

# RUNDUMM

## Amerikaner



### Ihre Vorteile:

- Ei ist bereits enthalten
- nur noch Wasserzugabe erforderlich
- gleichmäßige Bräunung, lockere Porung
- leicht und dabei super saftig
- einfaches Lösen vom Blech
- lange Frischhaltung



## Kentucky Kirsch

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

### Amerikanermasse

_____ 2000 g	<b>Amerikaner</b>	} 2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang glatt rühren.
_____ 900 g	Wasser, 20 °C	
_____ 250 g	Magerquark	

\_\_\_\_\_ 2200 g **Fruchti-Top Kirsch**

### Knusperstreusel

_____ 250 g	<b>Bienex</b>	} mischen
_____ 200 g	Mandeln, gehobelt	
_____ 300 g	Streusel	

### Herstellung

- ◆ Die Amerikanermasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes Blech streichen.
  - ◆ Mit der Kirschmasse ein Gitter aufspritzen.
  - ◆ Die Knusperstreusel aufstreuen und abbacken.
  - ◆ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 45 bis 50 Minuten

**Echter Kalkulationsvorteil:  
Amerikaner als Blechkuchen!**

## Cheerleader-Sextett

14 Sechseckformen

Betriebsrezept

### Amerikanermasse

_____ 2000 g	<b>Amerikaner</b>	} 2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang glatt rühren.
_____ 900 g	Wasser, 20 °C	
_____ 250 g	Magerquark	
_____ 15 g	<b>Sizilia</b>	

_____ 700 g	Ananasscheiben, gut abgelaufen und gehackt	} mischen
_____ 700 g	Pfirsiche, gut abgelaufen und gehackt	

_____ 600 g	<b>Bienex</b>	} mischen
_____ 360 g	Mandeln, gehobelt	

### Herstellung

- ◆ Die Amerikanermasse in die Sechseckformen einfüllen.
  - ◆ Die Obststücke darauf verteilen.
  - ◆ Die **Bienex**-Mandelmischung aufstreuen und abbacken.
  - ◆ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten





## Manhattan-Frühstück

65 Stück

Betriebsrezept

### Amerikanermasse

_____	2000 g	<b>Amerikaner</b>	2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang glatt rühren.
_____	900 g	Wasser, 20 °C	
_____	250 g	Magerquark	
_____	320 g	<b>Royal Amaretto</b>	

_____	500 g	Erdnüsse, gehackt	Kurz unter die Amerikaner- masse laufen lassen.
_____	500 g	Rosinen	
_____	360 g	<b>Schoko-Pailletten</b>	
_____	210 g	Haselnüsse, gehackt	
_____	210 g	Mandeln, gestiftelt	

### Dekor

_____	2300 g	<b>Mohrenglanz Nuss</b>
_____	320 g	Erdnüsse, gehackt
_____	130 g	<b>Mohrenglanz Zartbitter</b>

### Herstellung

- ◆ Aus Amerikanermasse Stangen auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 18 bis 20 Minuten
- ◆ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ◆ Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Nuss** überziehen und mit Erdnüssen bestreuen.
- ◆ Anschließend mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.



## Cocktail-Amerikaner

58 Stück

Betriebsrezept

### Kokos-Amerikanermasse

_____	2000 g	<b>Amerikaner</b>	2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang glatt rühren.
_____	1000 g	Wasser, 20 °C	
_____	500 g	<b>Kokoskrone</b>	

