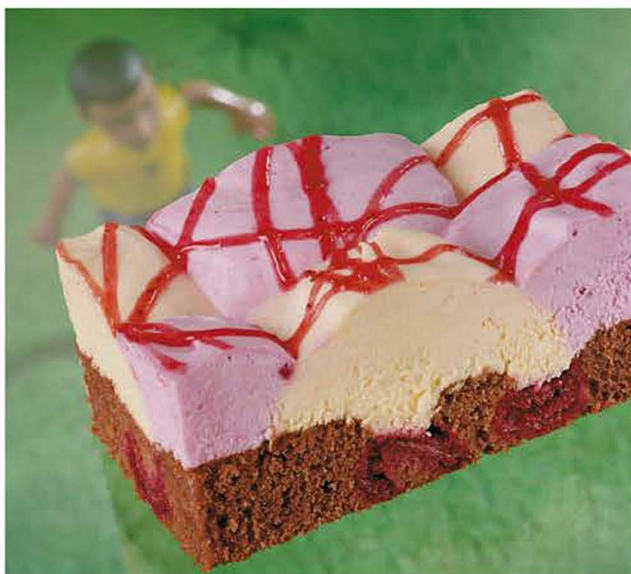




Jedes Gebäck  
ein Treffer!



  
**BRAUN**



## La-Ola-Welle

1 Blech 60 x 40 cm

### Betriebsrezept

#### Schoko-Sandmasse

_____	1000 g	<b>Sand Basic</b>	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	600 g	Eier	
_____	500 g	Speiseöl	
_____	200 g	<b>Schokobella</b>	

\_\_\_\_\_ 450 g Himbeeren in **Kabi** wälzen

#### Mango-Joghurt-Sahne

_____	250 g	<b>Alaska-express Mango</b>	} <b>Alaska-express Mango</b> im Wasser auflösen, den Joghurt und die Sahne unterheben.
_____	300 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	900 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____	350 g	Joghurt	

#### Himbeer-Joghurt-Sahne

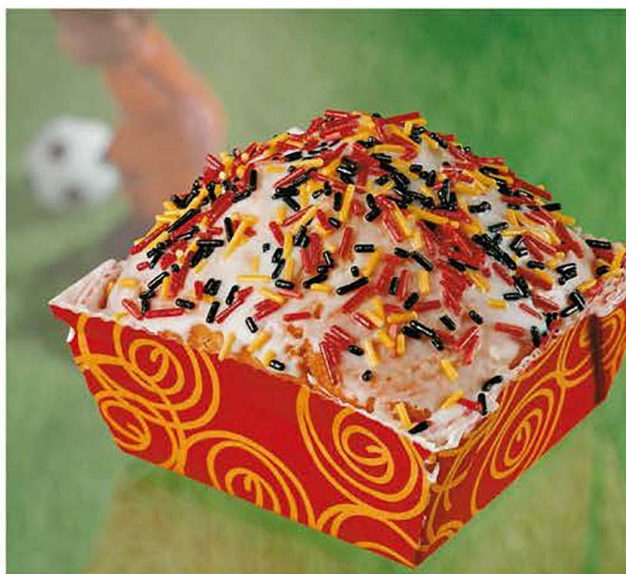
_____	250 g	<b>Alaska-express Himbeer</b>	} <b>Alaska-express Himbeer</b> im Wasser auflösen, den Joghurt und die Sahne unterheben.
_____	300 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	900 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____	350 g	Joghurt	

#### Dekor

\_\_\_\_\_ 150 g Konfitüre, rot, z. B. Himbeer, Erdbeer

### Herstellung

- ◆ Die Schoko-Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen.
- ◆ Die Himbeeren darauf verteilen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 30 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten mit dem Spritzbeutel die Mango-Joghurt-Sahne und die Himbeer-Joghurt-Sahne im Wechsel aufdressieren.
- ◆ Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und anschließend die rote Konfitüre aufspritzen.



## Weltmeister-Muffin

48 Muffins

### Betriebsrezept

_____	2000 g	<b>Muffins</b>	} Ca. 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren.
_____	800 g	Wasser, ca.	
_____	800 g	Speiseöl	
_____	5 g	<b>Caribia</b>	
_____	10 g	<b>Orangella</b>	

#### Dekor

\_\_\_\_\_ 400 g **Kuchenglanz Vanille**

### Herstellung

- ◆ Die Masse in die Maffinchen-Formen füllen (à 75 g) und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: 25 bis 30 Minuten
- ◆ Nach dem Auskühlen in **Kuchenglanz Vanille** tauchen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



## Elfmeter-Punkte

20 Stück

### Betriebsrezept

_____ 300 g	<b>Othello-Basismix</b>	} Ca. 5 Minuten mit grober Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____ 300 g	Eier	
_____ 100 g	Wasser	

