



YOUR GREEN BAKERY
Genieß' vegane Gebäckwelten!



Vegane Gebäckkreationen

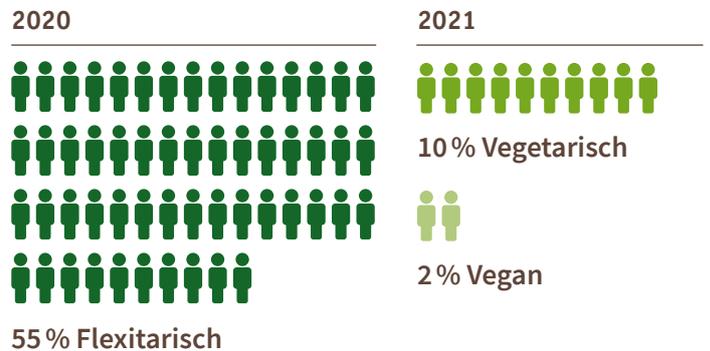
Veganer Trend – Geschmack & Qualität ohne Verzicht

Ein gesunder Lifestyle durch eine vegane oder vegetarische Ernährung ist vor allem bei der jüngeren Zielgruppe in den letzten Jahren zum Trend geworden. Knapp über die Hälfte aller Deutschen (55%) ernährt sich zumindest temporär bewusst vegan und strebt einen nachhaltigen Lebensstil an.



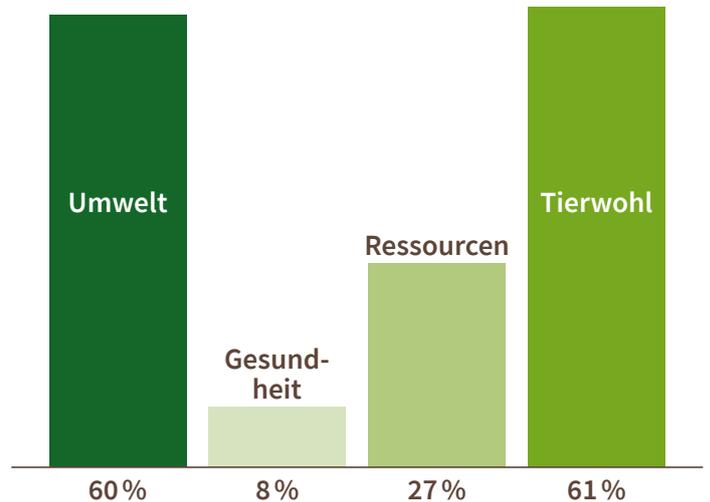


Wie ernähren sich die Menschen in Deutschland? ¹



Hauptgründe für den Fleischverzicht

Vor allem junge Menschen (15 – 28 Jahre) sehen sich als Treiber für den Ernährungstrend. Alleine in dieser Altersklasse gibt es doppelt so viele sich fleischlos ernährende Menschen wie sonst in keiner anderen in Deutschland. Die Hauptgründe hierfür sind der Umweltgedanke und das Tierwohl.²



Flexitarier geben den Weg vor

Mit unserem neuem, veganen Konzept nehmen wir den immer beliebter werdenden Trend zur gewissenhaften Nahrung auf und achten dabei darauf, dass Ihre Kunden nicht auf Qualität und Geschmack verzichten müssen. Ganz im Gegenteil: Flexitarier, die einen sehr großen Teil der Bevölkerung ausmachen, werden Ihre Produkte lieben.

Nutzen Sie den stark wachsenden und zukunftsweisenden Trend für sich und kombinieren ihn erfolgversprechend mit Verkaufsargumenten wie Regionalität und Nachhaltigkeit.



¹ BMEL-Ernährungsreport 2020 / 2021 ² www.careelite.de – Mehrfachnennung möglich

Erreichen Sie neue Kundengruppen mit köstlich veganen Gebäcken

Die mit den veganen Produkten von BRAUN hergestellten Gebäcke garantieren 100% Geschmack und schmecken nicht nur Veganern, sondern auch Vegetariern und Flexitariern.

