

SCHNECKERIA

Unendliche Vielfalt



SCHNECKERIA

Unendliche Vielfalt

Schneckeria – entdecke die unendliche Schneckenvielfalt! Mit Sicherheit sind diese sympathisch-schneckigen Gebäcke die neuen Favoriten in Ihrem Angebot! Denn wer kennt und liebt sie nicht, die geschwungenen Köstlichkeiten mit Beliebtheitsfaktor!

Schnecken sind ein echter "Klassiker", sicher auch in Ihrem täglichen Standard-Sortiment. Um Ihre Kunden einmal mehr mit neuen Ideen zu begeistern,

haben wir die beliebtesten "Dauerbrenner" und trendigsten Schnecken-Rezepte für Sie kreiert und zusammen getragen.

Alles andere als Schneckentempo: Planen Sie doch mal Schneckenwochen ein – jede Woche zwei neue Schnecken im Angebot, mit entsprechender VKF-Auslobung wird daraus eine tolle Idee zur Kundenbindung für Ihre Bäckerei!





Apfel-Streusel Schnecken

_____ 2000 g **Quarkella**
 _____ 600 g Wasser, kalt
 _____ 400 g Vollei

Gesamtstückzahl: 40

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang 5 Minuten verkneten.
 Teigruhe: ca. 20 Minuten.
 Auf 100 x 40 cm ausrollen.

Füllung
 _____ 450 g **KSK**
 _____ 1150 g Wasser
 _____ 200 g Vollei
 _____ 300 g Dunstäpfel, gewürfel
 _____ 800 g Streusel (**Mürbella**)
 [siehe Grundrezept]

glatt rühren

aufstreuen

Dekor
 _____ 80 g **Dekorpuder**

Herstellung

- ✦ Die Füllung aufstreichen.
- ✦ Die Früchte aufstreuen.
- ✦ Den Teig der Länge nach aufrollen.
- ✦ In 2,5 cm große Stücke schneiden.
- ✦ Auf Backbleche absetzen.
- ✦ Die Streusel aufstreuen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Nach dem Backen mit **Dekorpuder** absieben.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 210 °C
 (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 15 Minuten



Nuss Schnecken

_____ 1600 g Gezogener Teig (**HefeQuick**)
 [siehe Grundrezept]
 _____ 1000 g Nussfüllung (**NussgeNuss**)
 [siehe Grundrezept]
 _____ 8 g **Zimt**

Gesamtstückzahl: 30

Auf 50 x 90 cm ausrollen.

verrühren

Dekor
 _____ 200 g Aprikosenkonfitüre
 _____ 250 g Fondant

Herstellung

- ✦ Die Füllung aufstreichen.
- ✦ Den Teig der Länge nach aufrollen.
- ✦ In ca. 3 cm breite Stücke schneiden.
- ✦ Auf Backbleche absetzen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Aprikotieren und glasieren.

Backtechnik

- ✦ Abbacken bei: 3/4 Gare
- ✦ Backtemperatur: ca. 210 °C
 (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 15 Minuten



Für Mohnschnecken mit der Mohnfüllung, siehe Grundrezept, füllen und die Füllung zuvor mit **Caribia** und **Feinem Mandel-Aroma** abschmecken.



Fächer Schnecken

Gesamtstückzahl: 36

_____ 1600 g Gezogener Teig
(**HefeQuick**)
[siehe Grundrezept]

▶ Auf 60 x 90 cm
ausrollen.

_____ 1000 g Mandelhaltige Füllung
(**Mandella**)
[siehe Grundrezept]

_____ 250 g Sultaninen

Dekor

_____ 250 g Aprikosenkonfitüre

_____ 360 g Fondant

Herstellung

- ✦ Die Füllung aufstreichen.
- ✦ Die Sultaninen aufstreuen.
- ✦ Das Teigstück der Länge nach durchschneiden und beide Stücke aufrollen.
- ✦ Die Teigrollen in 5 cm große Stücke schneiden.
- ✦ Die Stücke an einer Seite zweimal einschneiden und fächerförmig auseinander legen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Aprikotieren und glasieren.

Backtechnik

- ✦ Abbacken bei: 3/4 Gare
- ✦ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 15 Minuten



Nuss-Zimt Wirbel

Gesamtstückzahl: 24

_____ 1800 g Mischteig mit Quark
(**Hefemürb**)
[siehe Grundrezept]

▶ Den Teig auf
84 x 45 cm
ausrollen.