### Füllung

_____ 400 g	<b>Cremeclair</b>	} 2 bis 4 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____ 1000 g	Wasser, ca. 20 °C	

### Dekor

_____ 400 g	<b>Kuchenglanz Vanille</b> oder <b>Kuchenglanz Vollmilch</b>	} zum Überspinnen
_____ 50 g	<b>Kuchenglanz Vanille</b> oder <b>Kuchenglanz Vollmilch</b>	

### Herstellung

- ◆ Die Masse gleich nach dem Aufschlagen mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 18, auf ein gefettetes und gemehltes Blech aufdressieren und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur) Backzeit: ca. 20 Minuten  
Mit offenem Zug und geöffneter Ofenklappe.
- ◆ Die Menge reicht für 40 Mohrenkopfschalen.
- ◆ Die Mohrenkopfschalen auskühlen lassen.
- ◆ Von der Hälfte der Mohrenkopfschalen die Spitzen abschneiden, bis zum Rand in **Kuchenglanz** tauchen und auf Papier absetzen.
- ◆ Die restlichen Mohrenkopfschalen überziehen und überspinnen.
- ◆ Auf die Unterteile die Füllung aufspritzen.
- ◆ Die überspinnenen Mohrenkopfschalen auflegen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.

**Tipp:** Die Mohrenkopfschalen können auch mit **Crème Suprême** gefüllt werden.



## Gelb-Rote Karte

10 Stück

### Betriebsrezept

\_\_\_\_\_ 400 g Mürbeteig, 2,5 mm

### Füllung

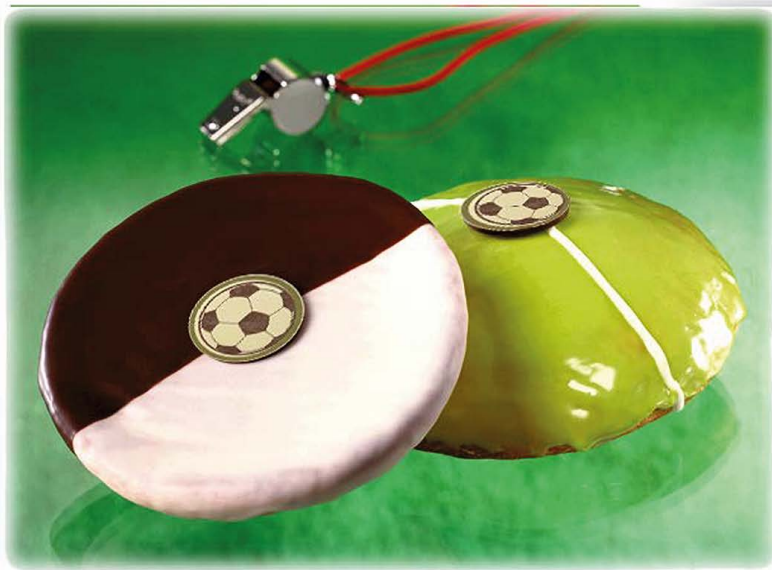
\_\_\_\_\_ 150 g **Schokobella**

### Dekor

_____ 150 g	Fondant	} Fondant mit gelber oder roter Lebensmittelfarbe einfärben.
_____ 10 g	Lebensmittelfarbe	

### Herstellung

- ◆ Den Mürbeteig in 6 x 10 cm große Rechtecke schneiden und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 8 Minuten
- ◆ 10 Mürbeteigplatten mit gelbem oder rotem Fondant glasieren.
- ◆ Auf 10 Mürbeteigplatten **Schokobella** streichen und die glasierten Platten auflegen.



## Anpfiff-Taler

46 Stück

Betriebsrezept

### Amerikaner-Masse

_____	2000 g	<b>Amerikaner</b>	2 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinen- gang rühren.
_____	800 g	bis 900 g	
		Wasser, ca. 20 °C	

### Dekor

_____	675 g	Fondant, grün
_____	46 Stück	<b>Schoko-Dekor Fußball</b>

### Herstellung

- ◆ Backbleche einfetten und mit Mehl bestauben.
- ◆ Die Masse mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 12, aufspritzen (pro Stück ca. 60 g) und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 12 Minuten
- ◆ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ◆ Die Gebäcke nach dem Erkalten mit Fondant glasieren und die **Schoko-Dekore Fußball** auflegen.

**Tipp:** Die Amerikaner können auch mit **Kuchenglanz Vanille** und **Kuchenglanz Zartbitter** überzogen werden.



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](http://www.martinbraun.de)  
E-Mail: [info@martinbraun.de](mailto:info@martinbraun.de)