



INSPIRATION JAPAN

SNACKIDEEN FÜR MODERNE BACKKONZEPTE

日本

DIE JAPANISCHE GENUSSKULTUR NEUE IMPULSE FÜR EIN INNOVATIVES SORTIMENT

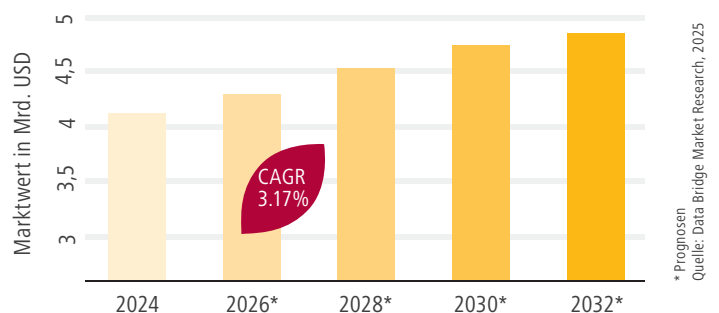


Jetzt die
Marktchancen
nutzen!

Die japanische Kulinarik hat sich in Europa und Deutschland vom Nischenthema zu einem **etablierten Ernährungstrend** entwickelt. Sie steht für höchste Qualitätsansprüche, handwerkliche Sorgfalt und einen bewussten Umgang mit Zutaten. Genau diese Werte gewinnen für Verbraucher zunehmend an Bedeutung – **sie schaffen Vertrauen, Orientierung und eine neue Wertschätzung für per Hand hergestellte Produkte.**

Die steigende Nachfrage nach japanischer Kulinarik lässt sich europaweit an der wachsenden Zahl japanischer Restaurants belegen:

Marktwachstum japanischer Restaurants in Europa



Mit **Martin Braun** haben Sie einen **Partner** an Ihrer Seite, der diesen Trend in **marktfähige Backkonzepte** übersetzt – **süß wie herzhaft**, kreativ gedacht und handwerklich überzeugend.

So wird aus dem globalen Trend ein
echter Mehrwert für Ihr Geschäft.

Die Esskultur in Japan steht für **außergewöhnliche Vielfalt** und unverwechselbaren Geschmack. Von herzhaft bis fein ausbalanciert, von puristisch bis kreativ interpretiert – typisch japanische Rezepte verbinden **handwerkliche Präzision mit überraschenden Aromen.**

Gebäcke wie das **luftig-leichte Koppe Pan-Brötchen**, die **ausgefallene Brot-Sushirolle** oder das **beliebte Tamago Sando** mit seinem charakteristischen Eiersalat erweitern Ihr Sortiment um neue Genussmomente. So schaffen Sie Aufmerksamkeit, **differenzieren sich als Vorreiter klar vom Wettbewerb** und setzen gezielt neue Kaufanreize!

BROTSUSHI „SALMON“

Sushi neu gedacht



Ideal für den Verkauf in Sushi-Boxen

1 Rolle = 15 Portionen

ZUTATEN

BROTROLLE

..... 325 g Bafana-Rouladen (60 x 20 cm)

FÜLLUNG

..... 50 g Räucherlachs
..... 30 g Salatmix
..... 100 g Frischkäse

DEKOR

..... 100 g Frischkäse
..... 20 g weißer Sesam, geröstet
..... 15 g schwarzer Sesam, geröstet
..... 20 g Wasabi-Dip
..... 5 g Rettichkresse

HERSTELLUNG

1. Die Bafana-Rouladen mit 100 g Frischkäse bestreichen.
2. Räucherlachs und Salatmix in einem schmalen Streifen der Länge nach auflegen.
3. Wasabi-Dip aufdressieren.
4. Die Bafana-Rouladen stramm aufrollen.
5. Die Brotrolle nun mit Frischkäse einreiben und in Sesam wälzen.
6. Anschließend in 4 cm große Stücke schneiden und mit Wasabi-Dip und Rettichkresse ausgarnieren.
7. Zur längeren Lagerung (max. 1–2 Tage) die Brot-Sushirollen in Frischhaltefolie einschlagen und kühlen.

