CUPCAKES
AROUND THE WORLD

BRAUN

Barcelona-Cupcake

36 Stück

1000 g	**Muffins**	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang ca. 3 Minuten verrühren. Ca. 50 g in die Muffinformen füllen
400 g	Speiseöl	
400 g	Wasser	
20 g	**Orangella**	
360 g	**Fruchti-Top Orange**	**Fruchti Top Orange** eindressieren und abbacken.

Orangen-Joghurtcreme

200 g	**Joghurt-Füllcreme**	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.
200 g	Wasser, kalt	
300 g	Sahne, flüssig, kalt	
40 g	**Dessertpaste Orange**	

Dekor

360 g	**Fruchti-Top Orange**

Herstellung

- Backtemperatur: 190 °C
- Backzeit: ca. 20 bis 25 Minuten
- Nach dem Erkalten die Orangen-Joghurtcreme aufdressieren.
- In die Mitte **Fruchti-Top-Orange** aufdressieren.

Berlin-Cupcake

36 Stück

1000 g	**Muffins**	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.
400 g	Speiseöl	
400 g	Wasser	
150 g	**Schokobella Feinherb**	Von der obigen Masse die Hälfte abnehmen und mit **Schokobella** verrühren.

Kirschwasser-Buttercreme

650 g	Buttercreme mit **Cremonte** siehe Grundrezept	verrühren
40 g	**Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**	

Dekor

40 g	**Schokoraspeln**
120 g	**Chellies**

Herstellung

- Die helle Muffinmasse einfüllen, darauf die Schoko-Muffinmasse füllen und abbacken.
- Backtemperatur: 190 °C
- Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- Nach dem Erkalten die Kirschwasser-Buttercreme aufdressieren.
- Mit den **Schokoraspeln** und den **Chellies** ausgarnieren.

Brüssel

Brüssel-Cupcake

36 Stück

1000 g	**Schoko-Rührkuchen**	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Ca. 50 g in die Muffinformen füllen und abbacken.
400 g	Speiseöl	
400 g	Wasser	
100 g	**Schoko-Pailletten**	

Cointreau-Buttercreme

650 g	Buttercreme mit **Cremonte** siehe Grundrezept	verrühren
60 g	**Royal Cointreau**	

Dekor

360 g	**Schokobella Feinherb**, aufgelöst
40 g	**Schoko-Pailletten**

Herstellung

- Backtemperatur: 190 °C
- Backzeit: 20 bis 25 Min.
- Nach dem Erkalten die Cointreau-Buttercreme aufdressieren und kalt stellen.
- Mit **Schokobella Feinherb** überziehen und die **Schoko-Pailletten** aufstreuen.

Buenos Aires

Buenos Aires-Cupcake

36 Stück

1000 g	**Muffins**	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Ca. 50 g in die Muffinformen füllen
400 g	Speiseöl	
400 g	Wasser	
360 g	**Fruchti-Top Erdbeere**	**Fruchti-Top-Erdbeere** eindressieren und abbacken.

Buttercreme à la Dulche de Leche

700 g	Buttercreme mit **Cremonte** siehe Grundrezept	verrühren
40 g	**Eispaste Dulche de Leche**	

Dekor-Bienexplatte

100 g	**Bienex**	Mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreuen. Backtemperatur: 200°C Backzeit: ca. 8 Minuten
80 g	Mandeln, gehobelt	
60 g	**Topping Karamel**	

Herstellung

- Backtemperatur: 190°C
- Backzeit: 20 bis 25 Min.
- Nach dem Erkalten die Buttercreme à la Dulche de Leche aufdressieren.
- Mit **Topping Karamel** überspinnen.
- Die Bienexplatte in Stücke brechen und in die Creme einstecken.

ROM

STOCKHOLM

Rom-Cupcake

36 Stück

1000 g	**Muffins**	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Ca. 50 g in Muffinformen füllen und abbacken.
400 g	Speiseöl	
400 g	Wasser	
60 g	**Dessertpaste Caramel**	
	Caramel-Creme	
700 g	Buttercreme mit **Cremonte** siehe Grundrezept	verrühren
60 g	**Dessertpaste Caramel**	
	Dekor	
60 g	**Schokobella**, aufgelöst	
120 g	Zusammengesetzte Biskuitrouladen mit roter Konfitüre in 2 x 1 cm Streifen schneiden	siehe Grundrezept

Herstellung

- Backtemperatur: 190 °C
- Backzeit: 20 bis 25 Min.
- Auf die erkalteten Cupcakes mit einem Spritzbeutel und einer Lochtülle die Caramel-Creme tupfenförmig aufdressieren und kalt stellen.
- Mit **Schokobella** überspinnen und mit einem Stück zusammengesetzter Biskuitroulade ausgarnieren.

