

SOULFOOD

Genuss für ♥ & Seele





SOULFOOD

Genuss für ♥ & Seele



Soulfood – Mit Herz und für die Seele!

Mit Liebe geschaffene Köstlichkeiten sind die beste Nervennahrung wenn es mal stressig werden sollte! Perfekt als Nervennahrung geeignet sind unsere Soulfood-Kreationen, in die sich Ihre Kunden garantiert sofort verlieben.

Denn das kennt jeder: Im hektischen Alltag sind genau die kleinen, wohlverdienten Auszeiten das Highlight für „einmal Abschalten“, um danach wieder mit neuer Energie durchzustarten.

Unsere Soulfood-Gebäck- und Dessertkompositionen sind mehr als nur etwas „Süßes“ – sie stehen für Trend, Lifestyle und ein neues Lebensgefühl, sie helfen dabei, einfach mal die Denkrichtung zu wechseln und wieder offen zu sein für die kleinen Freuden des Lebens und die Details.

Lassen Sie sich von unsere „Soulfoodies“ begeistern und starten Sie die Mission „Soulfood“ für Ihre Kunden!



Downloadvorlagen

- Soulfood Logo
 - DIN A3 Deckenhänger
 - DIN A4 Plakat für Thekenaufsteller
 - DIN A1 Plakat für Gehwegaufsteller
- ...sind unter www.martinbraun.de in der Mediathek unter der Rubrik Gebäck zu finden.

SOULFOOD
Genuss für ♥ & Seele





HEIDELBEERTORTE

mit Quark & Schmand

5 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch

1000 g	Mürbeteig mit Mürbella , 5 Stück, angebacken
	<u>Quark-Schmandmasse</u>
750 g	Sahne, flüssig
800 g	Weißer Kuvertüre
600 g	Käse-Frisch flach
300 g	Zucker
750 g	Wasser, ca. 40 °C
500 g	Vollei
1200 g	Quark (Magerstufe)
800 g	Schmand
1750 g	Heidelbeeren
	<u>Heidelbeer-Geleeguss</u>
1000 g	Fruchtpüree Heidelbeere, 40 °C
350 g	Wasser, 40 °C
120 g	Zucker
280 g	Alaska-express Neutral
	<u>Dekor</u>
200 g	Mandeln, gehobelt, geröstet

Die Sahne erhitzen und mit der gehackten Kuvertüre verrühren. Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren.

Fruchtpüree Heidelbeere, Wasser mit Zucker und **Alaska-express Neutral** verrühren.

Herstellung

- ✦ Die Mürbeteigböden mit Ringen umstellen und die Quark-Schmandmasse einfüllen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Auskühlen lassen.
- ✦ Die Früchte auflegen.
- ✦ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ✦ Aus den Ringen lösen.
- ✦ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: 210–200 °C
(= 20–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backtemperatur: Stikkenofen: ca. 180–190 °C
(= 50–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 50 Minuten



TARTE AU CHOCOLAT

Sahnegebäck

6 Konische Formen, 26 cm Ø, 2 cm hoch

3600 g	Tarte au Chocolat [siehe Grundrezept]
	<u>Cranberry-Füllung</u>
80 g	Zucker
120 g	Kabi
1500 g	Fruchtpüree Cranberry
	<u>Mousse au chocolat</u>
750 g	Mousse au Chocolat
750 g	Wasser
1275 g	Sahne, flüssig
220 g	Cacao Noblesse
200 g	Schoko-Pailletten
	<u>Dekor</u>
600 g	Schokoraseln

Zucker und **Kabi** trocken mischen und in das Püree einrühren.

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen

Unter die aufgeschlagene Mousse melieren.

Zum Schluss aufstreuen.

Herstellung

- ✦ Die Formen fetten und die Böden mit Backpapier auslegen.
- ✦ Die Tarte au Chocolat-Masse einfüllen und abbacken.
- ✦ Auskühlen lassen, aus den Formen lösen und das Papier abziehen.
- ✦ Die Cranberry-Füllung kuppelförmig auf die Tarte aufstreichen und anschließend die Mousse au Chocolat kuppelförmig aufstreichen.
- ✦ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 20 Minuten



CHIA

Törtchen

1 Fantasia Formenverbund, 24 Stück; Gesamtstückzahl: 24

Chia-Ansatz

- _____ 200 g Chia
- _____ 1000 g Wasser, heiß

▶ Mindestens 2 Stunden quellen lassen.