Nuss-Füllung

_____ 500 g **NussgeNuss**

_____ 250 g Wasser

_____ 180 g Vollei

▶ Alle Zutaten
verrühren und ca.
10 Minuten quellen
lassen.

Dekor

_____ 200 g Butter

_____ 250 g Zimtzucker [siehe Grundrezept]

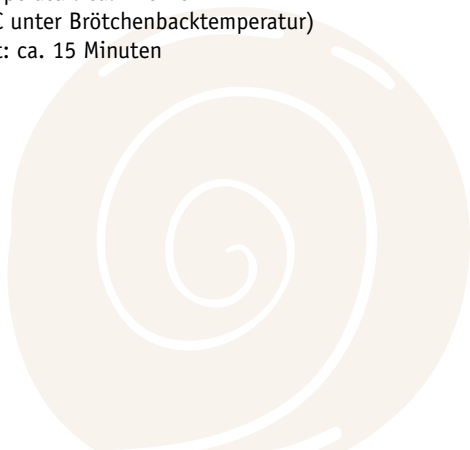
_____ 50 g **Dekorpu**der

Herstellung

- ✦ Die Füllung aufstreichen.
- ✦ Den Teig der Länge nach aufrollen und in Dreiecke mit 7 cm Kantenlänge schneiden.
- ✦ Die Stücke mit einem Rundholz eindrücken und auf ein Blech setzen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Nach dem Backen buttern und im Zucker wälzen.
- ✦ Mit **Dekorpu**der absieben.

Backtechnik

- ✦ Abbacken bei: 3/4 Gare
- ✦ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 12–14 Minuten





Lolli Schnecken

Gesamtstückzahl: 100

_____ 1500 g Gezogener Teig
(**HefeQuick**)
[siehe Grundrezept]

► Auf ca. 45 cm
Breite ausrollen
(2 mm).

Orangetto-Füllung

_____ 600 g **Orangetto**
_____ 190 g Vollei
_____ 240 g Wasser

► Alle Zutaten glatt
rühren und 10
Minuten quellen
lassen.

_____ 100 Stk. Eisstiele (Holz)

Dekor

_____ 220 g Aprikosenkonfitüre
_____ 250 g **Mohreglanz Zartbitter**

Herstellung

- ✦ Die Füllung aufstreichen.
- ✦ Den Teig der Länge nach aufrollen.
- ✦ In ca. 2 cm starke Stücke schneiden.
- ✦ Stiele mittig einstecken.
- ✦ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Nach dem Backen aprikotieren.
- ✦ Mit **Mohreglanz Zartbitter** absetzen.

Backtechnik

- ✦ Abbacken bei: 1/2 Gare
- ✦ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 12–15 Minuten



Frucht Kringel

Gesamtstückzahl: 40

_____ 2000 g **Quarkella**
_____ 600 g Wasser, kalt
_____ 400 g Vollei

► Alle Zutaten im
langsamen Maschi-
nengang 5 Minu-
ten verkneten.
Teigruhe:
ca. 20 Minuten.
Auf 100 x 40 cm
ausrollen.

Orangetto-Füllung

_____ 1000 g **Orangetto**
_____ 400 g Wasser
_____ 300 g Vollei

► Alle Zutaten glatt
rühren und 10
Minuten quellen
lassen.

Dekor

_____ 200 g Erdbeeren, 20 Stück,
halbiert
_____ 800 g Mandarinen, 160 Stück
_____ 400 g **Colorado gelb**
_____ 40 g Pistazien, Grieß

Herstellung

- ✦ Die Füllung aufstreichen.
- ✦ Den Teig der Länge nach aufrollen.
- ✦ In 2,5 cm große Stücke schneiden.
- ✦ Auf Backbleche absetzen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Die Früchte auflegen.
- ✦ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ✦ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 15 Minuten



Alternativ können Sie auch **Mohreglanz Vanille, Nuss, Zitrone** oder **Vollmilch** verwenden.



Cranberry Schnecken

- _____ 2000 g **Quarkella**
- _____ 600 g Wasser, kalt
- _____ 400 g Vollei

Quark-Füllung

- _____ 200 g **Käse-Frisch flach**
- _____ 400 g Quark (Magerstufe)
- _____ 100 g Vollei
- _____ 200 g Wasser

- _____ 300 g Cranberries, getrocknet

Dekor

- _____ 300 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 450 g Fondant

Herstellung

- ✦ Die Füllung aufstreichen.
- ✦ Die Früchte aufstreuen.
- ✦ Den Teig der Länge nach aufrollen.
- ✦ In 2,5 cm große Stücke schneiden.
- ✦ Auf Backbleche absetzen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Aprikotieren und glasieren.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemp.)
- ✦ Backzeit: ca. 15 Minuten



Versuchen Sie mal **Shiny Spray Aprikose** oder **Shiny Spray Weiß** zum Aprikotieren.