Stockholm-Cupcake

40 Stück

1000 g	**Muffins**	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.
400 g	Speiseöl	
400 g	Wasser	
250 g	Heidelbeeren	Zum Schluss die Heidelbeeren unterlaufen lassen. Ca. 50 g in die Muffinformen füllen und abbacken.
	Joghurtcreme	
300 g	**Joghurt-Füllcreme**	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.
300 g	Wasser, kalt	
450 g	Sahne, flüssig, kalt	
	Heidelbeer-Joghurtcreme	
50 g	**Eispaste Heidelbeere**	Von der Joghurtcreme die Hälfte abnehmen und die Eispaste Heidelbeere unterheben.
	Dekor	
40 g	Heidelbeeren	

Herstellung

- Backtemperatur: 190 °C
- Backzeit: 20 bis 25 Min.
- Nach dem Erkalten die weiße Joghurtcreme mit einer Sterntülle aufdressieren.
- Mit der Heidelbeer-Joghurtcreme (Lochtülle) einen großen Tupfer aufdressieren.
- Je eine Heidelbeere auflegen.

Honolulu-Cupcake

36 Stück

1000 g	**Muffins**	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Ca. 50 g in Muffinformen füllen.
400 g	Speiseöl	
400 g	Wasser	
150 g	**Eiszubereitung Cocco di Sulù/Philippines**	
200 g	Ananasscheiben, gut abgetropft in kleine Stücke geschnitten.	Die Ananasstücke darauf verteilen und abbacken.

Ananas-Joghurtcreme

300 g	**Joghurt-Füllcreme**	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.
300 g	Wasser, kalt	
450 g	Sahne, flüssig, kalt	
50 g	**Dessertpaste Ananas**	

Dekor

180 g	Ananasscheiben, in 1/8 Stücke schneiden
70 g	**Schokobella**, aufgelöst
40 g	Kokosraspeln, mittel

Herstellung

- Backtemperatur: 190 °C
- Backzeit: 20 bis 25 Min.
- Nach dem Erkalten die Ananas-Joghurtcreme aufdressieren und die Kokosraspeln aufstreuen.
- Die 1/8 Ananasstücke zur Hälfte mit **Schokobella** überziehen und auf die Joghurtcreme setzen.

Sydney-Cupcake

36 Stück

1000 g	**Muffins**	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Ca. 50 g in die Muffinformen füllen und abbacken.
400 g	Speiseöl	
400 g	Wasser	
60 g	**Eispaste Kiwi**	

Zitronen-Joghurtcreme

300 g	**Joghurt-Füllcreme**	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang 5 Minuten aufschlagen.
300 g	Wasser, kalt	
450 g	Sahne, flüssig, kalt	
40 g	**Dessertpaste Zitrone**	

Dekor

150 g	Kiwischeiben, halbiert	Die Kiwi- und Zitronenscheiben mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
100 g	Zitronenscheiben, halbiert	
150 g	**Cristaline Neutral**	

Herstellung

- Backtemperatur: 190 °C
- Backzeit: 20 bis 25 Min.
- Nach dem Erkalten die Zitronen-Joghurtcreme aufdressieren.
- Mit den abgeglänzten halben Kiwi- und Zitronenscheiben ausgarnieren.

London-Cupcake

36 Stück

1000 g	**Muffins**	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.
400 g	Speiseöl	
400 g	Wasser	
90 g	**Eispaste Grüne Minze/ Menta Verde**	
70 g	**Schoko-Pailletten**	unterrühren. Ca. 50 g in die Muffinformen abfüllen und abbacken.

Minz-Creme

700 g	Buttercreme mit **Cremonte** siehe Grundrezept	verrühren
40 g	**Eispaste Grüne Minze/ Menta Verde**	

Dekor

36 Stk.	**Schoko-Dekor Marmorfächer**

Herstellung

- Backtemperatur: 190 °C
- Backzeit: 20 bis 25 Min.
- Nach dem Erkalten die Minz-Creme aufdressieren und das **Schoko-Dekor Marmorfächer** auflegen.

New York-Cupcake

36 Stück

1000 g	**Muffins**	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Ca. 50 g in die Muffinformen füllen und abbacken.
400 g	Speiseöl	
400 g	Wasser	
200 g	Frischkäse	

Mascarpone-Buttercreme

700 g	Buttercreme mit **Cremonte** siehe Grundrezept	verrühren
70 g	**Eispaste Mascarpone**	

Dekor

200 g	Erdbeeren, halbiert	Die halben Erdbeeren mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
20 g	**Cristaline Neutral**	

Herstellung

- Backtemperatur: 190 °C
- Backzeit: 20 bis 25 Min.
- Nach dem Erkalten die Mascarpone-Buttercreme aufdressieren und mit den abgeglänzten Erdbeeren ausgarnieren.

