



**BRAUN**



Rund um  
**Bisquisit 100 PLUS**

# Grundrezepte Bisquit 100 Plus



Grundrezept	Biskuitboden 26 cm Ring, 5 cm hoch, ca. 9 Stück	Wienerboden 26 cm Ring, 5 cm hoch, ca. 9 Stück	Nussboden 26 cm Ring, 5 cm hoch, ca. 8 Stück	Kakaoboden 26 cm Ring, 5 cm hoch, ca. 8 Stück	Kapsel 60 x 40 cm Blech, 5 cm hoch, ca. 2 Stück	Roulade, hell 60 x 40 cm, ca. 9 Stück	Roulade, dunkel 60 x 40 cm, ca. 9 Stück
<b>Bisquit 100 PLUS</b> Vollei Wasser Gesamtmenge			<b>3,000 kg</b> 1,800 kg 0,600 kg 5,400 kg				<b>3,000 kg</b> 2,250 kg 0,600 kg 5,850 kg
<b>Zugaben</b>	–	0,300 kg Butter (flüssig; max. 40 °C) auf das Grundrezept  Wichtig: Die flüssige, temperierte But- ter zum Schluss kurz unterlaufen lassen	0,600 kg Hasel- nussgrieß auf das Grundrezept  Wichtig: Den Nussgrieß zum Schluss unterrühren	0,180 kg Kakaopulver und 0,180 kg Zucker auf das Grundrezept  Wichtig: Kakaopulver und Zucker zuvor miteinander mischen	–	–	0,150 kg Kakaopulver und 0,150 kg Zucker auf das Grundrezept  Wichtig: Kakaopulver und Zucker zuvor miteinander mischen
<b>Herstellung</b>	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang (400 Upm) mit feiner Rute ca. 6 Min. aufschlagen						
<b>Optimales Litergewicht</b>	0,350–0,380 kg/l	0,380–0,420 kg/l	0,380–0,400 kg/l		0,350–0,380 kg/l	0,380–0,400 kg/l	
<b>Einwaage</b>	ca. 0,600 kg	0,650–0,700 kg	ca. 0,700 kg	ca. 0,700 kg	ca. 2,700 kg		
<b>Backtechnik</b>	200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)					ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)	
<b>Backzeit</b>	ca. 30 Min.		30–35 Min.		30–35 Min.	4–6 Min.	

## Produktvorteile

- ▶ Allroundprodukt für Biskuitmassen
- ▶ Hoher Conveniencegrad – nur Zugabe von Wasser und Ei erforderlich
- ▶ Absolut gelingsicher
- ▶ Besonders lockere Porung und trotzdem sehr stabil
- ▶ Halal-zertifiziert
- ▶ Auch für Wiener-, Nuss- und Schokomassen geeignet
- ▶ Gute Roll-Eigenschaften bei Rouladen-Anwendung
- ▶ Softige Krume

# Royal-Orange

1 Kuppelform, 26 cm Ø; Gesamtstückzahl: 16



## Mini-Rouladen

..... 400 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**),  
[siehe Grundrezept]

## Frucht-Füllung

..... 450 g **Fruchti-Top Orange**  
..... 25 g **Dessertpaste Orange**

▶ Dessertpaste mit Fruchti-Top verrühren.

## Kuppeltorte

..... 160 g Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken  
[siehe Grundrezept]  
..... 40 g Aprikosenkonfitüre

..... 100 g Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 26 cm Ø  
[siehe Grundrezept]

..... 200 g **Fruchti-Top Orange**

..... 70 g Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 18 cm Ø  
▶ Den gebackenen Mürbeteigboden mit Konfitüre  
betreichen und den 26 cm Biskuitboden auflegen.  
2 Ringe mit Fruchti-Top aufdressieren und in den  
Froster stellen.

## Orangen-Sahne

..... 90 g **Alaska-express Neutral**  
..... 120 g Wasser, 20 – 25 °C

..... 40 g **Dessertpaste Orange**

..... 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der  
Dessertpaste abschmecken und die Sahne  
unterheben.

