



**Herzliche
Angelegenheiten**

Kirsch-Crème Brûlée-Kleintorte

1 Torte, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 8



..... 0,200 kg Schoko-Rührkuchen
[siehe Grundrezept]

..... 0,200 kg **Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack**

Joghurt-Kirsch-Sahnecreme

..... 0,040 kg **Alaska-express Joghurt-Kirsch**

..... 0,080 kg Wasser, 20 – 25 °C

..... 0,080 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

À la Crème Brûlée

..... 0,100 kg **Basismix à la Crème Brûlée exquisit**

..... 0,075 kg Wasser, 40 – 50 °C

..... 0,325 kg Sahne, flüssig

- ▶ Basismix mit dem Wasser gut verrühren und die Sahne unterrühren. Sofort verarbeiten.

Dekor

..... 0,050 kg **Cristaline Gelb**

Herstellung

- ▶ Die Rührmasse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Fruchti-Top aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Auskühlen aus der Form schneiden und mit einem gefetteten und mit Puderzucker besiebelten Ring umstellen.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ À La Crème Brûlée einfüllen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Aus der Form lösen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Erdbeer-Herz

1 Herz-Form 18 cm Ø, 5 cm hoch



Erdbeer-Brieftorte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 9



..... 0,200 kg Muffins-Grundrezept (**Muffin Soft**)
[siehe Grundrezept]

..... 0,130 kg **Fruchti-Top Erdbeere**

Joghurt Erdbeer-Sahne

..... 0,060 kg **Alaska-express Joghurt Erdbeer**

..... 0,120 kg Wasser, 20 – 25 °C

..... 0,120 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

..... 0,050 kg **Cristaline Rot**

..... 2,500 kg Sandmasse (mit **Sand Basic**)
[siehe Grundrezept]

..... 1,600 kg **Fruchti-Top Erdbeere**

Käse-Sahnecreme

..... 0,700 kg **Alaska-express Käse-Sahne**

..... 1,400 kg Wasser, 20 – 25 °C

..... 1,400 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

..... 0,200 kg **Cristaline Neutral**

..... 0,135 kg **Rollfondant weiß**

..... 0,001 kg **Lebensmittelfarbe, rot**

- ▶ Den Rollfondant mit der Lebensmittelfarbe einfärben.

Herstellung

- ▶ Die Rührmasse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Fruchti-Top aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Auskühlen aus der Form schneiden und mit einem gefetteten und mit Puderzucker besiebteten Ring umstellen.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Aus der Form lösen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Fruchti-Top diagonal aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Mocca-Schoko-Cupcakes

Gesamtstückzahl: 36

Lovely Muffins

Tulpen à 110 g, ca. 20 Stück



..... 0,800 kg	Muffin Soft
..... 0,440 kg	Vollei
..... 0,400 kg	Rau Deli Rapsöl
..... 0,080 kg	Wasser
..... 0,090 kg	Dessertpaste Mocca
	▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatrühren.
	Schokoladen-Creme
..... 0,650 kg	Buttercreme mit Cremonte [siehe Grundrezept]
..... 0,100 kg	Schokobella Feinherb
	▶ Verrühren.

..... 1,000 kg	American Muffin Schoko
..... 0,500 kg	Rau Deli Rapsöl
..... 0,550 kg	Vollei
..... 0,200 kg	Wasser
	oder
..... 1,000 kg	American Muffin
..... 0,450 kg	Rau Deli Rapsöl
..... 0,400 kg	Vollei
..... 0,250 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatrühren.
	Dekor
..... 0,200 kg	Schokobella weiß

Herstellung

- ▶ Je 50 g Masse in die Muffinformen füllen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Tipp:

Für Schoko-Mocca-Cupcakes 200 g Schokobella in die Muffinmasse geben statt Dessertpaste Mocca. Und die Buttercreme mit 30 g Dessertpaste Mocca abschmecken.