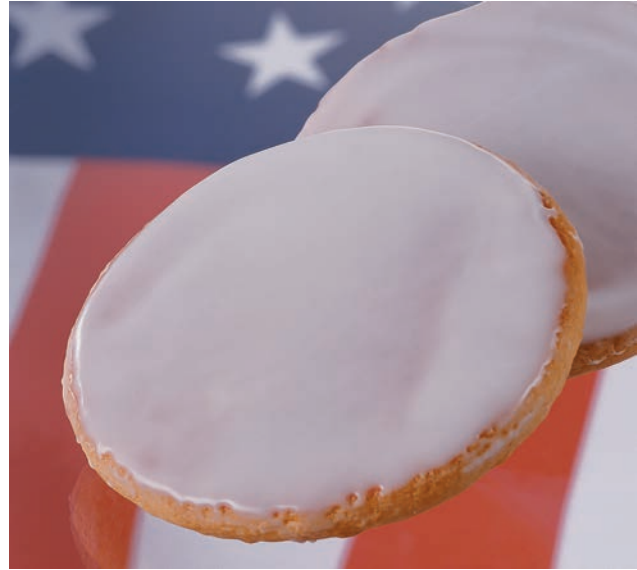
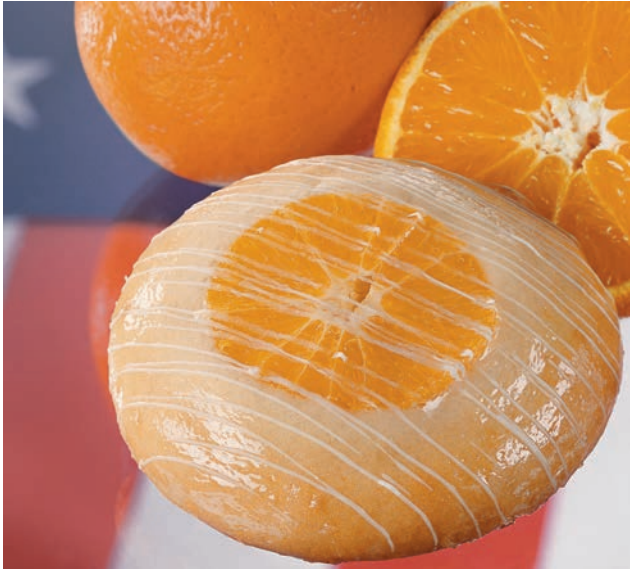
_____	1750 g	Ananasscheiben, 58 Stück	gut ablaufen lassen
_____	175 g	Kaiserkirschen	

### Dekor

_____	600 g	<b>Colorado gelb</b>	kurz aufkochen
_____	300 g	Wasser	
_____	180 g	<b>Mohrenglanz Zartbitter</b>	

### Herstellung

- ◆ Die Kokos- Amerikanermasse auf mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren.
- ◆ Die Ananasscheiben auflegen, die Kaiserkirschen in die Mitte legen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 15 Minuten
- ◆ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ◆ Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen und mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.



## Florida-Amerikaner

48 Stück

Betriebsrezept

### Amerikanermasse

_____ 2000 g	<b>Amerikaner</b>	} 2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____ 900 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____ 50 g	<b>Orangella</b>	

\_\_\_\_\_ 800 g Orangenscheiben,  
gut abgelaufen,  
(48 Stück) Dosenware

### Geleeguss

_____ 400 g	<b>Colorado gelb</b>	} kurz aufkochen
_____ 200 g	Wasser	

### Dekor

\_\_\_\_\_ 150 g **Mohreglanz Vanille**

### Herstellung

- ◆ Die Masse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren.
- ◆ Die Orangenscheiben auflegen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 15 Minuten
- ◆ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ◆ Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen und mit **Mohreglanz Vanille** überspinnen.

## Echter Ami

48 Stück

Betriebsrezept

### Amerikanermasse

_____ 2000 g	<b>Amerikaner</b>	} 2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang glatt rühren.
_____ 900 g	Wasser, ca. 20 °C	

### Dekor

\_\_\_\_\_ 700 g Fondant

### Herstellung

- ◆ Amerikanermasse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 15 Minuten
- ◆ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ◆ Die Gebäcke nach dem Erkalten mit Fondant glasieren.

Fachliche Beratung  
Tel. 05 11/41 07 380  
Fax 05 11/41 07 389

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

Bestellung  
Tel. 05 11/41 07 333  
Fax 05 11/41 07 317

Nr. 400