

# RUNDUMM

**Sand BASIC**



# Sand BASIC

## Perfekte Basis für klassische und kreative Blech- und Obstblechkuchen!

Die Grundlage unendlicher Blechkuchen-Ideen ist eine lockere Sandmasse. Ihre Kunden schätzen die köstlich lockeren, frischen und saftigen Blechkuchen – egal ob die klassische Donauwelle, den traditionellen Apfelmuchen oder die frische Erdbeerschnitte.

Es gibt tausendundeine Möglichkeit für neue kreative Gebäckvarianten – mit heimischen und exotischen Früchten, knusprigen Streuseln, edlen Gewürzen, goldbraunen Nüssen, feinen Cremes, frischem Quark und vielen weiteren Auflagen. Zaubern Sie ganz einfach ein vielseitiges, genussreiches und obendrein optisch äußerst attraktives Sortiment in Ihre Kuchentheke.

Sandmassenkapseln aus **Sand BASIC** eignen sich hervorragend als Basis für Obst-, Buttercreme- sowie Sahnegebäcke. Für die Verfeinerung mit Fruchtfüllungen und Kuchenguss sind sie somit besonders vielseitig.

### Alle Vorteile auf einen Blick:

- hochwertige, fein aufeinander abgestimmte Rohstoffe
- freie Fettwahl – Butter, Pflanzenfett oder Speiseöl
- auch für Buttergebäcke geeignet
- hohe Verarbeitungssicherheit, da lediglich Fett und Vollei zugegeben werden müssen
- sehr gute Frosterfähigkeit der Masse und des fertigen Gebäcks
- Produktion auf Vorrat, Abfangen von Bedarfsspitzen
- angenehmer Geschmack durch leichte Vanillenote
- herrlich lockere, saftige Gebäcke mit ausgezeichnet langer Frischhaltung
- individuelle Variationsmöglichkeiten durch den Einsatz verschiedener Rohstoffe bzw. Zutaten
- sehr gute Streich- bzw. Fließfähigkeit der Masse
- rationelle Verarbeitung, schnelles, einfaches Handling
- hervorragende Eignung zur Verarbeitung mit der Dosiermaschine
- besonders gute Tragfähigkeit der Sandmasse, kein Absinken der Auflage

## Grundrezepte:

### Grundrezept: Sandmasse mit Sand BASIC

_____	1200 g	<b>Sand BASIC</b>	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Min. aufschlagen.
_____	700 g	Vollei	
_____	600 g	<b>Deli Rapsöl</b>	

### Grundrezept: Buttercreme mit Cremonte

_____	1000 g	<b>Cremonte</b>	▶ 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.

### Grundrezept: Streusel (Mürbella + Butter)

_____	1000 g	<b>Mürbella</b>	▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.
_____	500 g	Butter	

### Grundrezept: KSK-Creme (zum Füllen)

_____	300 g	<b>KSK</b>	▶ Alle Zutaten glatt rühren. Bei größeren Mengen die Creme im schnellen Maschinengang 5 Minuten glatt rühren.
_____	1000 g	Wasser	

### Grundrezept: Geleeguss mit Claro rot

_____	100 g	<b>Claro rot</b>	▶ <b>Claro rot</b> und Zucker mischen. Mit der Flüssigkeit aufkochen.
_____	400 g	Zucker	
_____	1000 g	Wasser, oder (Fruchtsaft)	

### Grundrezept: Geleeguss mit Claro neutral

_____	100 g	<b>Claro neutral</b>	▶ <b>Claro neutral</b> und Zucker mischen. Mit der Flüssigkeit aufkochen.
_____	400 g	Zucker	
_____	1000 g	Wasser, oder (Fruchtsaft)	