- _____ 100 g Biskuitroulade, hell, dünn, 24 Stück, 5,5 cm Ø [siehe Grundrezept]

Chia Sahnefüllung

- _____ 250 g **Alaska-express à la Griechischer Joghurt**
- _____ 300 g Wasser
- _____ 200 g Chia-Ansatz
- _____ 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ **Alaska-express à la Griechischer Joghurt** im Wasser auflösen, Chia-Ansatz unterrühren und die Sahne unterheben.

Strawberry + Milk-Füllung

- _____ 360 g **Variegò Strawberry + Milk**

Dekor

- _____ 170 g Erdbeeren
- _____ 30 g **Cristaline Rot**

▶ Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und mit **Cristaline Rot** mischen.

Herstellung

- ✦ Die Chia-Sahnefüllung mit einem Spritzbeutel so eindressieren, dass ein Hohlraum für die Füllung bleibt.
- ✦ Die Variegò Strawberry + Milk-Füllung einfüllen, je eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- ✦ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- ✦ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.





GRUNDREZEPTE

Tarte au Chocolat

_____	1000 g	Tarte au Chocolat
_____	400 g	Vollei
_____	400 g	Deli Rapsöl

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2–3 Minuten verrühren.

Biskuitroulade, hell, dünn

_____	2000 g	Bisquit 100 PLUS
_____	1500 g	Vollei
_____	400 g	Wasser

Gesamtstückzahl: 6

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ✦ Die Masse auf Papier aufstreichen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemp.)
- ✦ Backzeit: ca. 4–6 Minuten

Mürbeteig

_____	1000 g	Mürbella
_____	400 g	Rau Back extra , weich
_____	100 g	Vollei

Gesamtstückzahl: 1

Knetzeit:
3 Minuten langsam



PISTAZIEN

Brownies

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 60

Brownie-Masse

1500 g	Schoko-Rührkuchen
600 g	Wasser, kalt
300 g	Sahne, flüssig
200 g	Deli Rapsöl
500 g	Zucker
400 g	Schokobella Feinherb
15 g	Combani
200 g	Walnüsse, gehackt, geröstet
100 g	Pistazien, gehackt, geröstet
200 g	Schoko-Pailletten
1000 g	Schokobella

Dekor

180 g	Walnüsse, gehackt, geröstet
100 g	Pistazien, gehackt, geröstet
70 g	Schoko-Pailletten

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

Walnüsse, Pistazien und Schoko-Pailletten mischen.

Herstellung

- ❖ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ❖ Abbacken.
- ❖ Auskühlen lassen.
- ❖ Mit **Schokobella** überziehen.
- ❖ Mit einem Pinsel aufrauen.
- ❖ Einteilen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 170 °C (= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 50 Minuten



CRANBERRY

Schnitte

2 Bleche, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 44

800 g	Mürbeteig mit Mürbella , 2,5 mm, gebacken [siehe Grundrezept]
200 g	Johannisbeerkonfitüre
600 g	Biskuitroulade, hell, dünn 2 Stück 60 x 20 cm [siehe Grundrezept]

Cranberry-Füllung

25 g	Zucker
40 g	Kabi
500 g	Fruchtpüree Cranberry

Zucker und **Kabi** trocken mischen und in das Püree einrühren.

Cranberry-Sahne

320 g	Alaska-express Cranberry
400 g	Wasser, ca. 20 °C
1600 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Cranberry im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Weißer Mousse

800 g	Mousse au Chocolat weiß
500 g	Vollmilch
500 g	Sahne, flüssig
300 g	Schokobella weiß

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

Dekor

640 g	Weißer Kuvertüre Späne
-------	------------------------

Herstellung

- ❖ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ❖ Zuerst die Cranberry-Füllung, dann die Cranberry-Sahne und zum Schluss die weiße Mousse auf die Roulade streichen.
- ❖ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ❖ Einteilen und schneiden.
- ❖ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



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

www.shop.martinbraun.de

Tel: 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE

Nr. 618