Ein echtes Highlight im Catering

BAFANA-ROULADEN

Grundrezept

0,650 kg Teigeinwaage; Gesamtstückzahl 27

ZUTATEN

TEIG

..... 3,330 kg Bafana
..... 6,670 kg Weizenmehl Type 550
..... 0,500 kg Rapsöl
..... 0,250 kg Salz
..... 0,600 kg Hefe
..... 6,500 kg Vollmilch, 3,5 %

ZUM BESTREICHEN

..... 0,600 kg Speiseöl

Rezept Nr. 01500/05

HERSTELLUNG

TEIGZUBEREITUNG

- **Kneten** Spiralknetter: ca. 5+10 Min. plastisch auskneten.
- **Teigtemperatur** 26 – 28 °C
- **Teigruhe** 45 – 60 Min.
- **Zwischengare** 20 – 30 Min.
- **Stückgare** 45 – 60 Min.

AUFBEREITUNG

1. 650 g Teig für ein Blech (60 x 40 cm) abwiegen.
2. Teig länglich aufarbeiten und 30 Min. abgedeckt ruhen lassen.
3. Teigling auf Blechgröße ausrollen und stippen.
4. Ca. 45 – 60 Min. garen.

BACKTECHNIK

- **Backtemperatur** 240 °C
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- **Backen** Mit Schwaden.
- **Backzeit** Ca. 4 – 6 Min.
- **Fertigstellung** Die Rouladen sofort nach dem Backen mit Speiseöl bestreichen. 5–6 Rouladen mit Backpapier übereinander stapeln und einfrieren.

Herstellungshinweis:

Die Bafana-Rouladen lassen sich schnell und rationell über eine Feingebäcklinie z. B. von RONDO herstellen.

Weich, fluffig
& von natürlicher
Süße geprägt

Shokupan – oder auch Pai Bao – steht für japanische Backkunst auf höchstem Niveau. Ein besonderes Milchbrot, das durch seine feine Struktur, seine Vielseitigkeit und seinen unverwechselbaren Geschmack überzeugt.



SHOKUPAN

Grundrezept

Teiginwaage 0,500 kg; Gesamtstückzahl 6

ZUTATEN

TEIG

| | | |
|-------|----------|---------------------------|
| | 1,575 kg | Weizenmehl Type 550 |
| | 0,050 kg | Hefesoft |
| | 0,155 kg | Zucker |
| | 0,265 kg | Butter oder Backmargarine |
| | 0,080 kg | Hefe |
| | 0,115 kg | Vollei |
| | 0,025 kg | Salz |
| | 0,620 kg | Wasser, kalt |
| | 0,100 kg | Vollmilchpulver |
| | 0,015 kg | Hefeteig-Aroma RSPO SG |

HERSTELLUNG

TEIGZUBEREITUNG

| | |
|------------------|---------------------------|
| 🟡 Kneten | Spiralknetter: 4 + 7 Min. |
| 🟡 Teigtemperatur | 25 – 27 °C |
| 🟡 Teigruhe | 15 Min. |
| 🟡 Ballengare | 10 – 15 Min. |

AUFBEREITUNG

1. Den Teig in 500-g-Stücke abwiegen.
2. Den Teig auf 20 × 20 cm ausrollen und aufrollen.
3. Die Stücke in die Formen legen.
4. Bei $\frac{3}{4}$ Gare ca. 30 Min. abbacken.

BACKTECHNIK

| | |
|------------------|---|
| 🟡 Backtemperatur | 190 – 200 °C (= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur) |
| 🟡 Backzeit | Ca. 30 Min. |



SHOKUPAN „PULLED CHICKEN“

Bunt belegtes Sandwich

ZUTATEN

| | | |
|-------|------------|-----------------|
| | 2 Scheiben | Shokupan |
| | 20 g | Frischkäse |
| | 10 g | Blattspinat |
| | 30 g | Pulled Chicken |
| | 20 g | Karottensalat |
| | 1 Ring | rote Paprika |
| | 5 g | Teriyaki-Dip |
| | 2 g | Sprossen |

HERSTELLUNG

1. Shokupan-Brioche-Brot auf 12 mm Scheibendicke aufschneiden.
2. Die Scheiben jeweils mit Frischkäse bestreichen.
3. Blattspinat auflegen.
4. Puled Chicken auflegen.
5. Paprikaring und Karottensalat locker auflegen.
6. Teriyaki-Dip aufdressieren und mit Sprossen ausgarnieren.
7. Sandwichscheiben zusammenklappen und in passender Verpackung in der Theke präsentieren.

