

Zitronige Sommergebäcke!



Alles Zitrone! Alles frisch!



Endlich Sommer!

Die Sonne strahlt, der Himmel ist wolkenlos blau – pure Wellnesszeit für die Seele. Endlich raus ins Grüne – ins Schwimmbad, zum Picknick, auf Fahrradtour. Ab in die Sommerfrische – in den Garten, den Urlaub, auf den Balkon – am besten mit Freunden oder der Familie. Spiel und Spaß werden groß geschrieben – jetzt ist die Zeit, das Leben in vollen Zügen zu genießen.

Sommer-Genüsse!

Den sommerlichen Frische-Kick bringen herrlich leichte Sommergebäck-Kreationen mit Zitrone und Limone in Ihr Sortiment – köstlich säuerlich, fruchtig und belebend. Exotische Zitronen-Curry-Muffins oder verführerische Zitronen-Makronen für unterwegs, die auch ungekühlt ein Hochgenuss sind. Oder exquisite Zitronen-Buttermilchkuchen und -Beerenschnitten für die Gartenparty oder die Terrassen-Kaffeetafel, die gekühlt besonders erfrischen. Diese Gebäcke sind echte Sommerhits!

Die Frische-Garantien für Ihre Sommergebäcke:

- Kühlkette möglichst nicht unterbrechen – tiefe Temperaturen hemmen die Entwicklung von Mikroorganismen sowie das Altern der Backwaren. Besonders Sahne- und Cremegebäcke sind betroffen.
- Verpackung schützt – nicht nur die Optik der zarten Gebäcke sowie vor Stoß und Druck, sondern auch vor Schmutz und Bakterien.
- Hygiene ist das A und O – Sauberkeit in der Kühlung (Achtung vor Fremdgerüchen!), im Laden und in der Theke sowie die persönliche Hygiene sind gerade im Sommer von größter Bedeutung.
- Immer für ausreichende Belüftung (Hitze und hohe Luftfeuchtigkeit verkürzen die Haltbarkeit) sorgen.
- In Geruch, Aussehen oder Geschmack nicht einwandfreie Ware sofort entfernen.





Hot Summer-Muffins

32 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Muffins	Ca. 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	400 g	Speiseöl	
_____	400 g	Wasser	
_____	160 g	Dessertpaste Zitrone	
_____	10 g	Currypulver	

_____ 500 g Ananas, gehackt

Dekor

_____ 50 g **Mohrenglanz Zitrone**

Herstellung

- Die Muffinmasse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln einfüllen, die gehackten Ananasstücke aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit **Mohrenglanz Zitrone** überspinnen.



Frische Welle

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1200 g	Mürbeteig, 1 Stück, 4 mm, gebacken	
_____	1000 g	Johannisbeer- Kompott	s. Grundrezept

Joghurtmasse

_____	2000 g	Wasser	Wasser aufkochen, Käse-Frisch hoch einrühren. Joghurt, Quark und Dessertpaste Zitrone zugeben und glatt rühren.
_____	1000 g	Käse-Frisch hoch	
_____	900 g	Joghurt	
_____	800 g	Quark	
_____	200 g	Dessertpaste Zitrone	

_____	600 g	Eiweiß	Aufschlagen und unter die Masse ziehen.
_____	300 g	Zucker	

Dekor

_____	500 g	Zitronen- Geleeguss	s. Grundrezept
-------	-------	------------------------	----------------

Herstellung

- Johannisbeer-Kompott mit einem Spritzbeutel und 14er Lochtülle auf den gebackenen Mürbeteig diagonal aufspritzen.
- Die Joghurtmasse einfüllen und mit einer Palette die Oberfläche anrauen.
- Nach dem Absteifen mit Zitronen-Geleeguss abglänzen.



