



Sahnewolken

- ◆ Echte Klassiker – und günstig in der Kalkulation
- ◆ Großes Gebäckvolumen, trendige Sahne-Varianten
- ◆ Tolle Sahne-Optik – schnell und sicher hergestellt



Mit diesen
BRAUN-Produkten
gelingen diese
Gebäcke:

Sahnestandmittel:
**Alaska-express
Schokolade,
Blutorange,
Zitrone**

Backmittel:
Brandmassen-Mix

Aroma:
Dessertpaste Rum

Glasuren und Dekore:
**Mohrenglanz
Zartbitter,
Mohrenglanz Zitrone,
Schoko-Dekor
Blutorange,
Schoko-Dekor Zitrone**

Schokowolke 20 Stück

Betriebsrezept

_____	500 g Brandmasse	siehe Grundrezept
_____	500 g Rote Grütze	

Schokoladen-Sahne

_____	150 g Alaska-express Schokolade	▶ Alaska-express Schokolade im Wasser auflösen, mit Dessertpaste Rum abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	180 g Wasser, ca. 25 °C	
_____	50 g Dessertpaste Rum	
_____	750 g Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	50 g Dekorzucker
-------	------------------

Herstellung

- ◆ Die Windbeutel aufschneiden und Rote Grütze einfüllen.
- ◆ Mit Schokoladen-Sahne füllen.
- ◆ Die Deckel auflegen und mit Dekorzucker absieben.



Blutorangenwolke 20 Stück

Betriebsrezept

_____	500 g Brandmasse	siehe Grundrezept
-------	------------------	-------------------

Blutorangen-Sahne

_____	150 g Alaska-express Blutorange	▶ Alaska-express Blutorange im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	200 g Wasser, ca. 25 °C	
_____	750 g Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	100 g Mohrenglanz Zartbitter
_____	20 Stück Schoko-Dekor Blutorange

Herstellung

- ◆ Die Windbeutel mit **Mohrenglanz** überziehen, aufschneiden und die Blutorangen-Sahne einfüllen.
- ◆ Die Deckel halbieren und auflegen, mit dem **Schoko-Dekor** ausgarnieren.

Zitronenwolke 20 Stück

Betriebsrezept

_____	500 g Brandmasse	siehe Grundrezept
-------	------------------	-------------------

Zitronen-Sahne

_____	150 g Alaska-express Zitrone	▶ Alaska-express Zitrone im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	200 g Wasser, ca. 25 °C	
_____	750 g Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	100 g Mohrenglanz Zitrone
_____	20 Stück Schoko-Dekor Zitrone

Herstellung

- ◆ Die Windbeutel mit **Mohrenglanz** überziehen, aufschneiden und die Zitronen-Sahne einfüllen.
- ◆ Die Deckel auflegen und mit dem **Schoko-Dekor** ausgarnieren.

Grundrezept: Brandmasse

Betriebsrezept

_____	200 g Brandmassen-Mix
_____	300 g Wasser, ca. 40 bis 50 °C

Herstellung

- ◆ Die Zutaten 2 Minuten im langsamen Maschinengang mit grober Rute glattrühren (nicht schaumig werden lassen).
- ◆ Die Windbeutel auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech dressieren.
- ◆ Unter Dosen abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- ◆ Backzeit: ca. 25 Minuten

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. 391