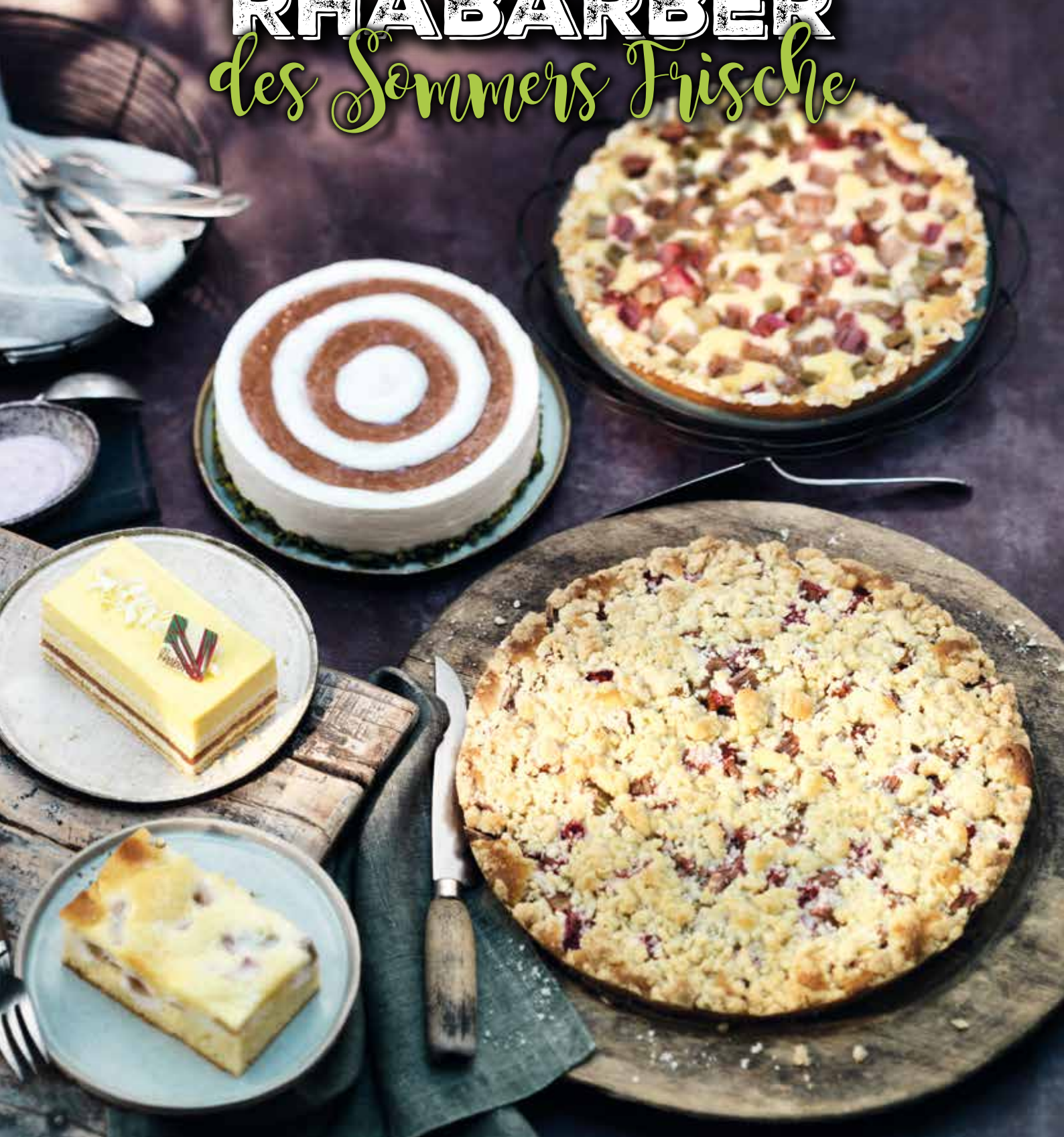


RHABARBER

des Sommers Frische





So schmeckt der Sommer!

