



NOCH
EIN
TOR!

NOCH
EIN
TOR!

Jedes Gebäck
ein Treffer!



BRAUN



Rasen-Taler

46 Stück

Betriebsrezept

Amerikaner-Masse

_____	2000 g	Amerikaner	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren.
_____	900 g	Wasser, 20 °C	

Dekor

_____	675 g	Fondant
_____	46 Stück	Schoko-Dekor Fußball

Herstellung

- Die Masse mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 12, auf gefettete und gemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren (pro Stück ca. 65 g) und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 170 °C (= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 Minuten
- Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- Die Gebäcke nach dem Erkalten mit grünem Fondant glasieren und **Schoko-Dekor Fußball** auflegen.

Tipp: Die Amerikaner können auch mit eingefärbten Kokosraspeln ausgarniert werden.



Trillerpfeifen

120 Stück

Betriebsrezept

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

Dekor

_____	250 g	Hagelzucker
-------	-------	-------------

Herstellung

- Ballen zu je 1800 g abwägen und ca. 15 Minuten entspannen lassen.
- Abpressen und auf ca. 25 cm auslängen.
- Zur Pfeife zusammenrollen, auf Backbleche absetzen und auf Gare stellen.
- Nach 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 12 bis 14 Minuten





Sieger-Muffins

30 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Muffins	} Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt rühren.
_____	400 g	Speiseöl	
_____	400 g	Wasser	

Dekor

_____	150 g	Kuchenglanz Vanille
_____	75 g	Cristaline Rot Schoko-Dekor
_____	30 Stück	Fußball

Herstellung

- Die Muffinmasse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- Nach dem Auskühlen in **Kuchenglanz Vanille** tauchen, mit **Cristaline** überspinnen und anschließend das **Schoko-Dekor Fußball** auflegen.

Tipp: Die Muffins können auch mit eingefärbten Kokosraspeln ausgarniert werden. Für die Johannisbeer-Muffins werden für die obige Rezeptur 200 g Johannisbeeren (TK) benötigt.

Grundrezept: Erdbeer-Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado neutral	} Colorado neutral , Geleeguss und Wasser aufkochen. Zum Schluss Dessertpaste Erdbeer einrühren.
_____	500 g	Wasser	
_____	150 g	Dessertpaste Erdbeer	



Stadion-Schnitte 1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	900 g	Mürbeteig, 1 Stück, gebacken
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre
_____	1200 g	Biskuitroulade, hell, 2 Stück

Himbeer-Sahne

_____	240 g	Alaska-express Himbeer	} Alaska-express Himbeer im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	320 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

à la Tiramisu-Sahne

_____	240 g	Basismix „Tiramisu“	} Basismix „Tiramisu“ im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	320 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	1000 g	Geleeguss mit Colorado gelb
_____	100 g	Pistazien, gehackt
_____	150 g	Garniersahne
_____	48 Stück	Schoko-Dekor Fußball

Herstellung

- Den Mübeteig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- Himbeer-Sahne einfüllen, glattstreichen und die zweite Biskuitroulade auflegen.
- À la Tiramisu-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit Geleeguss abglänzen (Schnitte anfrosten).
- Die Schnitte einteilen, Pistazien aufstreuen, mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Fußball** ausgarnieren.

Tipp: Der Geleeguss wurde mit grüner Lebensmittelfarbe eingefärbt.



Meister-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm

Betriebsrezept

- _____ 450 g Mürbeteig, 1 Stück, gebacken
- _____ 100 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 600 g Biskuitroulade, hell, 1 Stück
- _____ 300 g Biskuitroulade, dunkel, 1 Stück

Erdbeer-Sahne

- _____ 100 g **Alaska-express Erdbeer**
 - _____ 125 g Wasser, ca. 25 °C
 - _____ 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ **Alaska-express Erdbeer** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Mango-Sahne

- _____ 120 g **Alaska-express Mango**
 - _____ 150 g Wasser, ca. 25 °C
 - _____ 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ **Alaska-express Mango** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 600 g Erdbeer-Geleeguss s. Grundrezept
- _____ 30 g Dekorzucker
- _____ 75 g Garniersahne
- _____ 24 Stück **Schoko-Dekor Fußball**

Herstellung

- Die Erdbeer-Sahne auf die helle Biskuitroulade verstreichen und zur Roulade (60 cm lang) aufrollen.
- Die Roulade ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die dunkle Biskuitroulade auflegen.
- Mango-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Erdbeer-Roulade der Länge nach durchschneiden und auf die vorbereitete Mango-Sahne auflegen.
- Mit Dekorzucker absieben und mit Erdbeer-Geleeguss auslassen (die Schnitte anfrosten).
- Mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Fußball** ausgarnieren.



Schoko-Dekor Fußball

Art.-Nr. 1764901
240 Stück im Karton



Schoko-Dekor Fußball 2014

Art.-Nr. 1765101
192 Stück im Karton



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

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

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE