

# RUNDUMM

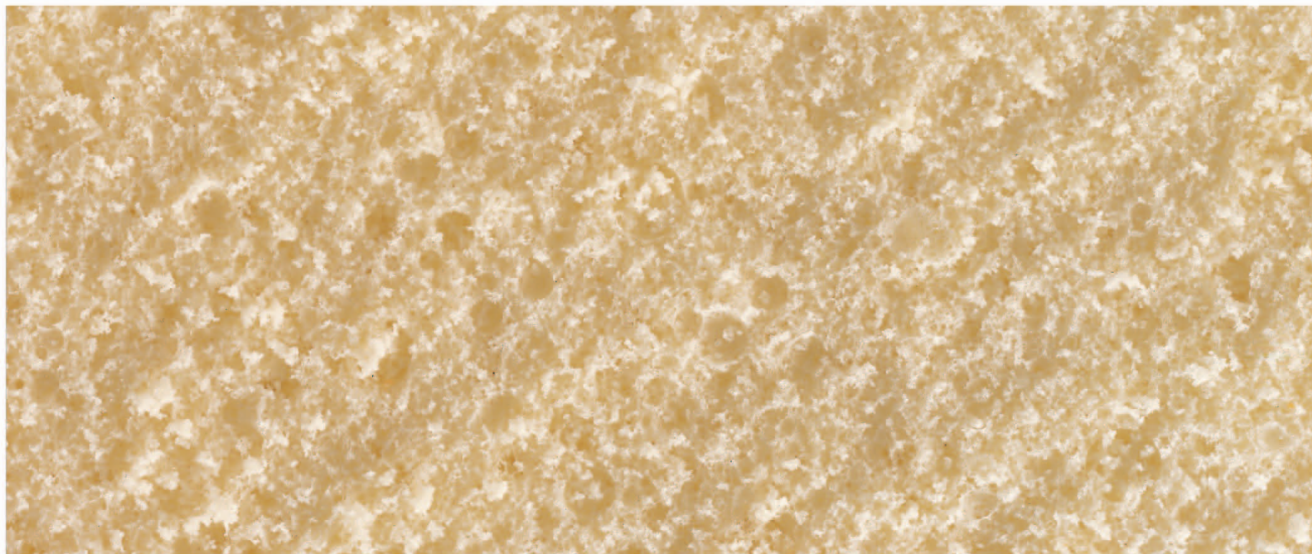
## Wienerquisit 100



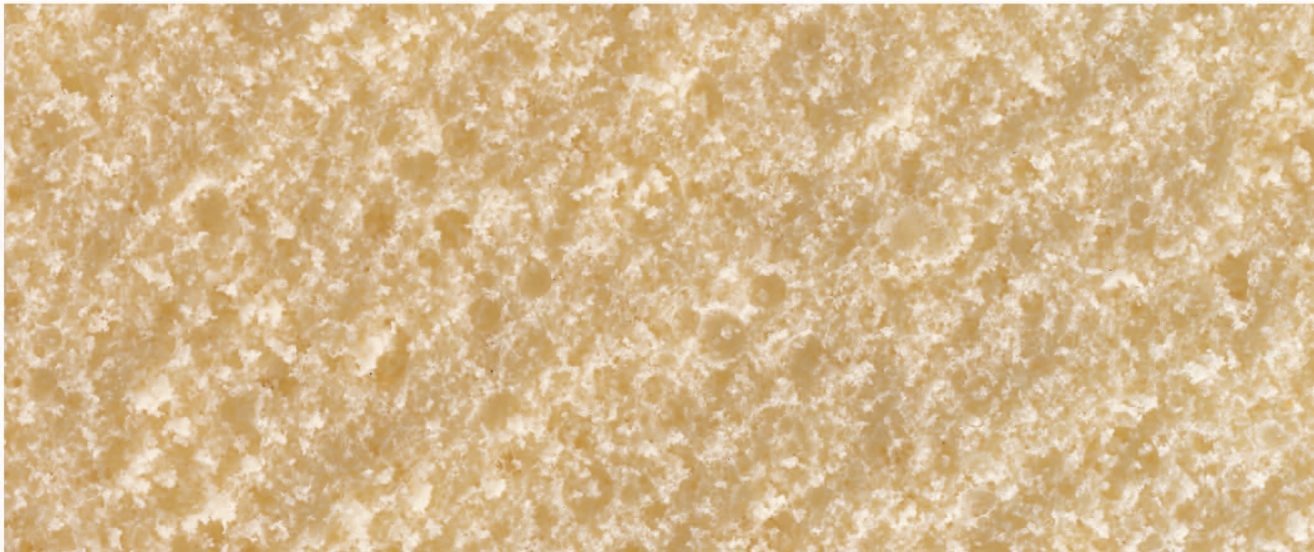




## Wienerquisit 100



Grundrezepte	Wienerboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 9 Stück	Kakaoboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 8 Stück	Nussboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 9 Stück	Kapsel 60 x 40iger Blech, 5 cm hoch, ca. 2 Stück	Roulade, hell 60 x 40 cm, ca. 7 Stück	Roulade, dunkel 60 x 40 cm, ca. 8 Stück
Wienerquisit 100 Vollei Wasser Gesamtmenge	<p>3000 g 1950 g 450 g <b>5400 g</b></p>					
Zugaben	-	180 g Kakao und 180 g Puderzucker auf obige Rezeptur <b>Wichtig:</b> Kakao und Puderzucker zuvor miteinander mischen und sieben	600 g Nussgrieß auf obige Rezeptur <b>Wichtig:</b> Den Nussgrieß zum Schluss langsam unterlaufen lassen	-	-	150 g Kakao und 150 g Puderzucker auf obige Rezeptur <b>Wichtig:</b> Kakao und Puderzucker zuvor miteinander mischen und sieben
Herstellung	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 5 bis 6 Min. mit feiner Rute aufschlagen	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 3 bis 4 Min. mit feiner Rute aufschlagen		Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 5 bis 6 Min. mit feiner Rute aufschlagen		Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 3 bis 4 Min. mit feiner Rute aufschlagen
Optimales Litergewicht	350-400 g/l	400-450 g/l		350-400 g/l		400-450 g/l
Einwaage	ca. 600 g	650-700 g		2600-3000 g	ca. 700 g	
Backtechnik	ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)				ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)	
Backzeit	25-30 Min.	30-35 Min.		40-45 Min.	4-5 Min.	



### Tipp: Omeletts

- Aus der Rouladenmasse können auch Omeletts hergestellt werden.
- Die Masse mit einem Spritzbeutel, 5er Lochtülle, auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech aufspritzen.
- Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 4 bis 5 Minuten
- Nach dem Backen sofort vom heißen Blech nehmen.

### Backtipp: Obstsnitte 60 x 40 cm

- Mürbteig auf 3 mm ausrollen, auf mit Backpapier oder gefettetes Blech legen und 800 g Wienermasse aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten

### Osterlämmer

Kleine Form: Höhe 11 cm, Länge 13,5 cm, Einwaage 150 g  
 Große Form: Höhe 15 cm, Länge 19,0 cm, Einwaage 380 g