## Dekor

..... 250 g Geleeguss mit **Colorado neutral** [siehe Grundrezept]  
..... 60 g **KrokChoc sortiert**

## Herstellung

- ▶ Die Roulade der Länge nach teilen und mit der Füllung  
bestreichen.
- ▶ Die Rouladen stramm aufrollen und frosten.
- ▶ Die Kuppelform mit Klarsichtfolie auslegen.
- ▶ Die vorbereitete Roulade in 0,8–1,0 cm dünne Scheiben  
schneiden und die Kuppelform auslegen.
- ▶ Mit der Sahne und dem zweiten Boden zusammensetzen.
- ▶ Zum Schluss den vorbereiteten Mürbeteigboden auflegen  
und kurz anfrosten.
- ▶ Aus der Form lösen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Den Rand mit **KrokChoc sortiert** absetzen.
- ▶ **TIPP:** Die gefrorenen Rouladen lassen sich sehr gut über  
eine Brotschneidemaschine schneiden.

# Erdbeer-Sahneroulade

2 Rouladen 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 24



..... 1200 g Ausgezogene Roulade, hell, 2 Stück,  
(**Bisquisit 100 PLUS**)  
[siehe Grundrezept]

## Frucht-Füllung

..... 500 g **Fruchtpüree Erdbeere**  
..... 50 g **Kabi**  
..... 25 g Zucker

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

## Erdbeer-Sahne

..... 200 g **Alaska-express Erdbeer**  
..... 250 g Wasser, 20 – 25 °C  
..... 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

## Dekor

..... 300 g Geleeguss mit **Colorado gelb**  
[siehe Grundrezept]

### Herstellung

- ▶ Die Frucht-Füllung mit mittlerer Lochtülle auf das obere Ende der Rouladen längs aufdressieren.
- ▶ Die Sahne auf den Rouladen verteilen.
- ▶ Glatt streichen.
- ▶ Zu Rouladen aufrollen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

# Mango-Passionsfrucht-Sahneroulade

2 Rouladen 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 24



..... 1200 g Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 2 Stück,  
dünn [siehe Grundrezept]

..... 1200 g **Kranfil's-Füllung**  
**Kranfil's Passionsfrucht-Mango**

▶ Kranfil's leicht erwärmen, so dass es streichfähig wird.

..... 200 g **Mango-Sahne**  
..... 250 g **Alaska-express Mango**  
..... 1000 g Wasser, 20 – 25 °C

Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

..... 100 g **Dekor**  
**Dekorpuder**

### Herstellung

- ▶ Die Kranfil's-Füllung auf die Rouladen aufstreichen.
- ▶ Die Sahne auf den Rouladen verteilen.
- ▶ Zu Rouladen aufrollen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit **Dekorpuder** absieben.

# Käse-Sahne-Rote Früchte-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- ..... 450 g Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken [siehe Grundrezept]
- ..... 100 g Aprikosenkonfitüre
- ..... 600 g Biskuitroulade, hell (**Bisquit 100 PLUS**), 60 x 20 cm, 2 Stück [siehe Grundrezept]

- ..... 450 g **Kranfil's Rote Früchte**
  - ▶ Kranfil's leicht erwärmen, so dass es streichfähig wird.

## Käse-Sahne

- ..... 250 g **Alaska-express Käse-Sahne**
- ..... 500 g Wasser, ca. 20 °C
- ..... 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

## Dekor

- ..... 120 g **Kranfil's Rote Früchte**
  - ▶ Kranfil's leicht erwärmen.
- ..... 100 g **Cristaline Neutral**

## Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ **Kranfil's Rote Früchte** aufstreichen.
- ▶ Mit der Sahne und den restlichen Böden zusammensetzen.
- ▶ Das weiche **Kranfil's Rote Früchte** aufdressieren und mit einem Messer verstrudeln.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.

