

RUNDUMM

Nusetti



Zeitersparnis bis zu 30%, besonders hoher Nussanteil von 30%



Ganz aktuell – mit Nusetti geht's super schnell

Da werden Sie staunen. Wenn Sie Nussecken und -schnitten mit **Nusetti** herstellen, benötigen Sie viel weniger Zeit als bei der herkömmlichen Produktion. Die Einsatzmöglichkeiten von **Nusetti** sind sehr vielseitig und gehen weit über die bekannten Nussecken hinaus.

Natürlich gibt es noch mehr, was für **Nusetti** spricht. Die Gebäcke lassen sich lange frischhalten und bleiben schön saftig. Außerdem erhalten Sie bei diesem **BRAUN**-Klassiker immer eine gleichbleibende Qualität mit großer Produktsicherheit.

Vorteile von Nusetti

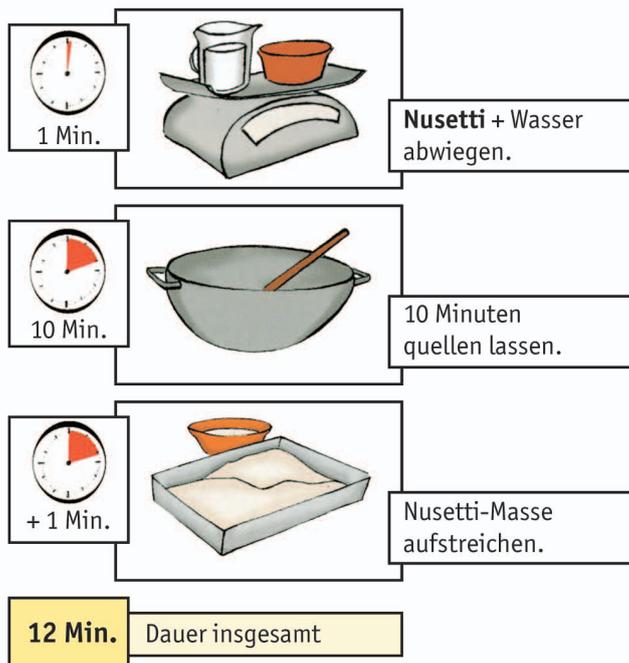
- Vielseitige Einsatzmöglichkeiten, weil das Produkt universell sowohl für die klassischen Nussecken und Dauergebäcke als auch für Blechkuchen, saisonale Gebäcke und vieles mehr optimal einzusetzen ist.
- Hoher Nussanteil von 30% und große, deutlich sichtbare Haselnussstücke.
- Rezeptur für besonders saftige Gebäcke.
- Viele Variationsmöglichkeiten der Grundmasse.
- Durch spezielle Fertigungstechnik kein Abrösten der Masse notwendig.
- Nur Zugabe von Wasser notwendig.

Ihr persönlicher Nutzen

- Ein Produkt für viele Gebäcke, so dass die Disposition von verschiedenen Produkten entfällt.
- Überzeugender Geschmack und hochwertige Optik, die den Abverkauf unterstützen.
- Lange Frischhaltung und dadurch auch für Wochenendkuchen und Dauergebäcke gut geeignet.
- Durch den zusätzlichen Einsatz verschiedener Zutaten (z. B. Früchte, Rosinen, Orangeat, Zitronat, Schokolade) kann das Gebäck einfach variiert werden.
- Herstellung kann gut in Ihrem Produktionsablauf integriert werden, ohne dass zu viele Kapazitäten gebunden werden müssen (= weniger Herstellkosten, kein Fachpersonal).
- Kein Vorhalten von speziellen Rohstoffen notwendig.

Bis zu 30 Prozent Zeitersparnis mit Nusetti!

Am Beispiel Herstellung von Nussecken – mit **Nusetti**



– herkömmlich



Nutzen Sie die Vorteile von Nusetti:

- Kein Abrösten der Masse mehr.
- Bis zu 30% Zeitersparnis.
- Gleichbleibende Gebäckqualität.
- Viele Variationsmöglichkeiten.



Nuss-Creme-Riegel

80 Stück

Betriebsrezept

_____	750 g	Mürbeteig	s. Grundrezept
		<u>Nusetti-Masse</u>	
_____	1350 g	Nusetti	Verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	250 g	Wasser, ca. 30 bis 50 °C	
		<u>Nuss-Nougat-Creme</u>	
_____	650 g	Nuss-Nougat-Creme	schaumig schlagen
_____	325 g	Butter	
_____	50 g	Dessertpaste Rum	
_____	1050 g	Mohrenglanz Vollmilch	
_____	100 g	Nüsse, gehackt, geröstet	

Herstellung

- Auf den Mürbeteigboden die Nusetti-Masse streichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Die Schnitte noch warm in Streifen von 3 cm Breite und 60 cm Länge schneiden.
- Nach dem Auskühlen mit Lochtülle Nr. 8 der Länge nach die Nuss-Nougat-Creme aufspritzen und kalt stellen.
- In Stücke von 10 cm Länge schneiden, mit **Mohrenglanz Vollmilch** überziehen und die gehackten Nüsse aufstreuen.

Nussecken

1 Blech, 60 x 40 cm = 48 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbeteig, angebacken	s. Grundrezept
_____	180 g	Aprikosenkonfitüre	
		<u>Nusetti-Masse</u>	
_____	1350 g	Nusetti	Verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	250 g	Wasser, ca. 30 bis 50 °C	
		<u>Dekor</u>	
_____	500 g	Mohrenglanz Zartbitter	

Herstellung

- Den angebackenen Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Nusetti-Masse aufstreichen.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: mit geöffnetem Zug ca. 20 Minuten
- Die Schnitte noch warm in 10 x 10 cm große Quadrate schneiden.
- Diese nochmals schräg durchschneiden, so dass Dreiecke entstehen.
- Nach dem Erkalten die Ränder mit **Mohrenglanz Zartbitter** oder Kuvertüre absetzen.