## Donauwelle

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

_____	1650 g	Sandmasse mit <b>Sand BASIC</b> (siehe Grundrezept)	
_____	50 g	<b>Schokobella</b>	▶ Mit 750 g Sandmasse verrühren.
_____	300 g	Sauerkirschen, gut abgelaufen	
_____	1000 g	Buttercreme mit <b>Cremonte</b> (siehe Grundrezept)	
		<u>Dekor</u>	
_____	250 g	<b>Schokobella</b>	▶ auflösen

### Herstellung

- Die helle Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die dunkle Sandmasse mit einem Spritzbeutel aufdressieren und mit einem Messer verziehen.
- Die Früchte aufstreuen und abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Creme einfüllen und glatt streichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- **Schokobella** aufstreichen und die Oberfläche kämmen.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten



## Beschwipste Welle

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

_____	1650 g	Sandmasse mit <b>Sand BASIC</b> (siehe Grundrezept)	
_____	50 g	<b>Schokobella</b>	▶ Mit 750 g Sandmasse verrühren.
_____	300 g	Sauerkirschen, gut abgelaufen	
_____	1000 g	Buttercreme mit <b>Cremonte</b> (siehe Grundrezept)	▶ Die Creme mit der Dessertpaste abschmecken.
_____	60 g	<b>Dessertpaste Schwarz- wälder Kirschwasser</b>	
		<u>Dekor</u>	
_____	300 g	<b>Schokobella weiß</b>	▶ auflösen
_____	25 g	<b>Schoko-Pailletten</b>	

### Herstellung

- Die helle Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die dunkle Sandmasse mit einem Spritzbeutel aufdressieren und mit einem Messer verziehen.
- Die Früchte aufstreuen und abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Creme einfüllen und glatt streichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Schokobella weiß** überziehen.
- Die Oberfläche kämmen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten



## Apfel-Knusperwelle

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

_____	1500 g	Sandmasse mit <b>Sand BASIC</b> (siehe Grundrezept)	
_____	1000 g	<b>Fruchti-Top Apfel</b>	
		<u>Knusperstreusel</u>	
_____	150 g	Streusel mit <b>Mürbella</b> (siehe Grundrezept)	} mischen
_____	100 g	Mandeln, gehobelt	
_____	125 g	<b>Bienex</b>	

### Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- **Fruchti-Top Apfel** diagonal aufdressieren.
- Die Knusperstreusel aufstreuen.
- Abbacken.
- **Tipp:** Es können auch Dunstäpfel, frische Äpfel oder auch andere **Fruchti-Top**-Sorten verwendet werden.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten



## Apfel-Nuss-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

		<u>Sandmasse</u>	
_____	600 g	<b>Sand BASIC</b>	} Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
_____	360 g	Vollei	
_____	300 g	<b>Deli Rapsöl</b>	
_____	350 g	<b>NussgeNuss</b>	} verrühren
_____	250 g	Wasser	
		<u>Apfel-Schmand-Sahne</u>	
_____	160 g	<b>Alaska-express Apfel</b>	} <b>Alaska-express Apfel</b> im Wasser auflösen, Schmand und Sahne unterheben.
_____	200 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	400 g	Schmand	
_____	400 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	150 g	<b>Cristaline Neutral</b>	
_____	250 g	Äpfel, frisch	
_____	22 g	Pistazien-Grieß	

### Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und gemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreichen.
- Mit einer 10er Lochtülle die Nussfüllung aufdressieren.
- Abbacken.
- Nach dem Erkalten die Sahne aufstreichen.
- Die Oberfläche kämmen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline** abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten



## Erdbeer-Mascarpone-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

### Sandmasse

\_\_\_\_\_ 600 g **Sand BASIC**  
\_\_\_\_\_ 360 g Vollei  
\_\_\_\_\_ 300 g **Deli Rapsöl**

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

\_\_\_\_\_ 600 g **Fructi-Top Erdbeere**

### Quarkmasse

\_\_\_\_\_ 800 g Wasser  
\_\_\_\_\_ 350 g **Käse-Frisch hoch**  
\_\_\_\_\_ 700 g Quark (20% Fett i. Tr.)  
\_\_\_\_\_ 75 g **Eispaste Mascarpone**

Das Wasser aufkochen, **Käse-Frisch hoch** unterrühren, Quark und **EP Mascarpone** unterziehen.