Beste Zutaten für Profis

Entdecken Sie diese und weitere Produkte in unserem Online-Shop:



shop.
martinbraun.de



Schlagcreme vegan

Art.-Nr.: 1424410

Gebinde: 10,0 kg im Karton

Produktvorteile:

- Zur Herstellung von veganen Cremefüllungen geeignet
- Enthält keine Zutaten tierischen Ursprungs
- Einfach anwendbar: Einfach **Schlagcreme vegan** mit Wasser und pflanzlichem Öl aufschlagen
- Vielfältig aromatisierbar – z. B. mit Fruchtpürees, Dessertpasten oder **Schokobella**
- Gefrier- und taustabil



Kaltcreme vegan

Art.-Nr.: 1425912

Gebinde: 12,0 kg im Karton

Produktvorteile:

- Zur Herstellung von veganem Pudding, zum Füllen und Backen geeignet
- Enthält keine Zutaten tierischen Ursprungs
- Enthält keine Farbstoffe
- Einfach anwendbar: Einfach **Kaltcreme vegan** mit Wasser glattrühren und nach Belieben aromatisieren
- Gefrier- und taustabil



Rührmasse vegan

Art.-Nr.: 1423915

Gebinde: 15,0 kg im Sack

Produktvorteile:

- Zur Herstellung von veganen Rührmassen, Mürbeteigen und Streuseln geeignet
- Enthält keine Zutaten tierischen Ursprungs
- Enthält keine Farbstoffe
- Einfach anwendbar: Einfach **Rührmasse vegan** mit Wasser und pflanzlichem Öl glattrühren und backen

Himbeer-Dreieck

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 24



.....	0,450 kg	Vegane Roulade, 1 Stück, halbiert [siehe Grundrezept]
.....	0,100 kg	Aprikosenkonfitüre
.....	1,400 kg	Vegane Roulade, 1 Stück, halbiert [siehe Grundrezept]

Fruchtfüllung

.....	0,300 kg	Fruchtpüree Himbeere
.....	0,180 kg	Wasser
.....	0,040 kg	Kabi
.....	0,030 kg	Zucker

▶ Kabi und Zucker trocken mischen und nach und nach mit dem Fruchtpüree und Wasser verrühren.

Fruchtcreme

.....	0,390 kg	Schlagcreme vegan
.....	0,275 kg	Fruchtpüree Himbeere
.....	0,275 kg	Wasser
.....	0,040 kg	Öl

▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten aufschlagen.

Guss

.....	0,120 kg	Vegane Roulade, 1 Stück, halbiert [siehe Grundrezept]
.....	0,030 kg	Fruchtpüree Himbeere

Dekor

.....	0,180 kg	Himbeeren, frisch
.....	0,015 kg	Pistazien, gehackt

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine halbe Roulade auflegen.
- ▶ Die Fruchtfüllung diagonal aufdressieren.
- ▶ Mit der Fruchtcreme und der zweiten Roulade zur Schmitte zusammensetzen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit dem Guss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Tipp:

Fruchtpüree Himbeere kann 1:1 durch folgende Sorten ersetzt werden: Erdbeere, Rote Früchte, Sauerkirsche, Heidelbeere, Aprikose, Exotische Früchte, Ananas, Passionsfrucht, Mandarine oder Zitrone.

Heidelbeer-Zitronen-Muffins

25 Muffins



Rührmasse

..... 1,500 kg **Rührmasse vegan**
..... 0,720 kg Wasser
..... 0,200 kg **Rau Deli Rapsöl**
..... 0,010 kg **Limone**

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

..... 0,200 kg Heidelbeeren, TK
..... 0,005 kg **Kabi**

▶ Heidelbeeren mit Kabi ummanteln und unter die Rührmasse heben.

Lemon-Bar

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

..... 1,200 kg **Rührmasse vegan**
..... 0,575 kg Wasser
..... 0,160 kg **Rau Deli Rapsöl**
..... 0,005 kg **Sizilia**

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

Pudding

..... 0,400 kg Veganer Pudding (backfähig)
[siehe Grundrezept]
..... 0,002 kg **Sizilia**

▶ Abschmecken.

