

# RUNDUMM

## Feiner Kuchenguss



# RUNDUM... Feiner Kuchenguss

## Das macht den Kuchen rund:

Mit Güssen, Füllungen und Glasuren erhält ein einfacher Kuchen den „letzten Schliff“ und das geschmackliche „i-Tüpfelchen“. Er verwandelt sich in eine wahre Köstlichkeit, wird feiner, edler und attraktiver, bleibt länger frisch und saftig. Ein gutes Beispiel: Obstkuchen, veredelt mit einem leckeren Rahmguss.

Doch oft reicht im Alltagsgeschäft die Zeit nicht für diese kleine Besonderheit oder es erscheint zu aufwändig. Das ändert sich ab heute ganz einfach!

## Feiner Kuchenguss...

von **BRAUN** macht's möglich: Ganz leicht, schnell und in gleichbleibend hoher Qualität stellen Sie – je nach Wunsch, Gebäck und Verfügbarkeit – einen leckeren Kuchenguss mit saurer Sahne, Sahne, Joghurt oder Schmand her.

Dabei ist **Feiner Kuchenguss** auch sonst ein echter „Allrounder“ und praktisch für jeden Kuchentyp einsetzbar. Besonders gut eignet er sich aber als Guss für Obstkuchen und ist dabei die ideale geschmackliche Abrundung für alle fruchtigen Torten und Gebäcke. **Feiner Kuchenguss** ist ein modernes und sicheres Convenienceprodukt – sehr saftig, froster stabil und hält lange frisch.

## ... und Fruchti-Top!

Kombinieren Sie **Feiner Kuchenguss** mit den neuen **Fruchti-Top Fruchtfüllungen** – mit der natürlichen Frische von ausgesuchten Früchten in Top-Qualität – für Gebäcke mit sichtbarer Fruchtigkeit. Denn **Fruchti-Top** enthält kein Fruchtsaftkonzentrat, sondern 70% echte Frucht – man sieht die Fruchtstückchen!



Fruchti-Top Apfel



Fruchti-Top Kirsch



Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich



## Himbeertorte Josephine

2 konische Formen, 30 cm Ø, 2,5 cm

### Betriebsrezept

_____	700 g	Mürbeteig, 3 mm	
_____	1600 g	Rahmguss	s. Grundrezept
_____	800 g	Himbeeren, Frosterfrüchte	
_____	200 g	Geleeguss mit	

**Colorado neutral**

### Herstellung

- Die Formen fetten und mit dem Mürbeteig auslegen.
  - Den Rahmguss gleichmäßig in den Formen verteilen und die mit **Kabi** ummantelten Himbeeren aufstreuen.
  - Abbacken.
  - Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 30 bis 35 Minuten
- Nach dem Auskühlen aus den Formen stürzen und mit Geleeguss abglänzen.



## JoKi-Torte

2 konische Formen, 26 cm Ø, 5 cm hoch

### Betriebsrezept

_____	700 g Mischteig	
_____	1200 g <b>Fruchti-Top Kirsch</b>	
_____	900 g Joghurtguss	s. Grundrezept

### Herstellung

- Die konischen Formen mit dem Mischteig auslegen.
- **Fruchti-Top Kirsch** einfüllen, glatt streichen und den Joghurtguss darauf verteilen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 35 bis 40 Minuten
- Nach dem Auskühlen aus den Formen stürzen.

### Grundrezept: Joghurtguss

#### Betriebsrezept

_____	300 g <b>Feiner Kuchenguss</b>	verrühren und 10 Minuten quellen lassen
_____	350 g Joghurt	
_____	350 g Milch, 3,5 %	



## Birnen-Mini

35 Stück, 10 cm Ø

### Betriebsrezept

_____	1000 g Mürbeteig	
_____	25 g <b>Kabi</b>	
_____	2100 g Rahmguss	s. Grundrezept
_____	1500 g Birnen, Dosenfrüchte	
_____	200 g Cranberries, getrocknet oder TK-Johannisbeeren	
_____	750 g Geleeguss mit <b>Colorado gelb</b>	

### Herstellung

- Die Förmchen einfetten (nur Förmchen mit glattem Boden verwenden).
- Den Mürbeteig ausrollen, die Förmchen damit auslegen und **Kabi** aufstreuen.
- Die eingeschnittenen Birnen in die Formen legen und den Rahmguss darauf verteilen.
- Die Cranberries oder TK-Johannisbeeren aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Auskühlen aus den Formen stürzen und mit Geleeguss abgelieren.

### Grundrezept: Rahmguss

#### Betriebsrezept

_____	300 g <b>Feiner Kuchenguss</b>	verrühren und 10 Minuten quellen lassen
_____	600 g Sahne, flüssig	
_____	150 g Wasser	



mit Schmand



mit Joghurt

## Aprikosen-Frischeschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

### Betriebsrezept

_____	1200 g	Mischteig	
_____	1800 g	Quarkmasse	s. Grundrezept
_____	1600 g	<b>Fructi-Top Aprikose-Pfirsich</b>	
_____	2100 g	Schmandguss	s. Grundrezept

### Herstellung

- Den Mischteig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
  - Die Quarkmasse und **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich** mit 13er Lochtülle diagonal aufdressieren.
  - Den Rahmguss gleichmäßig darauf verteilen und abbacken.
  - Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 40 bis 45 Minuten

### Grundrezept: Quarkmasse

#### Betriebsrezept

_____	800 g	<b>Käse-Frisch flach</b>	} glatt rühren
_____	2000 g	Quark	
_____	600 g	Eier	
_____	1400 g	Wasser	

### Grundrezept: Schmandguss

#### Betriebsrezept

_____	300 g	<b>Feiner Kuchenguss</b>	} verrühren und 10 Minuten quellen lassen
_____	300 g	Saure Sahne oder Schmand	
_____	200 g	Sahne, flüssig	
_____	300 g	Wasser	

## Sommerprossen Kuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

### Betriebsrezept

_____	1200 g	Mischteig	
_____	4000 g	<b>Fructi-Top Apfel</b>	
_____	2100 g	Joghurtguss	s. Grundrezept
_____	300 g	Cranberries getrocknet oder TK-Johannisbeeren	
_____	400 g	Geleeguss mit <b>Claro neutral</b>	

### Herstellung

- Den Mischteig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
  - **Fructi-Top Apfel** gleichmäßig darauf verteilen und den Joghurtguss aufstreichen.
  - Die Cranberries oder TK-Johannisbeeren aufstreuen und abbacken.
  - Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 40 bis 45 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen.

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

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

**Nr. 409**