

RUNDUMM

Ostern





Spiegeleier 30 Stück

Betriebsrezept

_____ 2250 g	Mischteig	s. Grundrezept
_____ 750 g	KSK-Creme, zum Backen	s. Grundrezept
_____ 450 g	Aprikosen	
<u>Dekor</u>		
_____ 450 g	Geleguss mit Colorado gelb	s. Grundrezept
_____ 50 g	Dekorzucker	

Herstellung

- Den Mischteig auf 4 mm Stärke ausrollen, eiförmig ausstechen und auf ein Blech setzen.
- Bei halber Gare die Teiglinge in der Mitte eindrücken, mit KSK-Creme füllen und mit einer Aprikosenhälfte belegen.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 15 bis 20 Minuten
- Nach dem Backen die ausgekühlten Gebäcke mit Geleguss abglänzen und mit Dekorzucker absieben.

Grundrezept: Mischteig

Betriebsrezept

_____ 5000 g	Hefemürb	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralknetter: 2+6 Min. Teigtemperatur: 24 bis 26 °C Teigruhe: ca. 15 Min.
_____ 500 g	Backmargarine oder Butter	
_____ 350 g	Eier	
_____ 1500 g	Wasser	
_____ 400 g	Hefe	

Grundrezept: Geleguss mit Colorado gelb

Betriebsrezept

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



Berliner Ei 60 Stück

Betriebsrezept

_____ 2400 g	Hefeteig mit Berliner Wolken	s. Grundrezept
_____ 1200 g	Fructi-Top Kirsch	
<u>Eierlikör-Cremefüllung</u>		
_____ 300 g	KSK	} glatt rühren
_____ 1000 g	Wasser	
_____ 80 g	Dessertpaste Eierlikör	
<u>Dekor</u>		
_____ 100 g	Dekorzucker	

Herstellung

- Den Hefeteig ohne Teigruhe sofort zum Ballen (1200 g) aufarbeiten.
- Ballengare ca. 15 Minuten.
- Nach der Teigruhe den Teig abpressen, rundwirken und eiförmig aufarbeiten.
- Auf Gärgutträger legen und auf Gare stellen.
- Nach 3/4 Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- Mit geöffnetem Deckel abbacken.
- Siedefetttemperatur: ca. 175 °C
Backzeit: ca. 8 Minuten
- Nach dem Auskühlen die Berliner aufschneiden, mit **Fructi-Top Kirsch** und der Eierlikör-Cremefüllung füllen und mit dem Dekorzucker absieben.
- **Tipp:** Anstelle von **KSK** kann auch KSK-Kakaocreme verwendet werden.

Grundrezept: KSK-Creme zum Backen

Betriebsrezept

_____ 350 g	KSK	Von Hand oder mit der Anschlagmaschine glatt rühren. Bei größeren Mengen die Creme im schnellen Maschinengang 5 Min. glatt rühren.
_____ 1000 g	Wasser	

**Hasen-Ausstecher
sind zu beziehen bei:**

Hugo Klein
Häspelerstr. 8
88433 Schemmerhofen
Tel. 0 73 56-23 06
Fax 0 73 56-26 82



Stückgebäck „Hase“ 50 Stück

Betriebsrezept

_____ 4650 g Quarkhefeteig, s. Grundrezept
für Stückgebäcke

Herstellung

- Den Quarkhefeteig nach der Teigruhe auf ca. 4 mm ausrollen und Hasen ausstechen.
- Auf Backbleche legen, bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 10 Minuten
- Nach dem Auskühlen die Gebäcke ausgarnieren.
- **Aroma-Tipp:** Aromatisieren Sie den Quarkhefeteig mit 60 g **Combani** oder 200 g **Dessertpaste Orange**.

Grundrezept: Quarkhefeteig

Betriebsrezept

_____ 5000 g	Quarkhefe frisch	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Min. Teigtemperatur: 24 bis 26 °C Teigruhe: ca. 15 Min.
_____ 1250 g	Wasser	
_____ 750 g	Eier	
_____ 250 g	Hefe	

Eierlikör-Cremeeier 60 Stück

Betriebsrezept

_____ 3200 g Quarkhefeteig, s. Grundrezept
für Stückgebäcke

_____ 650 g Eierlikör-Creme s. Grundrezept

Dekor

_____ 120 g **Mohrenglanz Zartbitter**
_____ 60 g **Mohrenglanz Vanille**

Herstellung

- Den Quarkhefeteig zu Ballen à 1600 g aufarbeiten.
- Nach der Teigruhe den Teig abpressen, rundwirken und eiförmig aufarbeiten.
- Auf Backbleche legen, bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 15 bis 20 Minuten
- Nach dem Auskühlen die Gebäcke mit Eierlikör-Creme füllen und mit **Mohrenglanz** ausgarnieren.

Grundrezept: Eierlikör-Creme

Betriebsrezept

_____ 400 g	Crème Suprême
_____ 1000 g	Wasser, kalt
_____ 80 g	Dessertpaste Eierlikör

Herstellung

- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 2 Minuten aufschlagen.