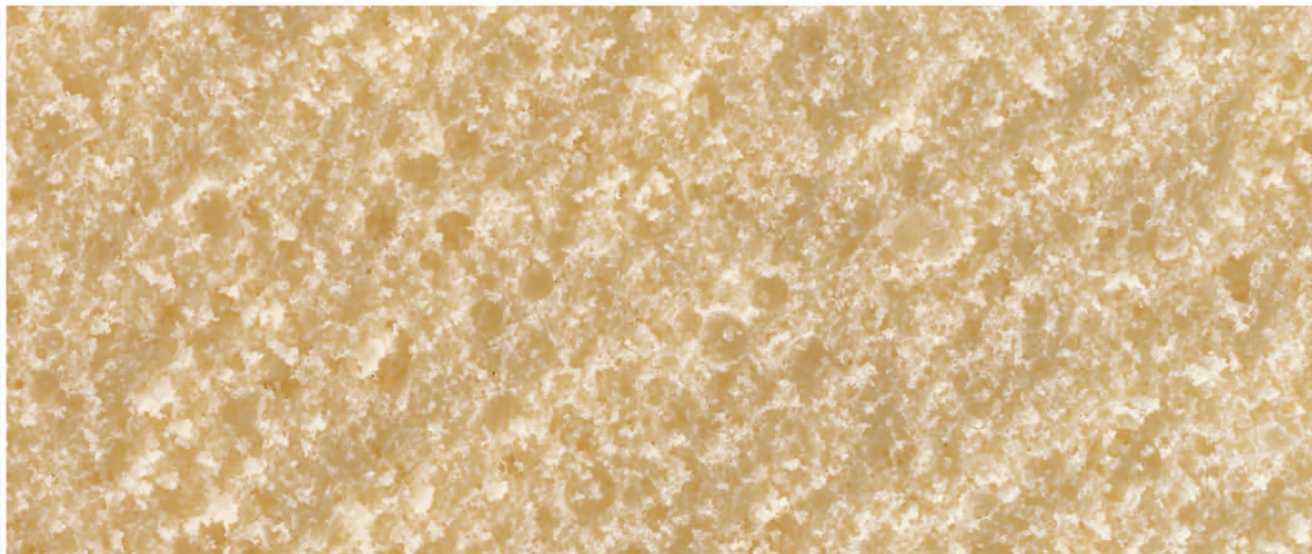
#### Betriebsrezept

<table border="0"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black; width: 100px;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">2000 g <b>Wienerquisit 100</b></td> <td rowspan="4" style="border-left: 1px solid black; padding-left: 10px; vertical-align: middle;">                 Alle Zutaten                  2 bis 3 Minuten                  mit grober Rute                  im mittleren                  Maschinengang                  verrühren.             </td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">1000 g Butter oder Margarine</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">1000 g Eier</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;"></td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">10 g <b>Feines Kuchen-Aroma</b></td> </tr> </table>		2000 g <b>Wienerquisit 100</b>	Alle Zutaten 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang verrühren.		1000 g Butter oder Margarine		1000 g Eier		10 g <b>Feines Kuchen-Aroma</b>	
	2000 g <b>Wienerquisit 100</b>	Alle Zutaten 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang verrühren.								
	1000 g Butter oder Margarine									
	1000 g Eier									
	10 g <b>Feines Kuchen-Aroma</b>									

#### Herstellung

- Die Formen einfetten und dünn mit Mehl ausstauben.
- Masse einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: 200 auf 180 °C fallend (= 30 bis 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 35 bis 40 Minuten
- Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.





## Tränken

Für Torten und Gebäcke

- Durch Tränken der Böden und Kapseln wird die Frischhaltung von Sahne- und Creme-Gebäcken verbessert. Die getränkten Böden entziehen der Füllung keine Feuchtigkeit mehr. Die mit Tränken hergestellten Torten sind saftiger und verleihen den Gebäcken einen abgerundeten Geschmack.

## Tränke

Zutaten	Läuterzucker	
DP Maraschino	20 g	300 g
DP Eierlikör	20 g	300 g
DP Rum	20 g	300 g
DP Mocca	20 g	300 g
DP Schwarzwälder Kirschwasser	20 g	300 g
DP Weinbrand	20 g	300 g
DP Banane	35 g	300 g
Royal Amaretto	35 g	300 g
Royal Marc de Champagne	40 g	300 g
Combani oder Caribia	10 g	300 g

Die Angaben dienen als Richtwert.

### Grundrezept: Läuterzucker

Betriebsrezept

_____ 3000 g Wasser	▶ Alle Zutaten zusammen aufkochen und evtl. abschäumen.
_____ 2400 g Zucker	

### Herstellung

- Den Läuterzucker abkühlen lassen und mit **Dessert-Pasten/Royal-Pasten** oder **Aromen** abschmecken.

Offizieller  
Förderer



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

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

**Nr. 364**