\_\_\_\_\_ 225 g Wasser  
\_\_\_\_\_ 30 g **Ovasil**  
\_\_\_\_\_ 125 g Zucker

Im All-in-Verfahren zu Schnee schlagen und unter die Quarkmasse heben.

### Dekor

\_\_\_\_\_ 150 g **Variegò Erdbeere**  
\_\_\_\_\_ 100 g **Cristaline Neutral**

### Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- **Fructi-Top** diagonal aufdressieren und abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Quarkmasse auf den Sandmassenboden streichen, mit **Variegò Erdbeere** marmorieren und kühl stellen.
- Mit **Cristaline** abglänzen.

### Backtechnik

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



## Frische Erdbeer-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

### Sandmasse

\_\_\_\_\_ 500 g **Sand BASIC**  
\_\_\_\_\_ 300 g Vollei  
\_\_\_\_\_ 250 g **Deli Rapsöl**

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

\_\_\_\_\_ 450 g **KSK-Creme** (zum Füllen)  
(siehe Grundrezept)

\_\_\_\_\_ 1500 g Erdbeeren, frische

### Dekor

\_\_\_\_\_ 700 g Geleeguss mit **Claro rot** (s. Grundrezept)

### Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Creme einfüllen und glatt streichen.
- Die Früchte auflegen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.

### Backtechnik

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





## Citron-Baiserschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

### Sandmasse

\_\_\_\_\_ 650 g **Sand BASIC**  
 \_\_\_\_\_ 400 g Vollei  
 \_\_\_\_\_ 330 g **Deli Rapsöl**

\_\_\_\_\_ 500 g **Bon Citron**

### Baisermasse

\_\_\_\_\_ 40 g **Ovasil** | **Ovasil** mit dem Wasser ver-  
 \_\_\_\_\_ 210 g Wasser | rühren, aufschlagen, Zucker  
 \_\_\_\_\_ 240 g Zucker | nach und nach dazu geben.  
 \_\_\_\_\_ 120 g Zucker | Zum Schluss unterrühren.

### Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- **Bon Citron** tupfenförmig aufdressieren.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Baisermasse dünn aufstreichen und einteilen.
- Die restliche Baisermasse wie auf dem Foto ersichtlich aufdressieren.
- Wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.

### Backtechnik

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



## Südseetraum

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24

\_\_\_\_\_ 1400 g Sandmasse mit **Sand BASIC**  
 (siehe Grundrezept)

\_\_\_\_\_ 300 g **Fruchti-Top Orange**

\_\_\_\_\_ 200 g Ananas, gut abgetropft,  
 in kleine Stücke gehackt

### Kokos-Rahmguss

\_\_\_\_\_ 325 g **Feiner Kuchenguss** | Verrühren und  
 \_\_\_\_\_ 650 g Sahne, flüssig | 10 Minuten  
 \_\_\_\_\_ 275 g Wasser | quellen lassen.  
 \_\_\_\_\_ 200 g **Kokoskrone**

\_\_\_\_\_ 100 g **Kokoskrone**

### Dekor

\_\_\_\_\_ 25 g Kokosraspeln

### Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- **Fruchti-Top** diagonal aufdressieren und Ananasstücke aufstreuen.
- Den Kokos-Rahmguss gleichmäßig auf der Sandmasse verteilen, **Kokoskrone** aufstreuen und abbacken.
- In 10 x 10 cm große Stücke schneiden.
- Diese nochmals schräg durchschneiden, so dass Dreiecke entstehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten



## Pflaumen-Nusskuchen

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24

### Nussmasse

_____	600 g	<b>Sand BASIC</b>	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 bis 4 Minuten verrühren.
_____	300 g	<b>Deli Rapsöl</b>	
_____	350 g	Vollei	
_____	200 g	<b>NussgeNuss</b>	
_____	125 g	Wasser	