TAMAGO SANDO

Beliebtes Eiersalatsandwich



ZUTATEN

| | | |
|-------|------------|-----------------|
| | 2 Scheiben | Shokupan |
| | 40 g | Eiersalat |
| | 4 g | Schnittlauch |

HERSTELLUNG

1. Shokupan-Brioche-Brot auf 12 mm Scheibendicke aufschneiden.
2. Eiersalat aufstreichen.
3. Schnittlauch aufstreuen.
4. Sandwichscheiben zusammenklappen und optional diagonal in Dreiecke schneiden.
5. Das Sandwich in passender Verpackung in der Theke präsentieren.

TIPP Falls der Eiersalat **zu flüssig** sein sollte, einfach **mit Kabi abbinden**. Empfehlung: 4 g Kabi auf 100 g Eiersalat.

Ein Klassiker
unter den
japanischen
Snacks!

Vielfältig herzhaft
belegt oder als
süße Variante

Das beliebte japanische Softbrötchen Koppe Pan bietet nicht nur eine verlockende Optik, sondern auch ein wahres Genusserlebnis für alle Naschkatzen!



KOPPE PAN SOFTBRÖTCHEN

Grundrezept

0,067 kg Teigeinwaage; Gesamtstückzahl: 286

ZUTATEN

TEIG

| | | |
|-------|-----------|------------------------------|
| | 10,000 kg | Weizenmehl Type 550 |
| | 1,000 kg | Bio-Dinkelback stabil |
| | 1,000 kg | Zucker |
| | 0,300 kg | Vollmilchpulver |
| | 0,300 kg | Hefesoft |
| | 0,500 kg | Vollei |
| | 0,500 kg | Eigelb |
| | 0,180 kg | Salz |
| | 0,800 kg | Hefe |
| | 3,100 kg | Wasser |
| | 1,500 kg | Butter |

HERSTELLUNG

TEIGZUBEREITUNG

- **Kneten** Spiralknetter: 6 + 8 Min.
Nach 4 Min. Mischzeit die Butter hinzugeben.
- **Teigtemperatur** 24 – 26 °C
- **Teigruhe** 5 – 10 Min.

AUFBEREITUNG

1. Den Teig in 2000-g-Ballen abwägen.
2. Ballengare ca. 15 Min.
3. An der Wirkmaschine abpressen und Teiglinge länglich formen – ca. 10–15 cm. Auf Bleche absetzen.
4. Stückgare 60 Min.

BACKTECHNIK

- **Vorbereitung** Die vollgarigen Teiglinge mit Vollei absprühen und ca. 10 Min. abtrocknen lassen.
- **Backtemperatur** 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- **Backen** Ohne Schwaden. Nach 8 Min. den Zug öffnen.
- **Backzeit** Ca. 14 Min.



KOPPE PAN „PULLED CHICKEN“

Würzig-leckerer Snack

ZUTATEN

| | | |
|-------|--------------|-------------------------------|
| | 1 | Koppe Pan Softbrötchen |
| | 20 g | Frischkäse |
| | 20 g | Blattspinat |
| | 30 g | Pulled Chicken |
| | 10 g | Teriyaki-Dip |
| | 10 g | Paprika, gewürfelt |
| | 2 g | Sprossen |
| | optional 1 g | Rettichkresse |

HERSTELLUNG

1. Koppe Pan mittig einschneiden.
2. Frischkäse in den Schnitt einstreichen.
3. Blattspinat einlegen.
4. Puled Chicken locker einlegen.
5. Teriyaki-Dip aufdressieren.
6. Paprikawürfel locker aufstreuen.
7. Mit Sprossen und Rettichkresse ausgarnieren.