# Amaretto Kugeln

Gesamtstückzahl: 75



- ..... 500 g Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**) [siehe Grundrezept]
- ..... 120 g Kokosfett
- ..... 60 g Mandelgrieß, geröstet
- ..... 80 g **Royal Amaretto**
- ..... 40 g Mandelgrieß, geröstet

## Herstellung

- ▶ Das Kokosfett zerlassen und abkühlen lassen.
- ▶ Die Biskuitböden in einem Kessel grob zerbröseln.
- ▶ Alle Zutaten mit einer groben Rute oder mit den Händen zu einer glatten Masse verrühren.
- ▶ Die Masse zu Kugeln formen, sofort im Mandelgrieß wälzen und kühl stellen.
- ▶ **TIPP:** Die Amaretto Kugeln können auch aus den ausgestochenen Biskuitbödenresten des Naked Cake Herz hergestellt werden.

# Zabaione-Erdbeer-Torte

2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch ; Gesamtstückzahl: 32



- ..... 320 g Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken, 2 Stück [siehe Grundrezept]
- ..... 80 g Aprikosenkonfitüre
- ..... 1200 g Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**), 10 Stück, 5 mm dick [siehe Grundrezept]
  
- ..... 200 g Eierlikör-Tränke [siehe Grundrezept]
- ..... 600 g **Fruchti-Top Erdbeere**
  
- Zabaione-Buttercreme**
- ..... 300 g **Cremonte**
- ..... 500 g Wasser, ca. 20 °C
- ..... 400 g Butter, ca. 20 °C
- ..... 100 g **EP Zabaione**
  - ▶ Cremonte und Wasser kurz verrühren. Die Butter zugeben. Im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen und mit der Eispaste abschmecken.
  
- Dekor**
- ..... 320 g **Rollfondant weiß**
- ..... 2 g Lebensmittelfarbe, kirschrot
  - ▶ Marmorieren
  
- ..... 60 g **KrokChoc sortiert**
- ..... 4 Stk. **Schoko-Dekor Erdbeer**
- ..... 100 g Erdbeeren

## Herstellung

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Boden auflegen.
- ▶ Tränken.
- ▶ Mit der Creme und den Böden zusammensetzen.
- ▶ Auf jede Schicht **Fruchti-Top Erdbeere** aufspritzen.
- ▶ Die Torten einstreichen und frosten.
- ▶ Die Oberfläche mit dem eingefärbten Rollfondant eindecken.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

# Moderne Cappuccino-Sahnetorte

1 Torte, 26 cm Ø, 6 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16



- ..... 160 g Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken [siehe Grundrezept]
- ..... 40 g Aprikosenkonfitüre
- ..... 240 g Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**), 2 Stück [siehe Grundrezept]
  
- Cappuccino-Sahne**
- ..... 75 g **Alaska-express Cappuccino**
- ..... 90 g Wasser, 20 – 25 °C
- ..... 375 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
  
- Vanille-Sahne**
- ..... 75 g **Alaska-express Vanille**
- ..... 90 g Wasser, 20 – 25 °C
- ..... 375 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
  
- Dekor**
- ..... 200 g Garniersahne [siehe Grundrezept]
- ..... 10 g **Moccabohnen**
- ..... 2 g Kaffeepulver

## Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, einen Boden auflegen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- ▶ Die Cappuccino-Sahne einfüllen und am Rand hochstreichen.
- ▶ Mit der Cookie & Cream-Sahne und dem zweiten Boden zusammensetzen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

# Himbeer-à la Crème Brûlée-Dreiecke

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24



- ..... 450 g Mürbeteig (**Mürbella**), 2,5 mm, gebacken [siehe Grundrezept]
- ..... 100 g Aprikosenkonfitüre
- ..... 600 g Biskuitroulade, hell (**Bisquit 100 PLUS**), 60 x 20 cm, 2 Stück [siehe Grundrezept]

## Joghurt-Himbeer-Sahne

- ..... 250 g **Alaska-express Joghurt-Himbeer**
- ..... 500 g Wasser, ca. 20 °C
- ..... 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

## Crème-Füllung

- ..... 300 g **Basismix à la Crème Brûlée**
- ..... 225 g Wasser, 40 –50 °C
- ..... 1000 g Sahne, flüssig
  - ▶ Basismix im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.

- ..... 50 g **Variegò Waldmeister Due 2 in 1**
  - ▶ Bevor die Crème-Füllung anzieht, das Variegò auf die Füllung dressieren und mit einem Messer verstrudeln.

