

NEU



ovomaltine

Ovomaltine

Crunchy Cream

Jetzt im **XXL-Format** erhältlich.

2,5 KG

bye-bye,
palmoil



Rapsöl
huile de colza
rapeseed oil

- ✓ Geeignet für Backwaren
- ✓ Kein Palmöl - mit schweizer Rapsöl
- ✓ Hergestellt in der Schweiz
- ✓ Produziert in Neuenegg BE

Art. Nr. Wander 2187666

Art. Nr. Pistor 38127

Art. Nr. Saiva 922492

EAN Code
7612100910665



7 612100 910665

Gesamthaltbarkeit: 12 Monate

Vor Wärme geschützt und trocken bei 18-22 °C aufbewahren. Nach erstmaligem Öffnen gut verschliessen.



Berliner mit Ovo Crunchy Cream

Rezept für 50 Portionen

Zutaten:

Teig:
1,2 kg Mehl
10 g Salz
80 g Hefe
200 g Butter
4 dl Milch
200 g Vollei
1 kg Ovomaltine
Crunchy
Cream

Streusel:
125 g Zucker
100 g Butter
125 g Mehl

Zubereitung:

Teig: Alle Zutaten bis zum Vollei zu einem Teig verkneten. Portionen von etwa 40 g rundwirken und gehen lassen. In Fett ausbacken, auskühlen lassen und mit der Ovomaltine Crunchy Cream füllen.

Streusel: Alle Zutaten vermengen. Teig auf 1,5 mm ausrollen und tiefkühlen. Rund ausstechen und vor dem Backen auf die Brandteigstreifen legen.



Brownies mit Ovo Crunchy Cream

Rezept für 30 Portionen

Zutaten:

300 g Eier
200 g Zucker
200 g Ovomaltine
Crunchy
Cream
170 g Butter
140 g Mehl
5 g Backpulver
70 g Kakaopulver
300 g Ovomaltine
Crunchy
Cream (als
Topping)

Zubereitung:

Eier und Zucker leicht aufschlagen. Ovomaltine Crunchy Cream mit Butter schmelzen und unterrühren. Restliche Zutaten unterrühren und in eine Form etwa 2 cm hoch einfüllen. Bei 150 Grad im Umluftofen 20 Minuten backen. Auskühlen und mit der Ovomaltine Crunchy Cream bestreichen und in 5 x 5 cm Stücke schneiden.



Schokoladen Schnitte mit Ovo Crunchy Cream Füllung

Rezept für 80 Portionen

Zutaten:

400 g Mandel-
masse
280 g Zucker
260 g Eigelb
140 g Eier
120 g Butter
120 g Kakaopulver
120 g Mehl
400 g Eiweiss
160 g Zucker

2,8 kg Ovomaltine
Crunchy
Cream

Zubereitung:

Die Mandelmasse mit den restlichen Zutaten glattrühren. Die geschmolzene Butter und die gesiebte Kakao-Mehl-Mischung unterrühren. Das Eiweiss mit Zucker steif schlagen und unterheben. Die Masse glatt auf drei Bleche 60 x 40 cm streichen und im Umluftbackofen bei 170 Grad 13 Minuten backen. Den ausgekühlten Boden mit 1400 g Ovomaltine Crunchy Cream bestreichen und den zweiten Boden auflegen. Anschliessend die restliche Ovomaltine Crunchy Cream aufstreichen und den letzten Boden aufsetzen. Alles tiefkühlen und in 3 x 10 cm Stücke schneiden und je nach Wunsch garnieren.



Windbeutel Paris Brest

Rezept für 30 Portionen

Zutaten:

Brandteig:
125 g Wasser
125 g Milch
110 g Butter
5 g Salz
5 g Zucker
140 g Mehl
190 g Vollei
150 g gehackte
Haselnüsse

Mousse:

750 g Rahm
3 Vanilleschote
18 g Blattgelatine
270 g weisse
Couverture
750 g Rahm
800 g Ovomaltine
Crunchy
Cream

Zubereitung:

Brandteig: Wasser, Milch, Butter, Salz und Zucker in einer Pfanne aufkochen. Vom Herd nehmen und Mehl dazugeben. Zurück auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren den Teig «abbrennen», d. h. solange mit dem Holzlöffel mischen, bis sich der Teig leicht vom Topf löst, abkühlen und das Vollei nach und nach unterrühren. Mit Tülle Nr. 18 Ringe von 7 cm auf ein Blech spritzen. Gehackte Haselnüsse aufstreuen. Bei 165 Grad Umluft für 35-40 Minuten backen.

Mousse: Rahm mit ausgekratzter Vanille aufkochen. Eingeweichte Gelatine zu geben sowie die Couverture (37%). Schmelzen lassen und den restlichen Rahm zugeben und alles mixen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen und bis zur gewünschten Festigkeit aufschlagen. Die Ovomaltine Crunchy Cream etwas erwärmen, damit sie etwas weicher ist und unterrühren. Die Mousse mit einer Lochtülle aufdressieren.