



Crazy Karnevalsberliner

- ◆ Neue kreative Ideen für den Karnevalsklassiker
- ◆ Attraktive Dekorationen – mehr Farbe im Sortiment
- ◆ Verkaufender Gebäckspaß für die tollen Tage


BRAUN

Mit diesen
BRAUN-Produkten
gelingt dieses
Gebäck:

Backmittel:
Berliner Wolken

Füllung:
KSK

Aroma:
Dessertpaste Eierlikör

Glasuren:
Mohrenglanz Zartbitter
Mohrenglanz Vanille

Dekore:
Party-Sticks
Konfetti

Crazy Karnevalsberliner

Grundrezept: Berliner mit Berliner Wolken

Betriebsrezept

_____	8000 g Berliner Wolken	} Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten Schnellkneter: 2 + 12 Minuten Teigtemperatur: 26 bis 28 °C Ergibt 10 Pressen à 1200 g.
_____	2200 g bis 2400 g Wasser	
_____	1600 g Eier	
_____	560 g Hefe	

Hinweise zur Aufarbeitung Berlinerteiglinge:

- ◆ Den Berlinerteig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ◆ Ballengare ca. 15 Minuten.
- ◆ Die Ballen abpressen, rundwirken und absetzen.
- ◆ Nach voller Gare die Berliner ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- ◆ Abbacken.
- ◆ Fetttemperatur: 175 bis 180°C
- ◆ Backzeit: ca. 6 Minuten

Außen crazy, innen verrückt – mit einfallsreichen Füllungen:

Beschwipster Berliner mit Eierlikör-Cremefüllung

Betriebsrezept

_____	300 g KSK	} glatt rühren
_____	1000 g Wasser	
_____	80 g Dessertpaste Eierlikör	

Brause-Berliner mit Limonaden-Füllung

Betriebsrezept

_____	350 g KSK	} glatt rühren
_____	1000 g Limonade mit Orangengeschmack	



Party-Berliner
„verkleidet“ mit lustigen
Party-Sticks



Flirt-Berliner
Herzlich geformt
und schrill glasiert –
einfach eine nette Geste

Zyklop-Berliner
mit Trolli Fruchtgummi
Glotzer*
sind der absolute
Spaß und Hingucker



Lolly-Berliner
mit eingestecktem
Blumen-Lolly*



*Für die Bestellung der verwendeten
Dekorationen erhalten Sie die Bestellunterlagen
von Ihrem BRAUN-Fachberater.



Jelly Belly-Berliner

mit einer Auswahl von
Jelly Belly Bohnen*
aus 49 „bunten“ Geschmacksrichtungen



Konfetti-Berliner

Helau! und Alaa! mit süßem **Konfetti**



Spaß-Berliner

mit einem Zuckerguss-Lächeln und
Jelly Belly Beans*-Augen

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. 390