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralknetter: 2 + 3 Min. Schnellknetter: 2 + 6 Min.
_____	400 g	Backmargarine, weich	
_____	100 g	Eier	



Knusper-Schnecken

40 Stück

Betriebsrezept

_____	2000 g	Quarkhefeteig	s. Grundrezept
_____	1000 g	Nussecken-Masse	s. Grundrezept

Dekor

_____	400 g	Mohrenglanz Nuss
-------	-------	-------------------------

Herstellung

- Den Quarkhefeteig auf 60 x 40 cm ausrollen (ca. 4 mm), dünn mit Wasser abstreichen und zur Roulade (60 cm lang) aufrollen.
- In ca. 1,5 cm breite Stücke schneiden und auf Backbleche absetzen.
- Je 25 g Nussecken-Masse in die Mitte der Schnecken verteilen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 12 Minuten
- Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Nuss** absetzen.

Grundrezept: Quarkhefeteig

Betriebsrezept

_____	5000 g	Quarkhefe frisch	Knetzeit: Spiralkneter: 2+6 Min. Schnellkneter: 2+12 Min. Teigtemperatur: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 15 Min.
_____	1250 g	Wasser, ca.	
_____	750 g	Eier	
_____	250 g	Hefe	

Grundrezept: Nussecken-Masse

Betriebsrezept

_____	1350 g	Nusetti	Verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	250 g	Wasser, ca. 30 bis 50 °C	



Schoko-Knusper-Riegel

1 Blech, 60 x 40 cm = 60 Stück

Betriebsrezept

_____	1500 g	Mürbeteig, angebacken	s. Grundrezept
-------	--------	--------------------------	----------------

_____ 1200 g **Cremium Schoko**

_____	1600 g	Nussecken-Masse	s. Grundrezept
-------	--------	-----------------	----------------

Dekor

_____	200 g	Mohrenglanz Zartbitter
-------	-------	-------------------------------

Herstellung

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden **Cremium Schoko** streichen.
- Die Nussecken-Masse aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Die Schnitte nach dem Backen gut auskühlen lassen und in 10 x 4 cm große Stücke schneiden.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 3 Min. Schnellkneter: 2 + 6 Min.
_____	400 g	Backmargarine, weich	
_____	100 g	Eier	



Schweizer Eckli

1 Blech, 60 x 40 cm = 75 Stück

Betriebsrezept

_____	900 g	Mürbeteig, angebacken	s. Grundrezept
_____	900 g	Mürbeteig, (gerieft) zum Abdecken	s. Grundrezept
<u>Nussecken-Masse mit Walnüssen</u>			
_____	1200 g	Nusetti	Verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	300 g	Walnüsse, gehackt	
_____	300 g	Wasser, ca. 30 bis 50 °C	
<u>Dekor</u>			
_____	500 g	Mohrenglanz Zartbitter	

Herstellung

- Die Nussecken-Masse auf den angebackenen Mürbeteigboden aufstreichen und mit dem gerieften Mürbeteig abdecken.
- Anschließend mit Ei bestreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Auskühlen in 8 x 4 cm große Stücke schneiden.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen oder überspinnen.



Schokocreme-Johannisbeerkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

		<u>Schoko-Sandmasse</u>	
_____	1500 g	FruchtSand	Alle Zutaten 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	600 g	Speiseöl	
_____	450 g	Eier	
_____	200 g	Wasser	
_____	300 g	Cremium Schoko	
_____	600 g	Johannisbeeren, gefrostet	
_____	1600 g	Nussecken-Masse	s. Grundrezept
_____	500 g	Geleeguss mit Colorado gelb	s. Grundrezept

Herstellung

- Die Schoko-Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen.
- Johannisbeeren aufstreuen und die Nussecken-Masse verteilen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 35 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen.

Grundrezept: Geleeguss mit Colorado gelb

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado gelb	Zutaten kurz aufkochen.
_____	500 g	Wasser	



Rhabarberkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1400 g	Quarkhefeteig	s. Grundrezept
_____	1000 g	Nussecken-Masse	s. Grundrezept
_____	2000 g	Rhabarber, gewürfelt, gefrostet	
<u>Dekor</u>			
_____	1500 g	Geleeguss mit Colorado rot	s. Grundrezept

Herstellung

- Den Quarkhefeteig ausrollen, auf ein Blech legen und stippen.
- Die Nussecken-Masse aufstreichen und Rhabarber aufstreuen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen.

Grundrezept: Nussecken-Masse

Betriebsrezept

_____	1350 g	Nusetti	Verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	250 g	Wasser, ca. 30 bis 50 °C	

Grundrezept: Geleeguss mit Colorado rot

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado rot	Zutaten kurz aufkochen.
_____	500 g	Wasser	

Apfel-Knuspernuss

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

		<u>Sandmasse</u>	
_____	1500 g	FruchtSand	Alle Zutaten 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	600 g	Speiseöl	
_____	450 g	Eier	
_____	200 g	Wasser	
_____	1800 g	Dunstäpfel, gehackt	
		<u>Cremeguss</u>	
_____	750 g	Wasser	glatt rühren
_____	250 g	KSK	
_____	200 g	Mandelkrone	
_____	600 g	Nusetti	

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen.
- Dunstäpfel aufstreuen und den Cremeguss mit einem Spritzbeutel tupfenförmig einspritzen.
- **Nusetti** aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317

Nr. 278