..... 0,350 kg Himbeeren, TK
..... 0,010 kg **Kabi**

▶ Die Früchte mit Kabi ummanteln.

..... 0,400 kg Vegane Streusel
[siehe Rezept Nr. 20401/01]

Dekor

..... 0,025 kg **Dekorpunder**

Herstellung

- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 180 – 190 °C
(= 50 – 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Schwadengabe: nach 10 Minuten etwas Schwaden geben
- ▶ Backzeit: ca. 35 Minuten

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Den Pudding tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Die Früchte aufstreuen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Mit **Dekorpunder** absieben.

Backtechnik

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

Karotten-Walnuss-Kleintorte

4 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32



..... 0,300 kg Veganer Mürbeteig, gebacken
[siehe Grundrezept]

..... 0,050 kg Aprikosenkonfitüre

Rührmasse

..... 1,000 kg **Rührmasse vegan**

..... 0,430 kg Wasser

..... 0,190 kg **Rau Deli Rapsöl**

..... 0,070 kg **Dessertpaste Walnuss**

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

..... 0,300 kg Karotten/Möhren, gestiftelt

▶ Unter die Masse rühren.

..... 0,350 kg **Fruchti-Top Orange**

Karottencreme

..... 0,390 kg **Schlagcreme vegan**

..... 0,550 kg Karotten-/ Möhrensaft

..... 0,040 kg **Rau Deli Rapsöl**

..... 0,040 kg **Dessertpaste Orange**

▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Guss

..... 0,150 kg **Cristaline Gelb**

..... 0,050 kg Veganer Guss, rot
[siehe Grundrezept]

▶ Verrühren.

Dekor

..... 0,020 kg Pistazien, gehackt

Herstellung

- ▶ Die Rührmasse in mit Papier eingeschlagene Ringe füllen und abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Anschließend durchschneiden.
- ▶ Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen Boden auflegen, mit den geölten und mit Staubzucker besiebten Formen umstellen.
- ▶ 2 Ringe **Fruchti-Top Orange** aufdressieren.
- ▶ Mit der Creme und den Böden zusammensetzen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit dem Guss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 180 – 190 °C
(= 50 – 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten

Creemeschnitte

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

..... 1,200 kg **Rührmasse vegan**
..... 0,575 kg Wasser
..... 0,160 kg **Rau Deli Rapsöl**

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

..... 0,050 kg **Schoko-Pailletten**

- ▶ Von der Masse 750 g abnehmen und die Schoko-Pailletten unterlaufen lassen.

..... 0,200 kg Johannisbeeren

..... 0,005 kg **Kabi**

- ▶ Die Früchte mit Kabi ummanteln.

Creme

..... 0,390 kg **Schlagcreme vegan**
..... 0,550 kg Wasser
..... 0,040 kg **Rau Deli Rapsöl**
..... 0,050 kg **Dessertpaste Zitrone**

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten aufschlagen.

Dekor

..... 0,300 kg **Schokobella**

Herstellung

- ▶ Beide Massen auf je ein gefettetes und gemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und die Früchte auf die Masse ohne Schoko-Pailletten streuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme auf den Boden mit den Früchten streichen.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen.
- ▶ Mit **Schokobella** überziehen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 180 – 190 °C (= 50 – 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten

Mürbeteig-Riegel

1 Blech, 60 × 40 cm; Gesamtstückzahl: 60



..... 1,500 kg Veganer Mürbeteig, 4 mm, angebacken
[siehe Grundrezept]

..... 1,200 kg **SchokaNuga RSPO SG**
▶ Auf den Mürbeteigboden streichen.

..... 1,000 kg Vegane Streusel
[siehe Grundrezept]

Dekor

..... 0,200 kg **Kuchenglanz Zartbitter**

Mandarinen-Schnitte

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

..... 1,200 kg **Rührmasse vegan**

..... 0,515 kg Wasser

..... 0,225 kg **Rau Deli Rapsöl**

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

Pudding

..... 0,550 kg Veganer Pudding (zum Füllen)
[siehe Grundrezept]

..... 0,025 kg **Dessertpaste Mandarine**

▶ Abschmecken.