TIPP Für den optimalen Geschmack kurz im **Highspeedofen erwärmen.**

KOPPE PAN „STRAWBERRY DREAM“

Fruchtig-süße Verlockung



ZUTATEN

| | | |
|-------|------|-------------------------------|
| | 1 | Koppe Pan Softbrötchen |
| | 50 g | Garniersahne |
| | 2 g | Dessertpaste Sakura |
| | 5 g | Erdbeeren, 3 Scheiben |
| | 30 g | Kiwi, 3 Scheiben |
| | 2 g | Zuckerherzen |

HERSTELLUNG

1. Koppe Pan mittig einschneiden.
2. Garniersahne in den Schnitt eindressieren.
3. Dessertpaste Sakura aufdressieren.
4. Erdbeer- und Kiwischeiben abwechselnd auflegen.
5. Mit Zuckerherzen ausgarnieren.

Entdecken Sie
weitere, süße Ideen
rund um das Thema Japan
im BRAUN Rezeptflyer

GARNIERSAHNE

Grundrezept

0,600 kg Teigeinwaage; Gesamtstückzahl: 1

ZUTATEN

TEIG

| | | |
|-------|----------|-------------------------------|
| | 0,050 kg | Alaska-express Neutral |
| | 0,050 kg | Wasser, 20 – 25 °C |
| | 0,500 kg | Sahne, geschlagen, ungesüßt |

Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

JAPANISCHE BAGUETTEBRÖTCHEN

Grundrezept

0,120 kg Teiginwaage; Gesamtstückzahl: 151

ZUTATEN

TEIG

| | | |
|-------|----------|--------------------------|
| | 3,000 kg | Artisano Hafer |
| | 7,000 kg | Weizenmehl Type 550 |
| | 2,000 kg | Weizenvollkornmehl |
| | 0,500 kg | Levafresh Bio |
| | 0,250 kg | Salz |
| | 0,200 kg | Bäckerlob Plus |
| | 0,180 kg | Bioreal® Bio-Hefe |
| | 0,200 kg | Rüben-Sirup |
| | 0,120 kg | Rote-Bete-Pulver |
| | 0,100 kg | Olivenöl |
| | 4,600 kg | Wasser |

DEKOR

| | | |
|-------|----------|------------------|
| | 0,500 kg | Decormais |
|-------|----------|------------------|



BAGUETTEBRÖTCHEN CHICKEN TERIYAKI

Knusprige Alternative als Baguette

ZUTATEN

| | | |
|-------|------|-------------------------------------|
| | 1 | Japanisches Baguettebrötchen |
| | 30 g | Friskäse |
| | 20 g | Blattspinat |
| | 50 g | Chicken Teriyaki |
| | 20 g | Karottensalat |
| | 10 g | Paprika, gewürfelt |
| | 5 g | Teriyaki-Dip |
| | 5 g | Erbsensprossen |

HERSTELLUNG

TEIGZUBEREITUNG

- Kneten** Spiralkneter: 5 + 4–6 Min. plastisch auskneten.
- Teigtemperatur** 26 – 28 °C
- Teigruhe** 120 Min.
- Stückgare** bei $\frac{3}{4}$ Gare schieben.

AUFBEREITUNG

- Den Teig in 120-g-Stücke abwägen.
- Zu kleinen Spitzbaguettes aufarbeiten.
- Oberfläche befeuchten und in Decormais tauchen.
- Bei $\frac{3}{4}$ Gare 23 Min. abbacken.

BACKTECHNIK

- Backtemperatur** 230 °C (= Brötchenbacktemperatur); fallend um 10–20 °C
- Backen** Mit Schwaden. Nach ca. 15 Min. den Zug öffnen.
- Backzeit** Ca. 23 Min.

HERSTELLUNG

- Japanisches Baguettebrötchen aufschneiden.
- Friskäse in den Schnitt einstreichen.
- Blattspinat einlegen.
- Chicken Teriyaki auflegen.
- Karottensalat locker auflegen.
- Paprikawürfel aufstreuen.
- Teriyaki-Dip aufdressieren.
- Mit Erbsensprossen ausgarnieren.

Ideal für
wechselnde
Zutatenvielfalt



Scannen & Snack-to-go
Verpackungen für Bäckereien
und Cafés entdecken

Martin Braun KG
Tillystraße 17–21
30459 Hannover

Informationen
customerservice@martinbraun.de
www.martinbraungruppe.com

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax. 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax. 0511 4107 317