Gebäcke mit herrlich fruchtig-frischem Rhabarber lassen bei Ihren Kunden echtes Sommerfeeling aufkommen!

Mit unseren Rezeptideen bedienen Sie dieses verkaufsfördernde Gefühl von den ersten Sonnenstrahlen im Frühling bis weit in den Spätsommer immer wieder.

www.martinbraun.de



RHABARBER

Bauernkuchen

1 Konische Form, 30 cm Ø, 4 cm hoch; 18 Stück

- _____ 700 g Sandmasse mit **Sand BASIC** und Speiseöl (siehe Grundrezept)
- _____ 300 g Persipanfüllung mit **Persipan-Füll** (siehe Grundrezept)
- _____ 350 g Rhabarber, aufgetaut
- _____ 300 g Streusel mit **Mürbella** (siehe Grundrezept)

Herstellung

- Die Sandmasse einfüllen und glattstreichen.
- Mit der Persipan-Füllung 4 Ringe aufdressieren.
- Die Früchte aufstreuen.
- Die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten

RHABARBER

Schmand

6 Backformen, rund 18,5 cm Ø; 36 Stück

- _____ 2100 g Sandmasse mit **Sand BASIC** und Speiseöl (siehe Grundrezept) Je Form ca. 350 g einfüllen.
- _____ Schmandmasse
- _____ 150 g **Käse-Frisch flach** Alle Zutaten glatt rühren.
- _____ 380 g Schmand
- _____ 120 g Vollei
- _____ 250 g Wasser
- _____ 900 g Rhabarber, aufgetaut
- _____ 720 g Streusel mit **Mürbella** (siehe Grundrezept)
- _____ Dekor
- _____ 30 g **Dekorpunder**

Herstellung

- Die Schmandmasse als Tupfen aufdressieren.
- Die Früchte aufstreuen.
- Die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten





RHABARBER Schlemmerkuchen

1 Blech, 60 x 20 cm; 22 Stück

_____ 1450 g Sandmasse mit **Sand BASIC** und Speiseöl (siehe Grundrezept)

Kaltcreme

_____ 200 g **KSK**
 _____ 400 g Wasser
 _____ 100 g Vollei
 _____ 50 g Butter, flüssig

Alle Zutaten glatt rühren.

_____ 600 g Rhabarber, aufgetaut

Mandelmischung

_____ 150 g Hagelzucker
 _____ 150 g Mandeln, gehobelt

Mischen.

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die Kaltcreme diagonal aufdressieren.
- Die Früchte aufstreuen.
- Die Mandelmischung aufstreuen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

RHABARBER Grießkuchen

1 Blech, 60 x 20 cm; 22 Stück

_____ 1450 g Sandmasse mit **Sand BASIC** und Speiseöl (siehe Grundrezept)

Grießfüllung

_____ 250 g **Altdeutsche Grießfüllung**
 _____ 250 g Wasser
 _____ 3 g **Combani**
 _____ 600 g Rhabarber, aufgetaut

Alle Zutaten glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.

Kuchenguss

_____ 300 g **Feiner Kuchenguss**
 _____ 600 g Sahne, flüssig
 _____ 150 g Wasser

Alle Zutaten verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die Grießfüllung diagonal aufdressieren.
- Die Früchte aufstreuen.
- Den Kuchenguss aufstreichen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: 210 °C auf 200 °C fallend (= 20 - 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten
- **TIPP:** Zur Vermeidung von zu starker Unterhitze ggf. mit einem Unterblech arbeiten.





RHABARBER Tarte

1 Konische Form, 26 cm Ø, 2 cm hoch

- _____ 450 g Sandmasse mit **Sand BASIC** und Speiseöl
(siehe Grundrezept)
- _____ 250 g Rhabarber, aufgetaut
- _____ 100 g Geleeguss mit **Colorado Neutral**
(siehe Grundrezept)
- _____ 12 g Mandeln, gehobelt, geröstet ▶ Den Rand mit den Mandeln absetzen.

