

RUNDUMM

Halloween



SCHRECKLICH

schöne Halloween-Dekore
von BRAUN



Abbildung Originalgröße

Ausverkauft

Zuckerfiguren Halloween
Art.-Nr. 1815501
96 Stück (6 Motive)



Abbildung Originalgröße



Schoko-Dekor Halloween
Art.-Nr. 1712301
192 Stück (3 Motive)



Abbildungen verkleinert



Halloween-Sticks
Art.-Nr. 1815301
100 Stück gemischt

(5 Motive)

RUNDUM!!!

Halloween



Horrorkaner 46 Stück

Betriebsrezept

Amerikaner-Masse

_____ 2000 g	Amerikaner	2 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren.
_____ 800 g	bis 900 g Wasser, ca. 20 °C	
_____ 15 g	Lebensmittelfarbe rot oder grün	

Dekor

_____ 100 g	Fondant
_____ 100 g	Mohrenglanz Zartbitter

Herstellung

- ◆ Backbleche einfetten und mit Mehl bestäuben.
- ◆ Die Masse mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 12, aufspritzen (pro Stück ca. 60 g) und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 12 Minuten
- ◆ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ◆ Die Gebäcke nach dem Erkalten mit Fondant und **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.

Dekor-Tipp: Mit den gruseligen Halloween-Dekoren ausgarnieren.

Tipp: Die Amerikaner-Masse mit **Sizilia** oder **Combani** abschmecken.

Nur solange der Vorrat reicht



Frankensteins Mohrenköpfe

25 Stück

Betriebsrezept

_____	700 g	50 Stück Mohrenkopfschalen	s. Grundrezept
_____	800 g	KSK-Creme oder Creme, gekocht mit Crema	s. Grundrezept s. Grundrezept

Dekor

_____	450 g	Aprikosenkonfitüre
_____	450 g	Fondant

Herstellung

- ◆ Je 2 Mohrenkopfschalen mit **KSK-Creme** oder gekochter Creme zusammensetzen und die Unterteile begradigen.
- ◆ Anschließend aprikotieren und mit Fondant überziehen.

Dekor-Tipp: Mit den gruseligen **Halloween-Sticks** ausdekorieren.

Grundrezept: Mohrenkopf-Masse für 50 Mohrenkopfschalen

Betriebsrezept

_____	300 g	Mohrenkopf	Alle Zutaten ca. 5 Minuten mit grober Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____	300 g	Eier	
_____	100 g	Wasser	

Herstellung

- ◆ Die Masse gleich nach dem Aufschlagen mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 18, auf ein gefettetes und gemehltes Knopflech aufdressieren und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- ◆ Wichtig: Die Mohrenkopfschalen mit offenem Zug und geöffneter Ofenklappe abbacken.



Monster-Muffins 30 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Muffins	Ca. 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren.
_____	400 g	Speiseöl	
_____	400 g	Wasser	
_____	10 g	Lebensmittelfarbe, rot oder grün	
_____	100 g	Konfetti	kurz unterrühren
_____	50 g	Konfetti	aufstreuen

Dekor

_____	60 g	Fondant
-------	------	---------

Herstellung

- ◆ Die Muffinmasse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln einfüllen, **Konfetti** aufstreuen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten mit Fondant überspinnen.

Dekor-Tipp: Mit den gruseligen **Halloween-Dekoren** ausgarnieren.

Tipp: Die Muffinmasse mit **Sizilia** oder **Combani** abschmecken.

Grundrezept: KSK-Creme (zum Füllen)

Betriebsrezept

_____	300 g	KSK	Von Hand oder mit der Anschlagmaschine glatt rühren.
_____	1000 g	Wasser	

- ◆ Bei größeren Mengen die Creme 5 Minuten im schnellen Maschinengang glatt rühren.

Grundrezept: Creme, gekocht

Betriebsrezept

_____	1000 g	Milch, 3,5 %	zur Creme kochen
_____	150 g	Zucker	
_____	100 g	Crema	



Hexen-Schnitte 1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

	<u>Sandmasse</u>	
_____ 1200 g	FruchtSand	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschi- nengang rühren.
_____ 500 g	Speiseöl	
_____ 350 g	Eier	
_____ 150 g	Wasser	
	<u>Quarkmasse</u>	
_____ 350 g	Käse-Frisch flach	} glatt rühren
_____ 800 g	Quark	
_____ 250 g	Eier	
_____ 600 g	Wasser	
_____ 1000 g	Kürbis (TK), gehackt	
	<u>Dekor</u>	
_____ 500 g	Orangengeleeguss	s. Grundrezept

Herstellung

- ◆ Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen.
- ◆ Die Quarkmasse diagonal einspritzen, die Kürbisse aufstreuen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 40 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten die Schnitte mit Orangengeleeguss abglänzen.

Tipp: Den Geleeguss mit roter Farbe leicht einfärben.

Grundrezept: Orangengeleeguss

Betriebsrezept

_____ 50 g	Claro gelb	} Den Orangensaft aufkochen und das Zucker-/Claro-Gemisch einrühren. Zum Schluss Dessertpaste Orange einrühren.
_____ 200 g	Zucker	
_____ 30 g	Dessertpaste Orange	
_____ 500 g	Orangensaft	



Poltergeist 50 Stück

Betriebsrezept

_____ 4650 g	Quarkhefeteig	s. Grundrezept
--------------	---------------	----------------

Herstellung

- ◆ Den Quarkhefeteig nach der Teigruhe auf ca. 4 mm ausrollen und die Poltergeister ausstechen.
- ◆ Auf Backbleche legen, bei 3/4 Gare mit Eistreiche bestreichen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 10 Minuten
- ◆ Nach dem Auskühlen die Gebäcke mit Gesichtern o. ä. ausgarnieren.

Grundrezept: Quarkhefeteig

_____ 5000 g	Quarkhefe frisch	} Die Zutaten intensiv verkneten: Spiralkneter: 2 + 6 Min. Schnellkneter: 2 + 12 Min. Teigtemp.: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 15 Min.
_____ 1250 g	Wasser, ca.	
_____ 750 g	Eier	
_____ 250 g	Hefe	

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 377