Oster-Dessert-Kleintorten

2 Torten, 18 cm Ø = 16 Stück

Betriebsrezept

_____	160 g	Mürbeteig, 2 Stück, gebacken	s. Grundrezept
_____	40 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	240 g	Biskuitböden, hell, 4 Stück, 1 cm stark	s. Grundrezept

Dessert-Sahne

_____	250 g	Alaska-express Käse-Sahne	Alaska-express Käse-Sahne im Wasser auflösen, Quark und Sahne unterheben.
_____	250 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	250 g	Quark (20% Fett i. Tr.)	
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	80 g	Pfirsich-Geleeguss	s. Grundrezept
_____	20 g	Mandeln, gehobelt, geröstet	
_____	10 g	Pistazien, gehackt	
_____	2 St.	Marzipanaufleger Ostern	

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Je einen Biskuitboden auflegen, mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- Mit der Dessert-Sahne und den zweiten Biskuitböden zu Torten zusammensetzen.
- Die Torten ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit Pfirsich-Geleeguss abglänzen (Torten anfrosten).
- Mit den Mandeln, Pistazien und den **Marzipanauflegern Ostern** ausgarnieren.

Osterbrote (Pinza)

12 Stück

Betriebsrezept

		<u>Vorteig</u>	
_____	1000 g	Butter-Hefeteig	Den Vorteig bereiten und 20 Minuten gehen lassen.
_____	600 g	Vollmilch	
_____	120 g	Hefe	
_____	1000 g	Butter-Hefeteig	Den Vorteig mit den restlichen Zutaten intensiv verkneten. Spiralknetter: 2 + 6 Minuten
_____	500 g	Eigelb	
_____	200 g	Zucker	
_____	200 g	Butter, weich	

Herstellung

- Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen à 300 g aufarbeiten.
 - Teigtemperatur: 25 bis 28 °C
 - Auf Bleche legen, bei 2/3 Gare mit Eistreiche abstreichen und mit einer Schere von der Mitte aus 3 x sternförmig tief einschneiden und abbacken.
 - Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten

Grundrezept: Pfirsich-Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Wasser	Das Wasser aufkochen und das Zucker/ Claro -Gemisch einrühren. Zum Schluss Dessertpaste Pfirsich einrühren.
_____	100 g	Claro neutral	
_____	400 g	Zucker	
_____	150 g	Dessertpaste Pfirsich	



Osternester

40 Stück

Betriebsrezept

_____	1300 g	Mürbeteig	s. Grundrezept
_____	1500 g	Mandelkrone	
		<u>Dekor</u>	
_____	1000 g	Himbeer-Geleeguss	s. Grundrezept
_____	400 g	Mohrenglanz Zartbitter	
_____	40 Stück	Zucker-Osterhase	

Herstellung

- Den Mürbeteig auf 4 mm Stärke ausrollen und mit einem eiförmigen Ausstecher ausstechen.
- Auf ein Blech legen und schwach anbacken. Mit Sternzülle Nr. 10 die **Mandelkrone** aufdressieren und auf Unterblech abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 12 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Himbeer-Geleeguss auslassen, mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen und mit den **Zucker-Osterhasen** belegen.

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

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



Osterlämmer

9 Stück (groß) bzw. 24 Stück (klein)

Betriebsrezept

_____	2000 g	Sand-frisch & locker	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.
_____	900 g	Eier	
_____	900 g	Backmargarine oder Butter	
_____	10 g	Feines Kuchen-Aroma	

Herstellung

- Die Formen fetten und dünn mit Mehl ausstauben.
- Große Form: 9 Stück à 400 g Einwaage
Kleine Form: 24 Stück à 150 g Einwaage
- Backtemperatur: 200 bis 180 °C fallend (= 30 bis 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit große Form: ca. 45 Minuten
Backzeit kleine Form: ca. 35 Minuten
- Nach dem Backen stürzen und aus den Formen lösen.
- Erkalten lassen, mit Dekorzucker absieben oder mit **Mohrenglanz Vanille** überziehen.

Grundrezept: Himbeer-Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado rot	Alle Zutaten kurz aufkochen.
_____	300 g	Himbeeren, Frosterfrüchte	
_____	100 g	Wasser	

Ostergebäcke - frisch vom Bäcker



Setzen Sie Ihre Ostergebäcke in Szene!

Mit den Oster-Dekoren von **BRAUN** geht das schnell und einfach.



**Schoko-Dekor
Lustige Ostermotive**
Art.-Nr. 1718501
240 Stück, 3 Motive



**Schoko-Dekor
Ostern**
Art.-Nr. 1743001
432 Stück



**Schoko-Dekor
Osterei Retro**
Art.-Nr. 1859201
224 Stück, 3 Motive

Fragen Sie nach unserem Gesamt-Dekorsortiment!

Grundrezept: Hefeteig (für Berliner Ei)

Betriebsrezept

_____ 4000 g	Berliner Wolken	Spiralknetzer: 2 + 6-8 Min. Teigtemperatur: 24 bis 26 °C Presseneinwaage: 1200 g Siedefetttemperatur: ca. 175 °C Oberseite: 4 Minuten Unterseite: 3 Minuten Oberseite: 1 Minute
_____ 1200 g	Wasser, kalt	
_____ 800 g	Eier	
_____ 280 g	Hefe	

Herstellung

- Alle Zutaten intensiv verkneten.
- Den Berliner-Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- Die Ballen abpressen, rundwirken und auf Kippdielen absetzen.
- Nach voller Gare die Berliner ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- Mit geöffnetem Deckel abbacken.

Grundrezept: Biskuitböden, hell

Betriebsrezept

_____ 3300 g	Bisquit 100 PLUS	Alle Zutaten im schnellen Maschi- nengang mit feiner Rute ca. 6 Min. aufschlagen.
_____ 2000 g	Eier	
_____ 650 g	Wasser	

Herstellung

- Die Böden mit geschlossenem Zug anbacken, nach 10 Minuten den Zug öffnen und ausbacken.
 - Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 25 bis 30 Minuten



MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de
Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389
Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317
Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN - GRUPPE

Nr. 315