Herstellung

- Die Sandmasse einfüllen und glatt streichen.
- Die Früchte aufstreuen.
- Abbacken.
- Mit **Colorado Neutral** abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 - 25 Minuten

Orangetto- RHABARBER Pizza

60 Stück

Quarkhefeteig

- _____ 2500 g **Quarkhefe frisch**
 - _____ 625 g Wasser, kalt
 - _____ 375 g Vollei
 - _____ 125 g Hefe
- ▶ 2 + 6 Minuten im Spiralknetzer auskneten

Orangetto-Füllung

- _____ 1000 g **Orangetto**
 - _____ 600 g Wasser
 - _____ 100 g Vollei
- ▶ Verrühren.
- _____ 3600 g Rhabarber, aufgetaut
 - _____ 2400 g Streusel mit **Mürbella**
(siehe Grundrezept)

Dekor

- _____ 720 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 180 g **Dekorpuder**

Herstellung

- Den Teig à 1800 g abwiegen, zu Ballen rundwirken und nach 15 Minuten Teigruhe abpressen.
- Zu Zungen ausrollen und **Orangetto** aufdressieren.
- Die Früchte aufstreuen.
- Die Streusel aufstreuen.
- Auf Gare stellen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Mit Aprikosenkonfitüre den Rand aprikotieren und mit **Dekorpuder** absieben.
- **Tipp:** Anstelle von **Orangetto** kann man auch **Altdeutsche Grießfüllung** oder **Mandella** verwenden.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten





RHABARBER

Quark-Tarteletts

20 Tartelettformen, 10 cm Ø, 2 cm hoch

	<u>Quark-Masse</u>	
_____ 200 g	Käse-Frisch flach	} Alle Zutaten glatt rühren.
_____ 500 g	Quark (Magerstufe)	
_____ 150 g	Vollei	
_____ 350 g	Wasser	
_____ 4 g	Sizilia	
_____ 480 g	Streusel mit Mürbella (siehe Grundrezept)	
_____ 600 g	Rhabarber, aufgetaut	
_____ 600 g	Streusel mit Mürbella (siehe Grundrezept)	

Herstellung

- Streusel in den Formen verteilen.
- Die Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.
- Die Früchte aufstreuen.
- Die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.

Backtechnik

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

RHABARBER

Mascarpone-Torte

6 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; 48 Stück

	<u>Rhabarber-Kompott</u>	
_____ 1000 g	Rhabarber, aufgetaut	} Alle Zutaten unter stetigem Rühren 2 Minuten kochen lassen.
_____ 150 g	Zucker	
_____ 50 g	Kabi	} Gut mischen und in den ausgekühlten Rhabarber-Kompott einrühren.
_____ 50 g	Zucker	
_____ 480 g	Mürbeteig (herkömmlich) (siehe Grundrezept)	
_____ 150 g	Aprikosenkonfitüre	
_____ 720 g	Biskuitböden, hell mit BRAUN Bisquick 12 Stück, 1 cm dick (siehe Grundrezept)	
	<u>Mascarpone-Sahne</u>	
_____ 240 g	Veggie-Express Mascarpone	} Veggie-express Mascarpone im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 300 g	Wasser	
_____ 1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
	<u>Dekor</u>	
_____ 360 g	Cristaline Neutral	
_____ 60 g	Pistazien, gehackt	

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen, je einen Boden auflegen, mit geölten und mit Staubzucker besiebten Formen umstellen.
- Je Torte 120 g Rhabarber-Kompott aufstreichen, einen Teil der Mascarpone-Sahne einfüllen und glattstreichen.
- Den zweiten Boden auflegen.
- Die restliche Mascarpone-Sahne und den Rhabarber-Kompott kreisförmig aufdressieren.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- Den Rand mit Pistazien absetzen.



