



**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 Biskuitrolade, 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 Biskuitrolade 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