



Rund um
Brandmassen-Mix

Himbeer-Windbeutel

20 Stück



Zitronen-Eclairs

40 Stück



..... 200 g **Brandmassen-Mix**
..... 300 g Wasser, 40 bis 50 °C

..... 50 g **Kuchenglanz Vollmilch**

Himbeer-Sahne

..... 150 g **Alaska-express Himbeer**
..... 200 g Wasser, ca. 25 °C
..... 750 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

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

..... 400 g **Brandmassen-Mix**
..... 600 g Wasser, 40 bis 50 °C
..... 20 g Speiseöl

..... 200 g **Kuchenglanz Zitrone**

Zitronen-Sahne

..... 250 g **Alaska-express Zitrone**
..... 300 g Wasser, ca. 25 °C
..... 1200 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

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

Herstellung

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen).
- ▶ Die Windbeutel auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech dressieren.
- ▶ Unter Dosen abbacken.
- ▶ Die Windbeutel mit **Kuchenglanz Vollmilch** überspinnen, aufschneiden und die Himbeer-Sahne einfüllen.
- ▶ Die Deckel auflegen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 Minuten

Herstellung

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen).
- ▶ Die Eclairs auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech dressieren und abbacken(ohne Schwaden).
- ▶ Die Eclairs mit **Kuchenglanz Zitrone** überziehen.
- ▶ Aufschneiden und die Zitronen-Sahne einfüllen.
- ▶ Die Deckel auflegen.

Backtechnik

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

Brandmassen-Ringe

6 Stück



..... 200 g **Brandmassen-Mix**
..... 300 g Wasser, 40 bis 50 °C

..... 50 g **Schokobella**
..... 300 g Mandarinspälten

Blutorangen-Sahne

..... 80 g **Alaska-express Blutorange**
..... 100 g Wasser, ca. 25 °C
..... 400 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

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

Herstellung

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen).
- ▶ Die Brandmasse mit Sterntülle Nr. 11 auf ein gefettetes und gemehltes Blech in gefettete Ringe, 12 cm Ø, spritzen und abbacken.
- ▶ Die ausgekühlten Brandmassenringe durchschneiden und die Oberteile mit **Schokobella** überspinnen.
- ▶ Die Mandarinspälten auf die äußeren Ränder der Unterteile legen.
- ▶ Mit Blutorangensahne füllen, absteifen lassen und das Oberteil auflegen.
- ▶ Tipp: Natürlich können Sie für dieses Gebäck auch andere **Alaska-express**-Sorten verwenden, z. B. **Mango, Cranberry, Erdbeere** uvm.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 Minuten

Flockensahne-Torte

1 Torte, 26 cm Ø, 16 Stück



..... 160 g Mürbeteig, 1 Boden, gebacken
▶ siehe Grundrezept

..... 40 g Aprikosenkonfitüre

..... 375 g Brandmassen-Böden, 3 Stück, gebacken
▶ siehe Grundrezept

Vanille-Sahne

..... 100 g **Alaska-express Neutral**
..... 100 g Wasser, ca. 25 °C
..... 5 g **Dessertpaste Rum**
..... 5 g **Kovanil**
..... 600 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

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

Dekor

..... 10 g **Dekorpudder**

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- ▶ Einen Brandmassen-Boden auflegen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- ▶ Vanille-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Mit dem zweiten Brandmassen-Boden und der restlichen Vanille-Sahne zur Torte zusammensetzen.
- ▶ Den geschnittenen Brandmassen-Streusel-Boden auflegen und die Torte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit dem **Dekorpudder** absieben.

