



- *Konzentrat zur Herstellung saftiger Sand- und Rührmassen*
- *Hervorragende Tragfähigkeit von Früchten und Fruchtfüllungen*
- *Günstig in der Kalkulation*

FruchtSand Konzentrat.

Pflaumen-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

Rührmasse

_____	675 g	Weizenmehl
_____	150 g	FruchtSand Konzentrat
_____	600 g	Zucker
_____	75 g	Weizenpulver
_____	600 g	Speiseöl
_____	450 g	Eier
_____	150 g	Wasser, bis 200 g

2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen-gang rühren.

_____ 2000 g Pflaumen, TK-Früchte

_____ 500 g Streusel

Dekor

_____ 500 g Geleeguss mit **Colorado gelb**

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen.
- Die TK-Pflaumen auflegen und die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 55 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen.
- **Tipp:** Bei der Verwendung anderer Früchte, z. B. Mandarinen, verkürzt sich die Backzeit.
- Zur Herstellung der Rührmasse kann statt Speiseöl auch die gleiche Menge Butter eingesetzt werden.



Donauwelle

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

Rührmasse

_____	900 g Weizenmehl	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen- gang rühren.
_____	200 g FruchtSand Konzentrat	
_____	800 g Zucker	
_____	100 g Weizenpuder	
_____	600 g Eier	
_____	800 g Speiseöl	
_____	200 g Wasser	

_____	125 g Schokobella	} Von der Rührmasse 1000 g abnehmen und mit Schokobella verrühren.
-------	--------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

_____ 500 g Sauerkirschen, gut abgelaufen

_____ 1800 g Buttercreme mit **Cremonte**

Dekor

_____ 500 g **Schokobella**

Herstellung

- Die helle Rührmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Blech streichen.
- Die dunkle Rührmasse mit einem Spritzbeutel aufdresieren und mit einem Messer verziehen, die Kirschen aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 40 Minuten
- Nach dem Erkalten Buttercreme aufstreichen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- **Schokobella** aufstreichen und kämmen.

Erdbeer-Frucht-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

Rührmasse

_____	675 g Weizenmehl	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen- gang rühren.
_____	150 g FruchtSand Konzentrat	
_____	600 g Zucker	
_____	75 g Weizenpuder	
_____	600 g Speiseöl	
_____	450 g Eier	
_____	150 g Wasser, bis 200 g	

_____	900 g KSK-Creme (zum Füllen)
_____	3000 g Erdbeeren
_____	1400 g Geleeguss mit Claro Rot

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Backen mit **KSK-Creme** bestreichen.
- Mit den Erdbeeren belegen und mit Geleeguss abglänzen.

Offizieller
Förderer



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. 516