



- **Titelverdächtig:**
Pfiffige Gebäckideen – ganz sportlich mit frischem Joghurt, Rosinen, Datteln und knackigen Nüssen.
- **Wahre Volltreffer – mit Produkten von BRAUN.**

Im Fußballfieber!

Schwarz-Rot-Gold Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm

		<u>Schoko-Rührmasse</u>	
_____	500 g	Schoko-Rührkuchen	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glatt rühren.
_____	225 g	Speiseöl	
_____	225 g	Wasser	
		<u>Himbeer-Sahne</u>	
_____	200 g	Alaska-express Himbeer	▶ Alaska-express Himbeer im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	250 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____	1000 g	Fructi-Top Orange	
		<u>Dekor</u>	
_____	200 g	Cristaline Gelb	
_____	100 g	Garniersahne	
_____	60 g	Cristaline Rot	
_____	60 g	Cristaline Schoko	
_____	22 Stück	Schoko-Dekor Fußball	

Herstellung

- Die Schoko-Rührmasse auf ein gefettetes, leicht bemehltes Blech aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: 190 °C
- Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Erkalten die Himbeer-Sahne aufstreichen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Nach dem Absteifen **Fructi-Top Orange** aufstreichen.
- **Cristaline Gelb** auf ca. 40 °C erwärmen und die Schnitte abglänzen.
- Mit **Cristaline Rot**, **Cristaline Schoko**, Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Fußball** ausgarnieren.

Weltmeister-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm

Rührmasse

_____ 1050 g Rührmasse mit **RührQuick Soft**
 _____ 650 g **Fruchti-Top Apfel**

Joghurt-Füllcreme

_____ 400 g **Joghurt-Füllcreme**
 _____ 400 g Wasser, kalt
 _____ 600 g Sahne, flüssig, kalt

_____ 60 g **Eispaste Grüner Apfel/Mela Verde**
 _____ 60 g **Eispaste Maracuja-Passionsfrucht**

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 5 Minuten aufschlagen.

Je 700 g Joghurt-Füllcreme mit **Eispaste Grüner Apfel/Mela Verde** und **Eispaste Maracuja-Passionsfrucht** abschmecken.

Dekor

_____ 200 g **Cristaline Gelb**
 _____ 60 g **Cristaline Rot**
 _____ 100 g Garniersahne
 _____ 22 St. **Schoko-Dekor Fußball (2 Motive)**

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes, leicht bemehletes Blech aufstreichen und **Fruchti-Top Apfel** diagonal aufdresieren. Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
Backzeit: ca. 35 bis 40 Minuten
- Die Joghurt-Apfelcreme auf die ausgekühlte Kapsel aufstreichen, anschließend die Joghurt-Maracujacreme aufstreichen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Schnitte anfrosten und **Cristaline Gelb** aufstreichen.
- Mit **Cristaline Rot**, Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Fußball** ausgarnieren.

„Jogi“-Snack

Betriebsrezept: 300 Stück

Hefeteig

_____ 10000 g Weizenmehl Type 550
 _____ 300 g **Hefesoftware**
 _____ 1400 g Zucker
 _____ 1250 g Butter oder Backmargarine
 _____ 900 g Hefe
 _____ 1000 g Vollei
 _____ 2000 g bis 2100 g, Wasser, kalt
 _____ 2000 g Joghurt
 _____ 200 g Salz
 _____ 80 g **Hefeteig-Aroma**

Im Spiralknetzer 3 + 8 Minuten kneten.
Teigtemperatur: ca. 24 bis 26 °C

_____ 2200 g Fruchtemischung:
 1200 g Rosinen
 600 g Datteln, gehackt
 400 g Haselnüsse, gehackt

Zum Schluss der Knetzeit zugeben.

Herstellung

- Den Hefeteig zu Ballen à 2100 g aufarbeiten.
- Vor dem Abpressen ca. 15 Minuten Ballengare.
- Die Teiglinge etwas langwirken, auf Bleche absetzen und auf Gare stellen.
- Mit Eistreiche abstreichen und die Teiglinge dreimal einschneiden.
- Abbacken bei 3/4 Gare.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (etwas Dampf) (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 Minuten

Herstellung Variante

- Auf 1750 g Teig 150 g Schokotropfen unterlaufen lassen.
- Nach der Ballengare (ca. 15 Minuten) abpressen und auf Bleche absetzen.
- Bei 2/3 Gare ein Loch in die Mitte drücken und **Fruchti-Top Orange** eindressieren.
- Mit Eistreiche abstreichen und Hagelzucker am Rand aufstreuen.
- Etwas nachgaren und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (etwas Dampf) (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 Minuten



Fußball-Dekore

Schoko-Dekor Fußball
 192 Stück im Karton
 Art.-Nr. 1765101

Schoko-Dekor Fußball (2 Motive)
 240 Stück im Karton
 Art.-Nr. 1764901

Offizieller
Förderer



BRAUN

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

Nr. 485