..... 0,450 kg Mandarinen, Dosenware

Dekor

..... 0,250 kg Geleeguss mit **Colorado neutral**
[siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Die Schnitte nach dem Backen gut auskühlen lassen und in 10 × 4 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Mit **Kuchenglanz Zartbitter** absetzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Den Pudding diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Früchte aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 180 – 190 °C
(= 50 – 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40 – 45 Minuten

Nougatcremeringe

Gesamtstückzahl: 15



- 0,900 kg **Veganer Mürbeteig, 3 mm stark**
[siehe Grundrezept]
 - ▶ Ringe ausstechen: außen: 6 cm Ø, innen: 2 cm Ø.
Abbacken.

- 0,200 kg **SchokaNuga RSPO SG**
- 0,100 kg **Rau Back extra**
 - ▶ Aufschlagen und auf die Mürbeteigringe
dressieren. Kühl stellen.

- Dekor**
- 0,150 kg **SchokaNuga RSPO SG, erwärmt**
 - ▶ Zum Schluss die Ringe überziehen.

Obstschnitte

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- Rührmasse**
- 1,200 kg **Rührmasse vegan**
- 0,575 kg Wasser
- 0,160 kg **Rau Deli Rapsöl**
 - ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit
grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

- Pudding**
- 0,650 kg **Veganer Pudding (zum Füllen)**
[siehe Grundrezept]

- 1,500 kg **Frische Früchte, gemischt**

- Geleeguss**
- 0,050 kg **Claro neutral**
- 0,200 kg Zucker
- 0,500 kg Wasser
 - ▶ Claro neutral und Zucker mischen.
Mit dem Wasser aufkochen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht
bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes
Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Den Pudding aufstreichen.
- ▶ Die Früchte auflegen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 180 – 190 °C
(= 50 – 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

Beschwipste Cremetorte

2 Torten, 26 cm Ø, 6 cm hoch; Gesamtstückzahl: 36



Rührmasse

..... 1,500 kg	Rührmasse vegan
..... 0,750 kg	Wasser
..... 0,280 kg	Rau Deli Rapsöl
..... 0,070 kg	Kakaopulver

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

..... 0,600 kg	Veganer Mürbeteig, gebacken [siehe Grundrezept]
----------------	--

..... 0,120 kg	Aprikosenkonfitüre
----------------	--------------------

..... 0,200 kg	Kirschwasser-Tränke [siehe Grundrezept]
----------------	--

..... 0,500 kg	Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack
----------------	--

Creme

..... 0,900 kg	Vegane Creme [siehe Grundrezept]
----------------	-------------------------------------

..... 0,050 kg	Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser ▶ Abschmecken.
----------------	--

Dekor

..... 0,050 kg	Schokoraspieln
..... 0,070 kg	Kirschen

Herstellung

- ▶ Die Rührmasse in mit Papier eingeschlagene Ringe füllen und abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ 2× durchschneiden.
- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Boden auflegen.
- ▶ Tränken.
- ▶ Auf jede Schicht **Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack** aufspritzen.

- ▶ Mit der Creme und den restlichen Böden zusammensetzen (tränken).
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 180 – 190 °C
(= 50 – 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten

pudding-Streusel-Kuchen black or white

4 Bleche, 60 × 40 cm; Gesamtstückzahl: 176



Hefemürbeteig

..... 0,300 kg	Hefemürb Konzentrat 10%
..... 3,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,500 kg	Zucker
..... 0,375 kg	Rau Back extra
..... 1,350 kg	Wasser
..... 0,300 kg	Hefe
	▶ Im Spiralknetter 2 + 6 Minuten verkneten.

Pudding White

..... 1,650 kg	Veganes Pudding (backfähig) [siehe Grundrezept]
----------------	--

Pudding Black

..... 1,350 kg	Veganes Pudding (backfähig) [siehe Grundrezept]
..... 0,300 kg	Schokobella , aufgelöst ▶ Schokobella unter den Pudding unterrühren.
..... 0,800 kg	Vegane Streusel oder vegane Schoko-Streusel [siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf die gefetteten Bleche legen und stippen.
- ▶ Den Pudding aufstreichen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Bei ¾ Gare abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 220 – 210 °C
(= 10 – 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Pudding-Brezeln

Gesamtstückzahl: 100



- 2,500 kg **Crossy**
- 1,250 kg Wasser
- 0,200 kg **Rau Back extra**
- 0,250 kg Hefe
 - ▶ Im Spiralknetter 2+2 Minuten verkneten.

- 1,000 kg **Rau Schnellziehplatte**
 - ▶ Die Schnellziehplatte in drei einfachen Touren einziehen und den Teig auf 60 cm Breite (ca. 2,4 mm) ausrollen.

- PUDDING**
- 1,400 kg **Kaltcreme vegan**
- 4,000 kg Wasser
 - ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

- DEKOR**
- 1,000 kg Geleeguss mit **Claro neutral**
[siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Etwas Pudding dünn auf die untere Teighälfte streichen und die andere Hälfte überschlagen.
- ▶ In ca. 2 cm starke Stücke schneiden.
- ▶ Die Streifen aufdrehen und als Brezel zusammenlegen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Den Pudding eindressieren.
- ▶ Bei $\frac{3}{4}$ Gare abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten
- ▶ Backen: mit Schwaden

Pudding-Teilchen

Gesamtstückzahl: 270



- HEFETEIG**
- 10,000 kg Weizenmehl Type 550
- 0,300 kg **HefeSoft**
- 1,600 kg Zucker
- 1,250 kg **Rau Back extra**
- 0,900 kg Hefe
- 4,000 kg Wasser, kalt (bis 4,300 kg – Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.)
- 0,200 kg Salz
 - ▶ Alle Zutaten im Spiralknetter 2 Minuten langsam und 6 Minuten schnell verkneten. Pressen von 2000 g abwiegen und aufarbeiten.

- PUDDING**
- 1,400 kg **Kaltcreme vegan**
- 4,000 kg Wasser
 - ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

- 4,000 kg Vegane Streusel
[siehe Grundrezept]

- DEKOR**
- 0,300 kg **Dekorpuuder**

Herstellung

- ▶ Vor dem Abpressen ca. 15 Minuten Ballengare.
- ▶ Die Ballen abpressen und rundwirken.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Bei $\frac{1}{2}$ Gare Löcher in den Teig drücken.
- ▶ Den Pudding aufdressieren.
- ▶ Die Streusel aufstreuen und andrücken.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit **Dekorpuuder** absieben.

Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 – 26 °C
- ▶ Abbacken bei: $\frac{3}{4}$ Gare
- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12 – 14 Minuten

Kirschtaschen

Gesamtstückzahl: 80



..... 2,500 kg	Crossy
..... 1,250 kg	Wasser
..... 0,200 kg	Rau Back extra
..... 0,250 kg	Hefe
	▶ Im Spiralknetter 2+2 Minuten verkneten.
..... 1,000 kg	Rau Schnellziehplatte
	▶ Die Schnellziehplatte in drei einfachen Touren einziehen.
	Füllung
..... 4,000 kg	Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack
	Dekor
..... 0,750 kg	Aprikosenkonfitüre
..... 0,500 kg	Fondant

Herstellung

- ▶ Den Teig auf 55 × 155 cm (ca. 3,5 mm) ausrollen.
- ▶ In 11 × 11 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Die Ränder schwach mit Wasser abstreichen, die Füllung aufdressieren und die Hälfte des Teiges überschlagen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Bei ¾ Gare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aprikotieren.
- ▶ Nach dem Erkalten mit Fondant glasieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten
- ▶ Backen: mit Schwaden

