




BRAUN

Gebäcke
FÜR DIE
KALTEN TAGE



Winterzauber
Himmlicher Genuss

Apfel-Winterwelle

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Schoko-Knusper-Schnitte

3 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 132

Winter-Hörnchen & Winter-Pudding-Teilchen

Gesamtstückzahl: 270



- 0,750 kg **Muffin Soft**
- 0,415 kg Vollei
- 0,375 kg **Rau Deli Rapsöl**
- 0,075 kg Wasser
- 0,080 kg **Dessertpaste Walnuss**

▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatrühren.

Frucht-Füllung

- 0,500 kg **Fruchti-Top Apfel**
- 0,100 kg Walnussbruch, blanchiert
- 0,002 kg **Zimt**

▶ Verrühren.

Knusperstreusel

- 0,250 kg Streusel (**Mürbella**)
[siehe Grundrezept]
- 0,125 kg **Bienex**

▶ Mischen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Füllung diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

- 2,000 kg Weizenmehl Type 550
 - 0,060 kg **HefeSoft**
 - 0,280 kg Zucker
 - 0,250 kg Butter
 - 0,180 kg Hefe
 - 0,200 kg Vollei
 - 0,800 kg Wasser, kalt (bis 0,860 kg – Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.)
 - 0,040 kg Salz
 - 0,060 kg Kakaopulver
 - 0,030 kg **Lebkuchengewürz**
- ▶ Spiralknetter: 2 + 6 - 8 Minuten kneten , Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C , Teigruhe: ca. 10 Minuten

Bienex-Mischung

- 0,540 kg Mandeln, gehobelt
- 1,050 kg **Bienex**

▶ Mischen.

Schoko-Creme-Füllung

- 1,800 kg **KSK**
- 5,250 kg Wasser
- 0,525 kg **Schokobella Feinherb**

▶ Glatrühren.

Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Mit Wasser abstreichen.
- ▶ Die Bienex-Mischung aufstreuen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Anschließend durchschneiden.
- ▶ Die Creme einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Die Oberfläche einteilen und auflegen.

Backtechnik

- ▶ Abbacken bei: ¾ Gare
- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten
- ▶ Backen: mit Schwaden

- Hefeteig**
 - 10,000kg Weizenmehl Type 550
 - 0,300 kg **HefeSoft**
 - 1,400 kg Zucker
 - 1,250 kg Butter
 - 0,900 kg Hefe
 - 1,000 kg Vollei
 - 4,000 kg Wasser, kalt (bis 4,300 kg – Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.)
 - 0,200 kg Salz
 - 0,300 kg Kakaopulver
 - 0,150 kg **Lebkuchengewürz**
- ▶ Alle Zutaten im Spiralknetter 2 Minuten langsam und 6 Minuten schnell verkneten. Pressen von 2100 g abwiegen und aufarbeiten.

Herstellung Winter-Hörnchen

- ▶ Vor dem Abpressen ca. 15 Minuten Ballengare.
- ▶ Die Teiglinge ca. 20 cm lang rollen.
- ▶ Die Füllung aufdressieren.
- ▶ Die aufgerollten Teiglinge zu Hörnchen formen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik Winter-Hörnchen

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Abbacken bei: ¾ Gare
- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12 - 14 Minuten

- Füllung Winter-Hörnchen**
 - 3,275 kg Butterfett
 - 3,275 kg Hagelzucker
 - 0,030 kg **Zimt**
- ▶ Mischen und jeweils ca. 25 g für ein Hörnchen verwenden.

Füllung Winter-Pudding-Teilchen

- 6,000 kg Wasser
 - 2,100 kg **KSK**
 - 0,900 kg **Schokobella Peanut & Caramel, flüssig**
- ▶ Alle Zutaten miteinander verrühren und jeweils ca. 30 g für ein Pudding-Teilchen verwenden.

- Dekor Winter-Pudding-Teilchen**
- 2,000 kg Mandeln, gestiftet

Herstellung Winter-Pudding-Teilchen

- ▶ Vor dem Abpressen ca. 15 Minuten Ballengare.
- ▶ Die Ballen abpressen und rundwirken.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Bei ½ Gare Löcher in den Teig drücken.
- ▶ Mit Eistreiche abstreichen.
- ▶ Die Füllung aufdressieren.
- ▶ Die Mandeln aufstreuen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Tipp: Alternativ können die Pudding-Teilchen vor dem Backen mit gewürzten Streuseln (siehe Grundrezept) bestreut werden.