RHABARBER

Erdbeer-Joghurt-Sahne

2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch ; 32 Stück

_____ 1400 g Sandmasse mit **Sand BASIC** und Speiseöl
(siehe Grundrezept)

_____ 400 g Rhabarber, aufgetaut

Erdbeer-Joghurt-Sahne

_____ 280 g **Alaska-express
Joghurt-Erdbeer**

_____ 560 g Wasser

_____ 560 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

**Alaska-express
Joghurt-Erdbeer**
im Wasser auflösen
und die Sahne
unterheben.

Dekor

_____ 160 g **Cristaline Neutral**

_____ 32 Stk **Schoko-Dekor Rhabarber**

_____ 120 g Erdbeeren, halbiert

_____ 30 g Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- Die Sandmasse einfüllen und glatt streichen.
- Die Früchte aufstreuen.
- Abbacken.
- Nach dem Erkalten die Sahne aufstreichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten

RHABARBER

Crème Brûlée

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Rhabarber-Kompott

_____ 650 g Rhabarber, aufgetaut

_____ 100 g Zucker

Alle Zutaten unter
stetigem Rühren 2 Minu-
ten kochen lassen.

_____ 35 g **Kabi**

_____ 35 g Zucker

Gut mischen und in
den ausgekühlten
Rhabarber-Kompott
einrühren.

_____ 400 g Mürbeteig mit **Mürbella**
(siehe Grundrezept)

_____ 100 g Aprikosenkonfitüre

_____ 600 g Biskuitrouladen, hell, dünn
mit **Bisquit 100 Plus**
(siehe Grundrezept)

Crème Brûlée

_____ 400 g **Basismix à la
Crème Brûlée**

_____ 300 g Wasser, 50 °C

_____ 1300 g Sahne, flüssig

**Basismix à la Crème
Brûlée** mit dem Wasser
gut verrühren und die
Sahne unterrühren.

Dekor

_____ 120 g **Cristaline Neutral**

_____ 90 g **Blütenraspeln weiß**

_____ 22 Stk **Schoko-Dekor Rhabarber**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- Den Rhabarber-Kompott aufstreichen und eine dünne Schicht **Crème Brûlée** darauf verteilen.
- Die zweite Roulade auflegen.
- **Crème Brûlée** einfüllen und glattstreichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

GRUNDREZEPTE

GRUNDREZEPT Biskuitböden, hell

10 Böden 26 cm Ø, 5 cm hoch

_____ 1000 g	BRAUN Bisquick	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 7 Minuten aufschlagen. Litervolumen: 350 - 380 g/ Liter
_____ 1700 g	Vollei	
_____ 800 g	Wasser	
_____ 1300 g	Zucker	
_____ 1000 g	Weizenmehl, Type 550	

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

GRUNDREZEPT Biskuitroulade, hell, dünn

Gesamtstückzahl: 6

_____ 2000 g	Bisquisit 100 Plus	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.
_____ 1500 g	Vollei	
_____ 400 g	Wasser	

Herstellung / Backtechnik

- Die Masse auf Papier aufstreichen.
- Abbacken.
- Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.
- Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 4 -6 Minuten

GRUNDREZEPT Mürbeteig (herkömmlich)

_____ 300 g	Weizenmehl Type 550	3 Minuten langsam verkneten.
_____ 200 g	Rau Back extra	
_____ 100 g	Zucker	

GRUNDREZEPT Geleeguss

_____ 1000 g	Colorado neutral	Kurz aufkochen.
_____ 500 g	Wasser	

GRUNDREZEPT Mürbeteig

_____ 1000 g	Mürbella	Alle Zutaten intensiv verkneten.
_____ 300 g	Butter	
_____ 50 g	Vollei	
_____ 50 g	Wasser	

GRUNDREZEPT Persipanfüllung

_____ 1000 g	Persipan-Füll	Alle Zutaten glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.
_____ 400 g	Wasser	

Backtechnik

- Knetzeit: 3 Minuten langsam

GRUNDREZEPT Sandmasse

_____ 1200 g	Sand Basic	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.
_____ 700 g	Vollei	
_____ 600 g	Deli Rapsöl	

Backtechnik

- Sandmasse-Litergewicht [g/l]: ca. 900 - 1000

GRUNDREZEPT Streusel

_____ 1000 g	Mürbella	Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.
_____ 500 g	Butter	

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. 631