Herstellung

- ▶ Jeweils ca. 110 g Masse in die Formen füllen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik Stikkenofen

- ▶ Backtemperatur: ca. 185 °C
(= 45 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten
- ▶ Backtemperatur: ca. 175 °C
(=55 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 1 Minute
- ▶ Schwadengabe: 3 Liter
- ▶ Backtemperatur: ca. 175 °C
(=55 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 24 Minuten

Keks-Männchen

Gesamtstückzahl: 110 diverse Figuren

Crème Brûlée-Erdbeer-Törtchen

1 Silikon Formenverbund, 24 Stück



Keks-Teig

..... 1,000 kg Mürbeteig (**Mürbella**)

[siehe Grundrezept]

- ▶ Den Mürbeteig ca. 2,5 mm stark ausrollen.
Männchen klein ca. 6 g
Männchen mittel ca. 9 g
Männchen groß ca. 17 g

Eiweißspritzglasur

..... 0,100 kg Wasser

..... 0,015 kg **Ovasil**

..... 0,001 kg Zitronensäure

..... 0,500 kg Puderzucker, gesiebt

- ▶ Ovasil im Wasser auflösen, Zitronensäure und Puderzucker zugeben und gut verrühren.

Herstellung

- ▶ Die Formen ausstechen.
- ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten

..... 0,100 kg Biskuitroulade, hell (**Bisquit 100 PLUS**)

[siehe Grundrezept]

- ▶ 24 Stück, 5 cm Ø ausstechen

Crème à la Crème Brûlée

..... 0,200 kg **Basismix à la Crème Brûlée**

..... 0,150 kg Wasser, 40 – 50 °C

..... 0,650 kg Sahne, flüssig

- ▶ Basismix à la Crème Brûlée im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren. Jeweils ca. 40 g in die Formen füllen.

Erdbeer-Sahnecreme

..... 0,250 kg **Alaska-express Joghurt-Erdbeer**

..... 0,500 kg Wasser, 20 – 25 °C

..... 0,500 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

..... 0,150 kg **Kuchenglanz Zartbitter**

..... 0,100 kg **Cristaline Rot**

Herstellung

- ▶ Im Kühlschrank ca. 30 Minuten absteifen lassen.
- ▶ Die Sahne eindressieren.
- ▶ Die ausgestochene Biskuitroulade auflegen.
- ▶ Leicht andrücken.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Mit Kuchenglanz absetzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Sandmasse

..... 1,200 kg	Sand BASIC
..... 0,700 kg	Vollei
..... 0,600 kg	Rau Deli Rapsöl

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 – 3 Minuten verrühren.

Buttercreme

..... 1,000 kg	Cremonte
..... 1,500 kg	Wasser, kalt
..... 1,300 kg	Butter, weich

- ▶ Kurz verrühren.
- ▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Mürbeteig

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,400 kg	Rau Back extra , weich
..... 0,100 kg	Vollei

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Schoko-Rührkuchen

..... 1,000 kg	Schoko-Rührkuchen
..... 0,450 kg	Rau Deli Rapsöl
..... 0,450 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren. Die zu verarbeitenden Rohstoffe sollten die gleiche Temperatur haben.

Backtechnik

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

American Muffins

..... 1,000 kg	American Muffin
..... 0,450 kg	Rau Deli Rapsöl
..... 0,400 kg	Vollei
..... 0,250 kg	Wasser

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

Biskuitroulade, hell; 6 Bleche 60 x 40 cm

..... 2,000 kg	Bisquit 100 PLUS
..... 1,500 kg	Vollei
..... 0,400 kg	Wasser

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

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

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

Muffins; 19 Stück

..... 1,000 kg	Muffin Soft
..... 0,550 kg	Vollei
..... 0,500 kg	Rau Deli Rapsöl
..... 0,100 kg	Wasser

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

Herstellung

- ▶ Die Masse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln füllen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten



Entdecken Sie die Produktwelt von Günthart:
www.guenthart.com/print



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

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

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 699