Saurer Dreier

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	900 g	Mürbeteig
_____	1000 g	Biskuitmasse
_____	400 g	Johannisbeeren (TK), schwarz

Zitronen-Frischkäse-Sahne

_____	500 g	Alaska-express Zitrone
_____	600 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	1250 g	Frischkäse
_____	1250 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

**Alaska-express
Zitrone** im Wasser
auflösen, mit dem
Frischkäse verrüh-
ren und die Sahne
unterheben.

Dekor

_____	50 g	Dessertpaste Himbeer
_____	500 g	Zitronen-Dekorgelee s. Grundrezept
_____	250 g	Zitronenscheiben, 48 halbe, abgeliert
_____	48 Stück	Schoko-Dekor Zitrone
_____	100 g	Garniersahne

Herstellung

- Den Mürbeteig 3 mm dick ausrollen und auf ein Blech legen.
- Die Biskuitmasse aufstreichen und mit den Johannisbeeren bestreuen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Auskühlen die Zitronen-Frischkäse-Sahne darauf verstreichen und kämmen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Anschließend mit **Dessertpaste Himbeer** abtupfen und Zitronen-Dekorgelee aufstreichen.
- In Dreiecke schneiden und mit den abgelierten Zitronenscheiben, der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Zitrone** ausgarnieren.



Zitronen-Picknicker

60 Stück

Betriebsrezept

_____	3600 g	Quarkhefeteig	s. Grundrezept
_____	20 g	Sizilia	

Dekor

_____	300 g	Butter, flüssig
_____	300 g	Limonenzucker s. Grundrezept

Herstellung

- Ballen zu je 1800 g abwiegen und ca. 15 Minuten entspannen lassen.
- Nach dem Abpressen auf Backbleche absetzen und auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare die Brötchen quer einschneiden und mit Eistreiche bestreichen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 12 bis 14 Minuten
- Nach dem Backen buttern und in Limonenzucker wälzen.
- **Tipp:** Vor der Gare etwas anfeuchten und in Limonenzucker drücken. Sonst wie oben angegeben.

Grundrezepte siehe Rückseite



Sonnenschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	900 g	Mürbeteig, 3 mm ausrollen, gebacken
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre
_____	2400 g	Biskuitroulade, hell, 4 Stück
_____	500 g	Zitronentränke

Schmandcreme

_____	750 g	Cremonte
_____	1150 g	Wasser, ca. 20 °C
_____	500 g	Schmand
_____	500 g	Butter
_____	180 g	Dessertpaste Zitrone

Cremonte und Wasser kurz verrühren. Schmand, Butter und **Dessertpaste Zitrone** dazugeben. Mit feiner Rute bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 6 Minuten aufschlagen. 200 g zum Garnieren abnehmen.

_____	400 g	Zitronen-Geleeguss s. Grundrezept
-------	-------	-----------------------------------

Dekor

_____	48 Stück	Schoko-Dekor Zitrone
_____	250 g	Zitronenscheiben, 48 halbe, abgeliert
_____	100 g	Schokobella
_____	100 g	Erdbeer-Konfitüre

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, eine Biskuitroulade auflegen und tränken.
- Mit der Schmandcreme und den Biskuitrouladen zur Schnitte zusammensetzen (tränken).
- Nach dem Absteifen die Schnitte mit Zitronen-Geleeguss abglieren.
- Einteilen, mit Schmandcreme, **Schoko-Dekor Zitrone**, den abgelierten Zitronenscheiben, **Schokobella** und Erdbeer-Konfitüre ausgarnieren.



Sunnies

50 Stück

Betriebsrezept

_____	2000 g	Amerikaner	2 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren.
_____	900 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	160 g	Citronella	

Dekor

_____	450 g	Mohrenglanz Zitrone
-------	-------	----------------------------

Herstellung

- Die Backbleche mit Backpapier auslegen oder einfetten und mit Mehl bestauben.
- Die Masse mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 12, aufspritzen (pro Stück ca. 60 g) und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 170 °C
(= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 18 bis 20 Minuten
- Die Gebäcke nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Zitrone** einstreichen.





Zitronis

40 Stück

Betriebsrezept

_____	2000 g	Kokoskrone	} 2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren, mindestens 10 Minuten quellen lassen.
_____	400 g	Wasser, ca. 30 °C	
_____	100 g	Dessertpaste Zitrone	

Dekor

_____	200 g	Mohrenglanz Zitrone
_____	100 g	Pistazien, gehackt

Herstellung

- Die Massentemperatur sollte 20 bis 25 °C betragen.
- Die Kokosmakronenmasse auf mit Backpapier ausgelegte oder gefettete und bemehlte Bleche aufdressieren und abbacken.
- Bei zu starker Unterhitze auf Unterblech backen.
- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backen bei: offenem Zug
- Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Auskühlen die Kokosmakronen mit **Mohrenglanz Zitrone** absetzen und die Pistazien aufstreuen.
- **Tipp:** Aus der Masse kann auch Kokosmakronen-Konfekt hergestellt werden.