PARIS

Paris-Cupcake

25 Stück

1000 g	**Tarte au Chocolat**	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.
400 g	Vollei	
400 g	Speiseöl	

Praliné-Trüffelcreme

600 g	Bianka-Creme siehe Grundrezept	verrühren
60 g	**Royal Praliné-Trüffel**	

Dekor

50 g	**Schokobella**, aufgelöst
90 g	**Dekorplatten dunkel**

Herstellung

- Tarte au Chocolat-Masse in die Muffinformen füllen (ca. 70 g) und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200°C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Erkalten die Praliné-Trüffelcreme aufdressieren.
- Mit **Schokobella** überspinnen und **Dekorplatten dunkel** auflegen.

RIO

Rio de Janeiro-Cupcake

36 Stück

1000 g	**Schoko-Rührkuchen**	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Ca. 50 g in Muffinformen füllen
400 g	Speiseöl	
400 g	Wasser	
150 g	**Royal Batida de Côco**	
180 g	Kokosraspeln, mittel	
250 g	**Fruchti-Top Kirsch**	**Fruchti-Top Kirsch** eindressieren und abbacken.

Kokos-Buttercreme

700 g	Buttercreme mit **Cremonte** siehe Grundrezept	verrühren
70 g	**Eispaste Cocco di Sulù/ Philippines**	

Dekor

36 Stk.	**Schoko-Dekor Batida de Côco**
150 g	**Fruchti-Top Kirsch**
50 g	Kokosraspeln, mittel

Herstellung

- Backtemperatur: 190 °C
- Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- Nach dem Erkalten die Kokos-Buttercreme aufdressieren.
- Die Kokosraspeln aufstreuen.
- Mit einem Spritzbeutel und 10er Lochtülle **Fruchti-Top-Kirsch** auf die Kokos-Buttercreme dressieren.
- **Schoko-Dekor Batida de Côco** auflegen.

LAS VEGAS

Las Vegas-Cupcake

36 Stück

1000 g	**Muffins**	Alle Zutaten (außer den Marshmellows) im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Ca. 50 g in die Muffinform füllen und abbacken.
400 g	Speiseöl	
400 g	Wasser	
90 g	**Nube Kit (Paste + Marshmellows)**	

Vanille-Buttercreme

650 g	Buttercreme mit **Cremonte** siehe Grundrezept	verrühren
10 g	**Kovanil**	

Herstellung

- Backtemperatur: 190 °C
- Backzeit: 20 bis 25 Min.
- Nach dem Erkalten die Vanille-Buttercreme aufdressieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich mit den Marshmellows aus dem Nube Kit dekorieren.

CUPCAKES AROUND THE WORLD !

Ursprünglich aus den Promi-Konditoreien der USA kommend, haben Cupcakes mittlerweile Ihren Siegeszug um die ganze Welt angetreten. Wen wundert´s? Cupcakes sind stylisch, vielfältig, liebevoll dekoriert und treffen somit den internationalen Geschmack.

Dabei sind sie einfach und rationell herzustellen, denn bei gleichen Grundmassen können sie vielseitig aromatisiert oder mit Füllungen veredelt werden. Durch unterschiedliche Garnierungen mit Cremes, Früchten oder Dekoren werden Cupcakes zu wahren kleinen Kunstwerken.

HAVANNA

Havanna-Cupcake

36 Stück

1000 g	**Muffins**	Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Ca. 50 g in die Muffinformen füllen und abbacken.
400 g	Speiseöl	
400 g	Wasser	
15 g	**Caribia**	

Kaffee-Buttercreme

650 g	Buttercreme mit **Cremonte** siehe Grundrezept	verrühren
70 g	**Eispaste Caffè Arabica/ Colombia**	

Dekor

50 g	**Moccabohnen**

Herstellung

- Backtemperatur: 190 °C
- Backzeit: 20 bis 25 Min.
- Nach dem Erkalten die Kaffee-Buttercreme aufdressieren.
- Mit einer **Moccabohne** dekorieren.

GRUNDREZEPTE

Buttercreme mit Cremonte

1000 g	**Cremonte**	kurz verrühren
1500 g	Wasser, ca. 20°C	
1300 g	Butter	Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Bianka-Creme

1000 g	**Bianka**	schaumig rühren
1000 g	Crememargarine oder Butter	
500 g	Wasser	Wasser nach und nach zugeben und gut aufschlagen.

Zusammengesetzte Biskuitrouladen

2000 g	**Bisquisit 100 PLUS**	Die gebackenen Biskuitrouladen mit der Aprikosenkonfitüre zusammensetzen und pressen. Über Nacht stehen lassen.
1300 g	Vollei	
500 g	Wasser	
1250 g	Aprikosenkonfitüre	

CUPCAKES AROUND THE WORLD

Downloadvorlagen / Promition

- CUPCAKES AROUND THE WORLD Logo
- DIN A1-Plakat für Gehwegaufsteller
- DIN A4 für Thekenaufsteller

Sind unter **www.martinbraun.de** in der Rubrik Gebäcke in der Mediathek zu finden.

Offizieller Förderer

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

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