



REZEPT



Silvester Berliner

Diese süße Versuchung darf auf keiner Feier fehlen!

Berliner gefüllt mit einer cremigen Champagner-Füllung und überzogen mit weißem Fondant.

Mit

KESSKO Marc de Champagne 60% vol 7060

KESSKO Fixfertig für Vollmilch-Kaltcreme

KESSKO Aprikosen-Backfrucht

KESSKO Weizen-Crisps, schokoliert Mixed

KESSKO Fondant

Fettgebäck



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!

Silvester Berliner

Rezept für ca. 22 Berliner

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
Champagner-Füllung			
	Wasser	0,500 kg	Alles im All-in-Verfahren, in der Maschine, glattlaufen lassen und anschließend 2-3 Min. aufschlagen.
	Champagner oder Crémant	0,500 kg	
25035	KESSKO Marc de Champagne 60% vol 7060	0,020 kg	
08075	KESSKO Fixfertig für Vollmilch-Kaltcreme	0,500 kg	
	H-Sahne, 33% Fett	0,200 kg	
GESAMT	Champagner-Füllung	1,720 kg	
Weitere Zutaten			
08135	KESSKO Aprikosen-Backfrucht	betriebsübl. anwenden	▶ Dekor
04106	KESSKO Weizen-Crisps, schokoliert Mixed	0,110 kg	
08889	KESSKO Fondant	betriebsübl. anwenden	

Herstellung

- Berlineroberfläche mit gekochter Aprikosen-Backfrucht bestreichen.
- Fondant mit Marc de Champagne abschmecken und anwärmen.
- Berlineroberfläche mit Fondant überziehen und Weizen-Crisps darüberstreuen.
- Berliner durchschneiden, Champagner-Füllung eindressieren und Deckel auflegen.