Spritzkuchen

25 Stück



Quarkbällchen

60 Stück



..... 500 g **Brandmassen-Mix**
..... 750 g Wasser, kalt

Herstellung

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen).
- ▶ Mit Sterntülle Nr. 7 doppelte Ringe oder Nr. 10 einfache Ringe auf Bleche, Gitter oder Fettpapier aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Die Spritzkuchen ca. 2 Minuten mit Deckel anbacken.
- ▶ Jede Seite wird zweimal gebacken.
- ▶ Nach dem Backen zuckern oder aprikotieren und glasieren oder mit **Kuchenglanz Vanille** überspinnen.
- ▶ Die Masse eignet sich auch sehr gut für die Verarbeitung mit der Spritzkuchenmaschine.

- ▶ Tipp: Zum Aromatisieren **Sizilia** oder **Combani** verwenden.

Backtechnik

- ▶ Siedefetttemperatur: ca. 170 bis 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 7 Minuten

..... 1000 g **Brandmassen-Mix**
..... 500 g Wasser, ca. 25 °C
..... 600 g Vollei
..... 1000 g Quark
..... 10 g **Sizilia**
..... 5 g Salz

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren.

Vanillezucker

..... 1000 g Zucker
..... 20 g **Kovanil**
▶ mischen

Herstellung

- ▶ Die Masse mit Eisportionierer oder Löffel in das Fett geben.
- ▶ Während des Backens öfter wenden.
- ▶ Nach dem Backen in Vanillezucker wälzen und mit Staubzucker absieben.

Backtechnik

- ▶ Siedefetttemperatur: ca. 170 bis 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

Profiteroles

ca. 100 Stück



..... 200 g **Brandmassen-Mix**
..... 300 g Wasser, 40 bis 50 °C

Herstellung

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen).
- ▶ Von der Brandmasse mit Spritzbeutel (6er Loch- bzw. Sterntülle) auf leicht gefettete und gemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche Tupfen dressieren.
- ▶ Profiteroles können auf Vorrat hergestellt werden.
- ▶ Tipp: Nach Geschmack können die Profiteroles mit Sahne oder Creme gefüllt werden.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 230 °C
(= Brötchenbacktemperatur)
ohne Dampf
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Käsefours

35 Stück



..... 200 g **Brandmassen-Mix**
..... 300 g Wasser, 40 bis 50 °C

Käsecreme

- 100 g Butter oder Crememargarine
..... 100 g Parmesan-Käse
..... 50 g Frischkäse
..... 40 g Eigelb
- ▶ schaumig rühren
- 100 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt
- ▶ Unter die Käsecreme heben.

Herstellung

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen).
- ▶ Aus der Masse 50 kleine Windbeutel oder Eclairs herstellen.
- ▶ Die kleinen Windbeutel oder Eclairs werden ohne Dampf gebacken.
- ▶ Die Windbeutel oder Eclairs aufschneiden.
- ▶ Käsecreme auf die Unterteile dressieren und mit den Oberteilen abdecken.
- ▶ Tipp: Vor dem Backen z.B. die Gebäcke mit Mohn oder Sesam bestreuen.
- ▶ Tipp: Die Käsecreme zusätzlich mit Salz und Paprika abschmecken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 15 bis 20 Minuten

Grundrezepte



Brandmassen-Mix, das Convenience-Feinbackmittel zur Herstellung von Brandmassen.

Grundrezept: Brandmassen-/Streuselböden

- 150 g **Brandmassen-Mix**
- 225 g Wasser, 40 bis 50 °C

- 100 g Streusel
 - ▶ siehe Grundrezept

Grundrezept: Mürbeteig

- 1000 g **Mürbella**
- 400 g Backmargarine, weich
- 100 g Vollei
 - ▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.
 - Spiralkneter: 2 + 3 Minuten

Herstellung

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen).
- ▶ Von der Masse 3 Böden auf leicht gefettete Bleche aufstreichen.
- ▶ Einen Boden mit Streusel (ca. 100 g) bestreuen und die Böden in Ringen und mit Dampf abbacken.
- ▶ Den mit Streusel bestreuten Boden sofort schneiden.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Grundrezept: Streusel

- 1000 g **Mürbella**
- 500 g Crememargarine oder Butter
 - ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.