Käse à la Limón

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1200 g	Mürbeteig, angebacken	
_____	1500 g	Zitronencremefüllung	s. Grundrezept
_____	700 g	Johannisbeeren, schwarz, TK-Früchte (mit Kabi ummanteln)	

Buttermilchmasse

_____	800 g	Käse-Frisch flach	} glatt rühren
_____	2000 g	Quark	
_____	600 g	Eier	
_____	1400 g	Buttermilch	

Dekor

_____	500 g	Geleeguss mit Colorado neutral
-------	-------	---------------------------------------

Herstellung

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden (4 mm) die Buttermilchmasse aufstreichen.
- Zitronencremefüllung diagonal aufspritzen (12er Sterntülle).
- Die Johannisbeeren aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen.





Zitruspause

10 Sechseckformen

Betriebsrezept

		<u>Zitronen-Sandmasse</u>	
_____	1500 g	Sand-frisch & locker	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	675 g	Backmargarine oder Butter	
_____	675 g	Eier	
_____	80 g	Citronella	
		<u>Dekor</u>	
_____	250 g	Geleeguss mit Claro neutral	
_____	300 g	Mohrenglanz Zitrone	

Herstellung

- Zitronen-Sandmasse in die Sechseckformen einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abgelingen und mit **Mohrenglanz Zitrone** überspinnen.



Sommer-Frishekörbchen

10 Sechseckformen

Betriebsrezept

_____	2000 g	Amerikanermasse, siehe Grundrezept	Die Masse mit Sizilia aromatisieren.
_____	15 g	Sizilia	
_____	1500 g	Zitronencremefüllung	s. Grundrezept
_____	500 g	Himbeeren, TK-Früchte	mit Kabi ummanteln
		<u>Dekor</u>	
_____	250 g	Geleeguss mit Claro gelb	
_____	30 g	Mohrenglanz Zitrone	

Herstellung

- Die Masse in Sechseckformen füllen.
- Zitronencreme in Streifen aufdressieren (10er Lochtülle).
- Die Früchte aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- Nach dem Auskühlen abgelingen und mit **Mohrenglanz Zitrone** überspinnen.



Grundrezept: Quarkhefeteig

Betriebsrezept

_____	5000 g	Quarkhefe frisch	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralknetter: 2 + 6 Min. Teigtemperatur: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 15 Min.
_____	1250 g	ca. Wasser	
_____	750 g	Eier	
_____	250 g	Hefe	

Grundrezept: Amerikanermasse

Betriebsrezept

_____	2000 g	Amerikaner	Amerikaner und Wasser 2 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinen-gang rühren.
_____	900 g	Wasser, ca. 20 °C	

Grundrezept: Johannisbeer-Kompott

Betriebsrezept

_____	500 g	Johannisbeeren, rot
_____	500 g	Johannisbeeren, schwarz
_____	500 g	Wasser, heiß
_____	150 g	Kabi
_____	200 g	Zucker

Herstellung

- Johannisbeeren mit dem Wasser übergießen.
- Den Saft ablaufen lassen, **Kabi** und Zucker mischen und den Saft abbinden.
- Die abgelaufenen Früchte unterziehen.

Grundrezept: Zitronencremefüllung

Betriebsrezept

_____	1000 g	Limetto
_____	600 g	Wasser
_____	100 g	Eier

Herstellung

- Alle Zutaten von Hand oder mit der Maschine glatt rühren.
- Die angerührte Masse vor der Verarbeitung ca. 10 Minuten quellen lassen.

Grundrezept: Zitronen-Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado gelb	Zutaten kurz aufkochen.
_____	500 g	Wasser	
_____	40 g	Dessertpaste Zitrone	

Grundrezept: Zitronen-Dekorgelee

Betriebsrezept

_____	1000 g	Wasser
_____	500 g	Zucker
_____	100 g	Kabi
_____	70 g	Dessertpaste Zitrone

Herstellung

- **Kabi** und Zucker mischen, in das Wasser einrühren.
- **Dessertpaste Zitrone** kurz unterrühren.

Grundrezept: Limonenzucker

Betriebsrezept

_____	1000 g	Zucker	mischen
_____	20 g	Limone	



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
verkauf@martinbraun.de

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

Nr. 399