\_\_\_\_\_ 1000 g Pflaumen, TK oder frisch

### Knusper-Streusel

_____	150 g	Streusel mit <b>Mürbella</b> (siehe Grundrezept)	} mischen
_____	100 g	Haselnüsse, gehackt	
_____	125 g	<b>Bienex</b>	

### Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die Früchte auflegen und Knusper-Streusel aufstreuen.
- Abbacken.
- In 10 x 10 cm große Stücke schneiden.
- Diese nochmals schräg durchschneiden, so dass Dreiecke entstehen.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten



## Schneebirnen

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

_____	1000 g	Sandmasse mit <b>Sand BASIC</b> (siehe Grundrezept)	
_____	50 g	<b>Schoko-Pailletten</b>	Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.
_____	450 g	Birnen, Dosenware	Grob hacken.
<u>gekochte Joghurtmasse</u>			
_____	600 g	Birnensaft	} Birnensaft aufkochen und <b>Käse-Frisch hoch hoch</b> einrühren.
_____	300 g	<b>Käse-Frisch hoch</b>	
_____	500 g	Joghurt	} zugeben
_____	110 g	<b>Royal Williams Christ</b>	
_____	40 g	<b>Ovasil</b>	} Im All-in-Verfahren zu Schnee schlagen und unter die Joghurtmasse heben.
_____	200 g	Wasser	
_____	200 g	Zucker	

### Dekor

_____	100 g	<b>Cristaline Neutral</b>
_____	250 g	Birnen, frisch
_____	44 g	<b>Blütenraspeln weiß</b>

### Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Abbacken und auskühlen lassen.
- Die Früchte aufstreuen.
- Die Joghurtmasse einfüllen, mit einer Palette abtupfen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Cristaline** abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

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



## Mohn-Frucht-Klecks

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

### Mohn-Sandmasse

\_\_\_\_\_ 1400 g Sandmasse mit **Sand BASIC**  
(siehe Grundrezept)

\_\_\_\_\_ 175 g **Mohna** } In die Sandmasse  
\_\_\_\_\_ 50 g Vollei } einrühren.

### Mohnmasse

\_\_\_\_\_ 250 g **Mohna** }  
\_\_\_\_\_ 225 g Wasser } verrühren  
\_\_\_\_\_ 25 g **KSK PLUS** }  
\_\_\_\_\_ 25 g Brösel }  
\_\_\_\_\_ 5 g **Caribia** }

\_\_\_\_\_ 500 g **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich**

### Dekor

\_\_\_\_\_ 250 g Geleeguss mit **Claro neutral** (s. Grundrezept)

### Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die Mohnmasse und **Fructi-Top** tupfenförmig aufdressieren.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen und mit dem Geleeguss abglänzen.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten



## Schokolino

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

\_\_\_\_\_ 1500 g Sandmasse mit **Sand BASIC**  
(siehe Grundrezept)

\_\_\_\_\_ 100 g **Schoko-Pailletten** } Zum Schluss kurz  
} unterlaufen lassen.

### Rahmguss

\_\_\_\_\_ 600 g Sahne, flüssig } Verrühren und  
\_\_\_\_\_ 320 g **Feiner Kuchenguss** } 10 Minuten  
\_\_\_\_\_ 160 g Wasser } quellen lassen.

\_\_\_\_\_ 250 g **Cremium Schoko**

### Dekor

\_\_\_\_\_ 200 g Geleeguss mit **Claro neutral** (s. Grundrezept)

### Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Den Rahmguss gleichmäßig auf der Sandmasse verteilen.
- **Cremium Schoko** mit einer 8er Lochtülle längs aufdressieren, mit einem Messer marmorieren und abbacken.
- Auskühlen lassen und mit dem Geleeguss abglänzen.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

### 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. 604**