



- **Saftiger HochgeNuss:**
Extra nussige Gebäcke,
phantasievoll veredelt –
und dabei rationell und
gelingsicher.
- **Mit Nousino.**
Nur von **BRAUN!**

Nousino – nussige Gebäckideen

Nuss-Waldfrucht-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____ 2200 g Nousinorouladen, 2 Stück
mit **Nousino**

siehe Grundrezept

_____ 200 g Himbeerkonfitüre

_____ 900 g **Crème Brûlée**

_____ 700 g Wasser, 40 bis 50 °C

_____ 3000 g Sahne, flüssig

▶ **Crème Brûlée** mit dem

Wasser gut verrühren und
die Sahne unterrühren.

Dekor

_____ 500 g **Variegò Waldfrucht/
Frutti di Bosco**

Himbeer-Geleeguss

_____ 500 g **Colorado rot**

_____ 150 g Himbeeren, Frosterfrüchte

_____ 100 g Wasser

▶ Kurz aufkochen und
durchsieben.

Herstellung

- Eine Nousinoroulade auf das Blech legen und die Himbeerkonfitüre aufstreichen.
- Die Hälfte der Crème Brûlée-Masse auf die Roulade geben und glatt streichen.
- Die zweite Nousinoroulade auflegen und die restliche Crème Brûlée-Masse darauf verteilen.
- **Mit Variegò Frutti di Bosco marmorieren und kalt stellen.**
- Mit Himbeer-Geleeguss abgelierten.

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. 477



Nuss-Rumtopf-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

		<u>Nousino-Rumtopf-Kapsel</u>	
_____	2100 g	Nousino	▶ Mit grober Rute 6 Minuten im schnellen Maschinen-gang aufschlagen.
_____	1100 g	Vollei	
_____	100 g	Wasser	
_____	350 g	Royal Rumtopf	▶ unter die fertige Masse melieren
_____	180 g	Butter, flüssig	
		<u>Nussbuttercreme</u>	
_____	1400 g	Buttercreme mit Cremonte	▶ miteinander verrühren
_____	140 g	Eispaste NOCCIOLA PIEMONTE/ITALIA	
_____	300 g	Rumtränke	
_____	650 g	Marzipan, angewirkt	2 mm dünn ausrollen
		<u>Dekor</u>	
_____	350 g	Nugotin	
_____	30 g	Mohreglanz Zartbitter	

Herstellung

- Die Nousinomasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur) Backzeit: ca. 50 Minuten
- Nach dem Backen gut auskühlen lassen, stürzen und das Papier abziehen.
- Die Kapsel halbieren und den Unterboden zurück auf das Blech legen.
- Den Boden mit 150 g Rumtränke tränken.
- 1200 g Nussbuttercreme aufstreichen, die zweite Kapsel auflegen und tränken.
- Die restliche Buttercreme dünn aufstreichen und die ausgerollte Marzipandecke auflegen.
- Das flüssige **Nugotin** aufstreichen und mit **Mohreglanz Zartbitter** über-spinnen.

Nuss-Herrenriegel

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

		<u>Rumtopf-Rouladen</u>	
_____	3200 g	Nousinorouladen, 4 Stück	siehe Nuss-Rumtopf-Schnitte
		<u>Rumtopf-Mandelkro-ne-Füllung</u>	
_____	3000 g	Mandelkro-ne	▶ glatt arbeiten
_____	300 g	Royal Rumtopf	
_____	400 g	Rumtränke	
		<u>Dekor</u>	
_____	2000 g	Nugotin	aufgelöst
_____	360 g	Haselnüsse, ganz, geröstet	
_____	80 g	Mohreglanz Zartbitter	

Herstellung

- Aus dem Grundrezept Nousino-Rumtopf-Kapsel vier Rouladen backen.
- Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur) Backzeit: 8 bis 10 Minuten
- Die vier Nousinorouladen mit der Rumtopf-Mandelkro-ne-Füllung zur Schnitte zusammensetzen und pressen (1 Tag in der Kühlung stehen lassen). Die beiden mittleren Rouladen tränken.
- Die Schnitte in 3 x 10 cm Riegel schneiden und mit dem aufgelösten **Nugotin** überziehen.
- Auf jeden Riegel 2 Haselnüsse setzen und mit **Mohreglanz Zartbitter** über-spinnen.

Grundrezept: Nousinorouladen

Betriebsrezept:

_____	1400 g	Nousino
_____	700 g	Eier
_____	100 g	Wasser

Herstellung

- Masse auf Backpapier aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur) Backzeit: ca. 10 Minuten



Vielseitig und gelingsicher:

Nousino
Art.-Nr. 1452010
10,0 kg im Karton