarikas
..... 0,600 kg	Krokella	▶ Segada vahustatud biskviidimassi ja küpsetada.	
..... 0,200 kg	Kranfil's Pistachio		
	kakaovõi	..... 0,600 kg	Fructi-Top Cherry
▶ Sulatada ja segada ained kokku, täita silikoonvormid 5 mm kõrguselt.			
▶ Jahutada külmikus ja võtta vormidest välja.			
	Pistaatsia-vahukoor		Mangovahukoor
..... 0,200 kg	Alaska-express Neutral	..... 0,200 kg	Alaska-express Mango
..... 0,250 kg	vesi, ~20 °C	..... 0,250 l	vesi, 20-25 °C
..... 1,000 kg	rõõsk koor, suhkruta, vahustatud	..... 1,000 kg	rõõsk koor, suhkruta, vahustatud
..... 0,200 kg	Schokobella Pistachio, pehme	▶ Lahustada Alaska-express vees ning lisada vahustatud koor.	
▶ Lahustada Alaska-express Neutral vees ja lisada vahustatud koor, segada hulka Schokobella Pistachio.			
	Vaarikabiskviit		Pistaatsia-võikreem
..... 1,000 kg	Bisquit 100 PLUS	..... 0,600 kg	Schokobella Pistachio
..... 0,650 kg	muna	..... 0,300 kg	või, pehme
..... 0,250 kg	vesi	▶ Vahustada aineid ~3 minutit võikreemiks.	
▶ Vahustada 6 minutit.			
▶ Küpsetada 240 °C juures 4-5 min.			

## Valmistamine

- ▶ Täita silikoonvormid poolenisti pistaatsiavahukoorega.
- ▶ Lõigata vaarikabiskviidist välja silikoonvormisuurused kettad.
- ▶ Asetada biskviidikettad pistaatsiavahukoorele ja suruda kinni.
- ▶ Pritsida ~10 g Fructi-Top Cherry täidist koogi keskele.
- ▶ Pritsida mangovahukoor silikoonvormidesse, pisut allapoole ülaservast.
- ▶ Asetada pistaatsiabiskviidikettad vahukoorele ja suruda kinni.
- ▶ Panna 1 tunniks külmikusse ja ~2 tunniks sügavkülma.
- ▶ Soojendada Schokobella Pistachio ~45 °C ning jaotada külmunud tartalettidele, kaunistada kettad KrokChoc dekooriga.
- ▶ Pritsida ümartüllega ketastele ringid ning kaunistada nagu pildil.

# Tiramisukook munalikööriga

1 plaat 60x20 cm, 22 tk



**BRAUN**



..... 0,350 kg muretaigen Mürbellaga, vt põhiresepti

..... 0,150 kg aprikoosimarmelaad

..... 0,500 kg hele biskviitpõhi 60x20 cm, 1 tk

..... 0,330 kg kohvi-immutussiirup  
[vt põhiresepti]

..... 0,300 kg Ladyfingers küpsised  
▶ Immutada.

..... 2,100 kg Tiramisutäidis  
Debic Tiramisu

..... 0,150 kg Kaunistus  
Cristaline Gelb  
..... 0,015 kg dessertpasta Munaliköör  
▶ Cristaline maitsestada dessertpastaga.

..... 0,025 kg vahukoor kaunistuseks  
[vt põhiresepti]

..... 22 tk šokolaadidekoorid

## Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Tränken.
- ▶ Hälfte der Sahne einfüllen.
- ▶ Die getränkten Löffelbiskuit auflegen und die restliche Sahne einfüllen.
- ▶ eine Palette abtupfen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



## Yuzu-vaarikakook

1 plaat 60x20 cm

### Keeksimass

600 g **Muffin Soft RSPO MB**, küpsetussegu eriti pehme sisuga muffinite ja plaadikookide valmistamiseks

330 g muna

300 g taimeõli

60 g vesi

600 g **Fruchifix Raspberry**, vaarikatäidis



### Yuzu-vahukoor

155 g **Alaska-express Neutral**, külmutuskindel vahukoorestabilisaator

210 g vesi, ~20 °C

140 g **Schokobella Yuzu**

1045 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, õhuline naturaalne vahukoor, vahustatud

- Alaska-express vees lahustada, lisada vahustatud koor.

### Kaunistus

300 g **Schokobella Yuzu**, soojendatud

120 g sidrunid, viilutatud

60 g vaarikad

### Valmistamine

- Mass jaotada õlitatud ja jahuga üle puistatud või küpsetuspaberiga kaetud plaadile.
- Pritsida massile diagonaalsete triipudena Fruchti-Top Raspberry.
- Küpsetada ~190-200 °C juures ~25-30 minutit.
- Lasta jahtuda.
- Jaotada koogile vahukooretäidis ja siluda.
- Lasta külmikus ~1 tund taheneda, seejärel natukeseks sügavkülmikusse panna.
- Katta Schokobella Yuzuga.
- Kaunistada nagu pildil.

