



HALLOWEEN

VON GEISTERN EMPFOHLEN



BRAUN

HALLOWEEN

BACKFRISCHER GRUSELSPASS!

Seitdem Anfang der 90er Jahre der Halloween-Kult auch Deutschland erreicht hat, ist das fröhlich-gruselige Feiern am 31. Oktober immer populärer geworden.

Halloween ist mittlerweile ein fester Stichtag in jedem Eventkalender. Zu einer gelungenen Halloween-Party gehören neben der Verkleidung und einer typischen Dekoration auch die richtigen Gebäcke.

Dieses Rezeptheft zeigt, wie bei der jungen Zielgruppe ohnehin beliebte Gebäcke, wie Amerikaner, Muffins oder Berliner – die dazu sehr rationell herzustellen sind – mit nur ein paar phantasievollen Handgriffen zu wahren Gruselknüllern werden können.

Die schaurig-süßen Dekore auf der Rückseite dieses Heftes tragen ein Weiteres dazu bei.

BRAUN WÜNSCHT

HAPPY HALLOWEEN UND FRÖHLICHES GRUSELN!



HEXEN-BALLEN

150 Stück

Betriebsrezept

_____	4000 g	Berliner Wolken	Intensiv verkneten*) Spiralkneter: 2 + 6 - 8 Minuten Teigtemperatur: 25 bis 28 °C
_____	1100 g	Wasser, bis 1200 g	
_____	800 g	Eier	
_____	280 g	Hefe	
		<u>Füllung</u>	
_____	2250 g	Erdbeerkonfitüre	
		<u>Dekor</u>	
_____	500 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	750 g	Fondant, eingefärbt	
_____	150 Stk	Halloween-Sticks (5 Motive)	

Herstellung

- Den Berliner Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- Einwaage pro Ballen: 1200 g
- Ballengare: ca. 15 Minuten
- Die Ballen abpressen, rundwirken und auf Gärgutträger absetzen.
- Stückgare, 3/4 Gare: 60 bis 65 Minuten bei ca. 35° C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85 %
- Absteifzeit: ca. 6 bis 8 Minuten
- Fetttemperatur: 170 bis 175° C
- Backzeit: ca. 6 bis 8 Minuten
- Nach dem Backen die Berliner füllen, aprikotieren und glasieren.
- Mit den **Halloween-Sticks** ausgarnieren.

*) Die Knetzeit richtet sich nach dem verwendeten Knetsystem.



GRUSEL-MUFFINS

ca. 30 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Muffins
_____	400 g	Speiseöl
_____	400 g	Wasser
_____	80 g	Dessertpaste Erdbeer
_____	10 g	Lebensmittelfarbe Rot

ca. 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren.

_____	100 g	<u>Dekor</u> Fondant, eingefärbt (z.B. rot, lila, grün usw.)
_____	60 g	Cranberries, getrocknet
_____	30 Stk	Zuckerfiguren Halloween

Herstellung

- Die Muffinmasse in Muffinformen einfüllen (je Form ca. 60 g) und abbacken.
- Nach dem Erkalten mit den eingefärbten Fondantsorten bunt glasieren.
- Mit den **Zuckerfiguren Halloween**, sowie den Cranberries ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190°C (= 40°C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 20 - 25 Minuten



HALLOWEEN-SCHRECK

ca. 52 Stück

Betriebsrezept

_____	2000 g	<u>Amerikaner-Masse</u> Amerikaner	2 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren.
_____	900 g	Wasser, ca 20°C	
_____	250 g	Cranberries, getrocknet	
_____	15 g	Lebensmittelfarbe Orange	
_____	700 g	<u>Dekor</u> Fondant, eingefärbt (z.B. rot, lila, grün usw.)	
_____	52 Stk	Schoko-Dekor Halloween	

Herstellung

- Die Backbleche mit Backpapier auslegen oder einfetten und mit Mehl bestäuben.
- Die Masse mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 12, aufspritzen (pro Stück ca. 60 g)
- Abbacken.
- Die Gebäcke nach dem Backen vom Blech lösen.
- Nach dem Erkalten mit den eingefärbten Fondantsorten bunt glasieren.
- Mit dem Schoko-Dekor Halloween ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190°C (=40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 12 Minuten

ZUCKERFIGUREN HALLOWEEN

Art.-Nr. 1815501
96 Stück (6 Motive)



Abbildung Originalgröße

ausverkauft

SCHOKO-DEKOR HALLOWEEN

Art.-Nr. 1712301
192 Stück (3 Motive)



Abbildung
Originalgröße

HALLOWEEN-STICKS

Art.-Nr. 1815301
100 Stück gemischt

Abbildung verkleinert



Nur solange der Vorrat reicht
(5 Motive)

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

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

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produktsortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 455