Backtechnik Winter-Pudding-Teilchen

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Abbacken bei: ¾ Gare
- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12 - 14 Minuten

Winter-Zuckerbuchen

3 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 18

Winter Minis

2 Stollen-Verbände 16-tlg.; Gesamtstückzahl:32

Fruchtiger Winterstreusel

3 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 132

Mandel-Apfelschnitte

2 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 88



..... 2,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,060 kg	HefeSoft
..... 0,280 kg	Zucker
..... 0,250 kg	Butter
..... 0,180 kg	Hefe
..... 0,200 kg	Vollei
..... 0,800 kg	Wasser, kalt (bis 0,860 kg – Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.)
..... 0,040 kg	Salz
..... 0,030 kg	Lebkuchengewürz
	▶ Spiralknetter: 2 + 6 - 8 Minuten kneten , Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C , Teigruhe: ca. 10 Minuten
	Buttermasse
..... 0,450kg	Butter
..... 0,150kg	Mandelkrone
	▶ Aufschlagen.
..... 2,100 kg	Fruchti-Top Pflaume
	Auflage
..... 0,300 kg	Mandeln, gehobelt
..... 0,450 kg	Zimtzucker
	[siehe Grundrezept]
..... 0,600 kg	Sahne, flüssig

Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Bei ½ Gare Löcher in den Teig drücken.
- ▶ Die aufgeschlagene Buttermasse aufspritzen.
- ▶ Fruchti-Top tupfenförmig aufspritzen.
- ▶ Die Mandeln aufstreuen.
- ▶ Den Zimtzucker aufstreuen.
- ▶ Nach kurzer Nachgare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen sofort mit flüssiger Sahne dünn abstreichen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

..... 2,000 kg	Sand BASIC
..... 1,000 kg	Vollei
..... 1,000 kg	Butter
..... 0,500 kg	NussgeNuss
..... 0,350 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang 2 bis 3 Minuten rühren.
..... 1,000 kg	Sultaninen, eingeweicht
..... 0,020 kg	Dessertpaste Rum
..... 0,040 kg	Stollengewürz-Aroma
..... 0,250 kg	Schokoladen-Tropfen
	▶ Unter die fertige Masse heben. Einwaage 190 g Masse.

..... 2,000 kg	Schokobella
----------------	--------------------

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Die Masse einfüllen und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit **Schokobella** überziehen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- ▶ TIPP: Sie können auch mit ca. 1000 g Masse große Winter Cakes herstellen und mit **Dekorpunder** absieben.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten (Minis)

..... 2,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,060 kg	HefeSoft
..... 0,280 kg	Zucker
..... 0,250 kg	Butter
..... 0,180 kg	Hefe
..... 0,200 kg	Vollei
..... 0,800 kg	Wasser, kalt (bis 0,860 kg – Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.)
..... 0,040 kg	Salz
..... 0,030 kg	Lebkuchengewürz
	▶ Spiralknetter: 2 + 6 - 8 Minuten kneten, Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C , Teigruhe: ca. 10 Minuten

	KSK-Creme
..... 1,050 kg	KSK
..... 3,000 kg	Wasser
	▶ Glattrühren.

..... 2,100 kg	Fruchti-Top Orange
----------------	---------------------------

	Streusel
..... 2,250 kg	Gewürzte Streusel
	[siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Die KSK-Creme aufstreichen.
- ▶ Fruchti-Top tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Abbacken bei: ¾ Gare
- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

..... 0,350 kg	Dinkel all-in-one
..... 1,200 kg	Dinkelmehl Type 630
..... 0,170 kg	Zucker
..... 0,170 kg	Butter
..... 0,170 kg	Hefe
..... 0,170 kg	Vollei
..... 0,450 kg	Wasser
	▶ Spiralknetter: 6 + 5 Minuten verkneten
	Teigruhe: 10 Minuten

..... 0,200 kg	Brösel
----------------	--------

Füllung

..... 0,400 kg	Mandeln
..... 1,000 kg	Sultaninen, eingeweicht
..... 4,200 kg	Fruchti-Top Apfel
..... 0,015 kg	Zimt
	▶ Mischen.

Mandel-Masse

..... 2,000 kg	Mandella
..... 1,000 kg	Vollei
..... 0,800 kg	Rau Back extra
..... 0,400 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,006 kg	Salz
..... 0,005 kg	Zimt

- ▶ Alle Zutaten mit grober Rute ca. 3 Minuten schaumig rühren.

	Dekor
..... 0,050 kg	Dekorpunder

Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Brösel aufstreuen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Die Mandelmasse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Mit Dekorpunder absieben.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 55 - 60 Minuten

Gewürz-Orangen-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Glühwein-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Mandel-Caramel Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Wickelkuchen

12 Toast-Kastenformen; Gesamtstückzahl: 12



- 0,300 kg Mürbeteig (**Mürbella**), angebacken [siehe Grundrezept]
- Gewürzmasse**
- 0,060 kg **Gewürztrieb 2000**
- 0,300 kg Weizenmehl Type 550
- 0,225 kg Zucker
- 0,300 kg Vollmilch, 3,5%
- 0,100 kg **Rau Deli Rapsöl**
- 0,075 kg Vollei
 - ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
- Füllungen**
- 0,500 kg **Fructi-Top Orange**
- 0,500 kg Quarkfüllung, backfest [siehe Grundrezept]
- Knusperstreusel**
- 0,150 kg Streusel (**Mürbella**) [siehe Grundrezept]
- 0,100 kg Mandeln, gehobelt
- 0,125 kg **Bienex**
 - ▶ Mischen.

Herstellung Gewürzmasse

- ▶ Die Gewürzmasse auf den Mürbeteigboden streichen.
- ▶ Die Füllungen gitterartig aufdressieren.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.

Backtechnik

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

- 0,060 kg **Gewürztrieb 2000**
- 0,300 kg Weizenmehl Type 550
- 0,225 kg Zucker
- 0,300 kg Vollmilch, 3,5%
- 0,100 kg **Rau Deli Rapsöl**
- 0,075 kg Vollei
 - ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.
- 0,550 kg **Fructi-Top Pflaume**
- Glühwein-Quarkmasse**
- 0,700 kg Glühwein
- 0,280 kg **Käse-Frisch hoch**
- 0,600 kg Quark (Magerstufe)
 - ▶ Glühwein aufkochen, Käse-Frisch hoch einrühren, den Quark zugeben und glattrühren.
- 0,030 kg **Ovasil**
- 0,300 kg Wasser
- 0,100 kg Zucker
 - ▶ Cremig aufschlagen und unter die Quarkmasse ziehen.
- 0,150 kg **Fructi-Top Pflaume**
- 0,050 kg **Cristaline Neutral**
 - ▶ Verrühren.
- 0,150 kg **Cristaline Neutral**

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Fructi-Top diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Quarkmasse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Fructi-Top einmarmorieren.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 Minuten

- 0,600 kg **Muffin Soft**
- 0,330 kg Vollei
- 0,300 kg **Rau Deli Rapsöl**
- 0,060 kg Wasser
 - ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.
- Füllungen**
- 0,325 kg Mandelhaltige Füllung (**Mandella**) [siehe Grundrezept]
- 0,325 kg **Bon Caramel RSPO SG**
- Mandel-Caramel-Sahne**
- 0,200 kg **Alaska-express Mandel-Caramel**
- 0,250 kg Wasser, ca. 20 - 25°C
- 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
- 0,150 kg **Cristaline Caramel**
- Dekor**
- 0,050 kg Mandeln
- 0,025 kg **Bienex**
 - ▶ Mischen, auf ein Backblech streuen und bei 190 °C ca. 12 Minuten abbacken.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Mandelhaltige Füllung und **Bon Caramel** abwechselnd diagonal aufdressieren.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Mit einer Palette abtupfen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190 - 200 °C (= 40 - 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 Minuten

- 2,050 kg **Butter-Hefeteig**
- 0,660 kg Wasser
- 0,200 kg Vollei
- 0,200 kg Butter, weich
- 0,160 kg Hefe
 - ▶ Zutaten intensiv verkneten, Spiralknetter: 2 + 6 Minuten, Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C, Teigruhe: ca. 15 Minuten
- Mandelhaltige Füllung**
- 0,750 kg **Mandella**
- 0,300 kg Wasser
- 0,005 kg **Zimt**
- 0,500 kg **Fructi-Top Pflaume**
- 0,500 kg Aprikosenkonfitüre

Herstellung

- ▶ Den Teig abwiegen (1,600 kg) und zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Den Teig auf 40 x 90 cm ausrollen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Fructi-Top diagonal aufdressieren.
- ▶ Aufrollen.
- ▶ Die Rollen in 15 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Mittig einschneiden.
- ▶ Die Stücke in die Formen legen.
- ▶ Auf Gare stellen. Bei ¾ Gare abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Aprikotieren und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 180 - 190 °C (= 50 - 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 50 Minuten

Grundrezepte

Gewürzte Streusel

..... 1,000 kg **Mürbella**
..... 0,500 kg Butter, weich
..... 0,020 kg **Lebkuchengewürz**
▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Streusel

..... 1,000 kg **Mürbella**
..... 0,500 kg Butter
▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Mandelhaltige Füllung

..... 1,000 kg **Mandella**
..... 0,400 kg Wasser
▶ Verrühren und 20 Minuten quellen lassen.

Zimtzucker

..... 0,015 kg **Zimt**
..... 0,500 kg Zucker
▶ Mischen.

Quarkfüllung, backfest

..... 1,000 kg **Käse-Frisch flach**
..... 2,000 kg Quark (Magerstufe)
..... 0,500 kg Vollei
..... 1,000 kg Wasser, ca. 50 °C
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit feiner Rute ca. 2 Minuten glattrühren.

Mürbeteig

..... 1,000 kg **Mürbella**
..... 0,400 kg **Rau Back extra**, weich
..... 0,100 kg Vollei
▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Passende Dekore für die Winter- & Weihnachtszeit finden Sie im Dekorkatalog von **BRAUN** und **Günthart**. Bei Interesse sprechen Sie Ihren BRAUN-Fachberater an.



Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317