## Dekor

- ..... 100 g **Cristaline Neutral**

### Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Die zweite Roulade auflegen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Absteifen lassen.
- ▶ Kurz anfrosten.
- ▶ Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- ▶ In 10 x 10 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Anschließend in Dreiecke schneiden.

# Naked Cake Herz

1 Herzform, 26 cm Ø



- ..... 70 g Mürbeteig (**Mürbella**) [siehe Grundrezept]
  - ▶ Mürbeteigboden mit der großen Herz-Form ausstechen, die Mitte mit der kleinen Herz-Form ausstechen und abbacken.

- ..... 15 g Aprikosenkonfitüre

- ..... 60 g Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**), 2 Stück [siehe Grundrezept]
  - ▶ Die Biskuitböden mit der großen Herz-Form ausstechen und die Mitte mit der kleinen Herz-Form ausstechen.

- ..... 200 g **Kranfil's Rote Früchte**

## Buttercreme

- ..... 250 g **Cremonte**
- ..... 375 g Wasser, ca. 20 °C
- ..... 325 g Butter, temperiert
- ..... 30 g **Combani**
- ..... 30 g **Dessertpaste Heidelbeer**
  - ▶ Je eine Hälfte von der Buttercreme mit Combani und Dessertpaste abschmecken.

## Dekor

- ..... 10 g **Dekorplatten dunkel**
- ..... 10 g Heidelbeeren
- ..... 20 g Himbeeren
- ..... 30 g Brombeeren
- ..... 20 g Mandeln

### Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen.
- ▶ Einen Biskuitboden auflegen.
- ▶ **Kranfil's Rote Früchte** erwärmen, auf den Biskuitboden aufstreichen.
- ▶ Mit einer Lochtülle die Vanille- und Heidelbeer-Buttercreme abwechselnd tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen und die Buttercreme erneut abwechselnd tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

# Grundrezepte

## Geleeguss mit Colorado neutral/gelb

- ..... 1000 g **Colorado neutral/gelb**
  - ..... 500 g Wasser
- ▶ Zutaten kurz aufkochen.

## Garniersahne

- ..... 50 g **Alaska-express Neutral**
  - ..... 50 g Wasser, 20 – 25 °C
  - ..... 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

## Ausgezogene Roulade, hell

6 Bleche, 60 x 40 cm

- Helle Rouladen-Masse**
- ..... 1800 g **Bisquit 100 PLUS**
  - ..... 1350 g Vollei
  - ..... 360 g Wasser
- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.
- Dunkle Rouladen-Masse**
- ..... 500 g **Schoko-Bisquit 100**
  - ..... 325 g Vollei
  - ..... 125 g Wasser
- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

### Herstellung

- ▶ Die helle Rouladenmasse aufstreichen.
- ▶ Die dunkle Rouladenmasse mit einem Spritzbeutel und einer 7er Lochtülle in Linien auf die helle Rouladenmasse dressieren und mit einem Messer ausziehen.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

## Mürbeteig

- ..... 1000 g **Mürbella**
  - ..... 400 g **Rau Back extra**, weich
  - ..... 100 g Vollei
- ▶ Knetzeit: 3 Minuten langsam

## Eierlikör-Tränke

- ..... 1000 g Wasser
  - ..... 1000 g Zucker
- ▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
- ..... 100 g **Dessertpaste Eierlikör**
- ▶ Abschmecken.

## Biskuitrouladen, hell

6 Bleche, 60 x 40 cm

- ..... 3000 g **Bisquit 100 PLUS**
- ..... 2250 g Vollei
- ..... 600 g Wasser

### Herstellung

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.
- ▶ Die Masse auf Papier streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

## Biskuitböden, hell

	26 cm Ø, 5 cm hoch 9 Stück	18 cm Ø, 5 cm hoch 9 Stück
<b>Bisquit 100 PLUS</b>	3000 g	1500 g
Vollei	1800 g	900 g
Wasser	600 g	300 g

### Herstellung

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

### Backtechnik

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



11/2022 RO



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. 650