Schnecken Torte

6 Torten, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 36

- _____ 1900 g Butter-Hefeteig
Butter-Hefeteig
(**HefeSoft**)
[siehe Grundrezept]

➤ Auf 40 x 100 cm ausrollen.

Füllung

- _____ 1600 g **Bon Vanille**
- _____ 350 g Johannisbeeren

Dekor

- _____ 300 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 300 g Mandeln, gehobelt und geröstet

Herstellung

- ✦ Die Füllung aufstreichen.
- ✦ Die Früchte aufstreuen.
- ✦ Den Teig der Länge nach aufrollen.
- ✦ In 36 Stücke einteilen und schneiden.
- ✦ Je 6 Stück in einen 18er Ring legen.
- ✦ Auf Gare stellen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Nach dem Backen aprikotieren.
- ✦ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

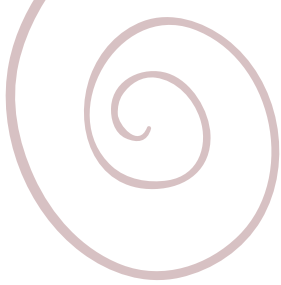
Backtechnik

- ✦ Abbacken bei: 3/4 Gare
- ✦ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 25–30 Minuten
- ✦ Schwadengabe: etwas



Alternativ können Sie die Schnecken auf dem Blech backen und mit einer Mohnfüllung versehen.





Grundrezepte

BUTTER HEFETEIG

_____	1000 g	Weizenmehl Type 550
_____	30 g	HefeSoft
_____	140 g	Zucker
_____	125 g	Butter
_____	90 g	Hefe
_____	100 g	Vollei
_____	400 g	Wasser, kalt, bis 430 g. Die Wassermenge ist der Mehqualität anzupassen.
_____	20 g	Salz
_____	8 g	Hefeteig-Aroma

Spiralknetter:
2+6-8 Minuten
kneten
Teigtemperatur:
ca. 24–26 °C
Teigruhe:
ca. 10 Minuten

Backtechnik

- ✦ Teigtemperatur: ca. 24–26 °C
- ✦ Teigruhe: ca. 10 Minuten



GEZOGENER TEIG

_____	2500 g	Weizenmehl Type 550
_____	400 g	HefeQuick
_____	250 g	Butter
_____	900 g	Wasser
_____	300 g	Vollei
_____	175 g	Hefe
_____	100 g	Zucker
_____	1000 g	Rau Ziehbutter

Spiralknetter:
3+4 Minuten
Teigtemperatur:
20–22 °C
Teigruhe:
ca. 10 Minuten

Die **Rau Ziehbutter** in drei einfachen Touren einziehen. Vor dem Aufarbeiten ca. 30 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.

MISCHTEIG MIT QUARK

_____	5000 g	Hefemürb
_____	500 g	Quark (Magerstufe)
_____	500 g	Butter
_____	350 g	Vollei
_____	1150 g	Wasser
_____	400 g	Hefe

Spiralknetter:
2 + 6 Minuten
Teigtemperatur:
ca. 24–26 °C
Teigruhe:
ca. 15 Minuten

NUSSFÜLLUNG

_____	1000 g	NussgeNuss
_____	700 g	Wasser

Alle Zutaten verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Herstellung

- ✦ Für Hefeteiggebäcke wie Nussstreifen, Kränze, Plunder usw.

MANDELHALTIGE FÜLLUNG

_____	1000 g	Mandella
_____	400 g	Wasser

Verrühren und 20 Minuten quellen lassen.

ZIMTZUCKER

_____	15 g	Zimt
_____	500 g	Zucker

▶ mischen

STREUSEL

_____	1000 g	Mürbella
_____	500 g	Butter

▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

MOHN-FÜLLUNG

_____	1000 g	Mohna
_____	300 g	Brösel
_____	700 g	Wasser

▶ Alle Zutaten glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.





Downloadvorlagen

- Schneckeria 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.



SCHNECKERIA

Unendliche Vielfalt



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. 629