Vegane Welle

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



	Rührmasse
..... 1,200 kg	Rührmasse vegan
..... 0,515 kg	Wasser
..... 0,225 kg	Rau Deli Rapsöl
	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.
..... 0,080 kg	Schokobella, aufgelöst
	▶ Mit 750 g der Rührmasse verrühren. Mit einem Spritzbeutel aufdressieren und mit einem Messer verziehen.
..... 0,300 kg	Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack
	Creme
..... 0,750 kg	Vegane Creme [siehe Grundrezept]
..... 0,005 kg	Vanilly
	▶ Abschmecken.
	Dekor
..... 0,300 kg	Schokobella, aufgelöst

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ **Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack** tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ **Schokobella** aufstreichen.
- ▶ Die Oberfläche kämmen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 180 – 190 °C (= 50 – 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35 Minuten

Schoko-Traum

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 48



Veganer Brownie

..... 1,000 kg	Tarte au Chocolat
..... 0,200 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,500 kg	Rau Deli Rapsöl
..... 0,450 kg	Wasser
..... 0,010 kg	Lindener Backpulver

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Schokocreme

..... 0,230 kg	Schlagcreme vegan
..... 0,370 kg	Wasser
..... 0,600 kg	Schokobella , erwärmt

- ▶ Schlagcreme mit Wasser im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten aufschlagen. Die Creme vorsichtig unter **Schokobella** heben.

Dekor

..... 0,075 kg	Pistazien
----------------	-----------

Herstellung

- ▶ Die Brownie-Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ In Würfel von 5 × 5 cm schneiden.
- ▶ Die Schoko-Creme tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten

Grundrezepte

Vegane Roulade

..... 2,500 kg **Rührmasse vegan**
..... 1,400 kg Wasser
..... 0,330 kg **Rau Deli Rapsöl**

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

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier streichen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190–200 °C (= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12–15 Minuten

Veganer Mürbeteig

..... 0,025 kg Wasser
..... 0,300 kg **Rührmasse vegan**
..... 0,200 kg Weizenmehl Type 550
..... 0,250 kg **Rau Back extra**

- ▶ Alle Zutaten verkneten.

Vegane Streusel

..... 0,300 kg **Rührmasse vegan**
..... 0,200 kg Weizenmehl Type 550
..... 0,250 kg **Rau Back extra**

- ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Vegane Schoko-Streusel

..... 0,300 kg **Rührmasse vegan**
..... 0,200 kg Weizenmehl Type 550
..... 0,050 kg Kakaopulver
..... 0,250 kg **Rau Back extra**

- ▶ Rührmasse, Weizenmehl und Kakaopulver mischen. Rau Back extra zugeben und zu Streuseln verkneten.

Veganer Pudding (backfähig)

..... 0,350 kg **Kaltcreme vegan**
..... 1,000 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Veganer Pudding (zum Füllen)

..... 0,300 kg **Kaltcreme vegan**
..... 1,000 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Vegane Creme

..... 1,000 kg **Schlagcreme vegan**
..... 1,400 kg Wasser
..... 0,100 kg **Rau Deli Rapsöl**

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten aufschlagen.

Geleeguss mit Claro neutral

..... 0,100 kg **Claro neutral**
..... 0,400 kg Zucker
..... 1,000 kg Wasser oder Fruchtsaft

- ▶ Claro neutral und Zucker mischen. Mit dem Wasser oder Fruchtsaft aufkochen.

Geleeguss mit Colorado neutral

..... 1,000 kg **Colorado neutral**
..... 0,500 kg Wasser

- ▶ Kurz aufkochen.

Kirschwasser-Tränke

..... 1,000 kg Wasser
..... 1,000 kg Zucker

- ▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.

Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser

..... 0,100 kg

- ▶ Abschmecken.

Veganer Guss rot

..... 0,015 kg Färbendes Lebensmittelpulver – Farbton Chili-Rot
..... 0,035 kg Wasser
..... 1,000 kg **Cristaline Neutral**

- ▶ Das färbende Lebensmittel im Wasser auflösen und mit Cristaline verrühren.



09/2022



MARTIN BRAUN GRUPPE

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

Nr. 689