



Rund um **Siedegebäcke**

Kameruner

Gesamtstückzahl: 150



	Berlinerteig
..... 4.000 g	Berliner Wolken
..... 1.100 g	Wasser, kalt, bis 1.200 kg
..... 800 g	Vollei
..... 260 g	Hefe
	▶ Intensiv verkneten.

Berliner

Gesamtstückzahl: 150



	Berlinerteig
..... 4.000 g	Berliner Wolken
..... 1.100 g	Wasser, kalt, bis 1.200 kg
..... 800 g	Vollei
..... 260 g	Hefe
	▶ Intensiv verkneten.

	Füllung
..... 2.250 g	Aprikosenkonfitüre

	Dekor
..... 750 g	Zucker

Herstellung

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Die Ballen abpressen, aber nicht rundwirken.
- ▶ Die Teiglinge in der Mitte schneiden und durchziehen.
- ▶ Nach voller Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- ▶ Mit geöffnetem Deckel abbacken.
- ▶ Nach dem Backen zuckern oder aprikotieren und glasieren.

Backtechnik

- ▶ Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
- ▶ Teigttemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Balleneinwaage: 1200 g
- ▶ Ballengare: ca. 15 Minuten
- ▶ Siedefetttemperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten
- ▶ Oberseite: 4 Minuten
- ▶ Unterseite: 3 Minuten
- ▶ Oberseite: 1 Minute

Herstellung

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Die Ballen abpressen, rundwirken und auf Gärgutträgern absetzen.
- ▶ Nach voller Gare die Berliner ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- ▶ Mit geöffnetem Deckel abbacken.
- ▶ TIPP: Nach dem Backen die Berliner füllen und zuckern oder nach dem Erkalten mit **Amerikaner-Glasur** glasieren.

Backtechnik

- ▶ Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
- ▶ Teigttemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Balleneinwaage: 1200 g
- ▶ Ballengare: ca. 15 Minuten
- ▶ Siedefetttemperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten
- ▶ Oberseite: 4 Minuten
- ▶ Unterseite: 3 Minuten
- ▶ Oberseite: 1 Minute

Spritzkuchen

Gesamtstückzahl: 64



- 1.000 g **Spritzquick**
- 2.200 g **Wasser, ca. 20 °C**
- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glatt rühren (nicht schaumig rühren) und 10 Minuten quellen lassen.

Herstellung

- ▶ Spritzkuchen herkömmlich (mit Spritzbeutel): Wassermenge um 5 bis 10 % reduzieren.
- ▶ Mit Sterntülle Nr. 7 doppelte Ringe oder Nr. 10 einfache Ringe auf Bleche, Gitter oder Fettpapier aufdressieren oder die Masse mit der Spritzkuchenmaschine in das Fett dosieren.
- ▶ Die Spritzkuchen ca. 2 Minuten mit Deckel anbacken.
- ▶ Jede Seite wird zweimal gebacken.
- ▶ Nach dem Backen zuckern oder aprikotieren und glasieren.

Backtechnik

- ▶ Siedefetttemperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten

BRAUN's Quarkbällchen

Gesamtstückzahl: 60



- 1.000 g **BRAUN's Quarkbällchen**
- 1.400 g **Wasser, ca. 20 °C**
- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang 2 bis 3 Minuten glatt rühren (nicht schaumig rühren) und 10 Minuten quellen lassen. Verarbeitungshinweis:

Je nach Verarbeitungsdauer und gewünschtem Volumen kann die Wassermenge zwischen 1300 und 1400 g variiert werden.

Herstellung

- ▶ Die Masse mit einem Eisportionierer oder mit dem Stößel der Maschine in das Fett geben.
- ▶ Während des Backens öfter wenden.
- ▶ TIPP: Nach dem Backen in Vanillezucker wälzen.
- ▶ TIPP: Zum Aromatisieren **Sizilia** oder **Combani** verwenden.

Backtechnik

- ▶ Siedefetttemperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

Herzberliner

Gesamtstückzahl: 150



Berliner Teig

.....	4.000 g	Berliner Wolken
.....	1.100 g	Wasser, kalt, bis 1.200 kg
.....	800 g	Vollei
.....	260 g	Hefe

- ▶ Intensiv verkneten.

Fruchtfüllung

.....	6.000 g	Fruchti-Top Erdbeere
-------	---------	-----------------------------

Erbeer-Sahne

.....	800 g	Alaska-express Erdbeer
.....	1.000 g	Wasser, 20 - 25 °C
.....	4.000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

.....	750 g	Schokobella Ruby
-------	-------	-------------------------

- ▶ Auflösen

Herstellung

- ▶ Den Berliner Teig vor dem Aufarbeiten ca. 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.
- ▶ Den Teig auf 4 mm ausrollen und die Formen ausstechen.
- ▶ Auf Gärgutträger absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Stückgare, 3/4 Gare: 60 bis 65 Minuten bei ca. 35 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85 %.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit **Schokobella Ruby** überziehen.
- ▶ Anschließend durchschneiden.
- ▶ **Fruchti-Top Erdbeere** aufdressieren.
- ▶ Die Erdbeer-Sahne aufdressieren.
- ▶ Die Deckel auflegen.

Backtechnik

- ▶ Spiralkneter: 2 + 6 - 8 Minuten
- ▶ Die Knetzeit richtet sich nach dem verwendeten Knetsystem.
- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Absteifzeit: ca. 10 Minuten
- ▶ Siedefetttemperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten
- ▶ Oberseite: 4 Minuten
- ▶ Unterseite: 3 Minuten
- ▶ Oberseite: 1 Minute

Berliner Brezel

Gesamtstückzahl: 150



Berlinerteig

.....	4.000 g	Berliner Wolken
.....	1.100 g	Wasser, kalt, bis 1.200 kg
.....	800 g	Vollei
.....	260 g	Hefe

- ▶ Intensiv verkneten.

Schoko-Mandel-Sahne

.....	735 g	Alaska-express Schokolade
.....	915 g	Wasser, 20 - 25 °C
.....	120 g	Honig
.....	3665 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
.....	365 g	Kakao-Knusper-Mandeln [siehe Grundrezept]

- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit Honig abschmecken, die Sahne unterheben und die Kakao-Knusper-Mandeln zum Schluss kurz einrühren.

Dekor

.....	750 g	Miruar Typ Schoko
.....	50 g	Decor GOLD

Kakao-Knusper-Mandeln

.....	235 g	Mandeln, gehackt, geröstet
.....	120 g	Bienex
.....	10 g	Kakaopulver

- ▶ Vermischen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen und abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190 - 200 °C
(= 40 - 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

Herstellung

- ▶ Den Berlinerteig vor dem Aufarbeiten ca. 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.
- ▶ Den Teig auf 4 mm ausrollen und die Formen ausstechen.
- ▶ Auf Gärgutträger absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Stückgare, 3/4 Gare: 60 bis 65 Minuten bei ca. 35 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85 %.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit **Miruar Typ Schoko** überziehen.
- ▶ Mit **Decor GOLD** überspinnen.
- ▶ Anschließend durchschneiden.
- ▶ Die Schoko-Mandel-Sahne aufdressieren.
- ▶ Die Deckel auflegen.

Backtechnik

- ▶ Spiralkneter: 2 + 6 - 8 Minuten
- ▶ Die Knetzeit richtet sich nach dem verwendeten Knetsystem.
- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Balleneinwaage: 1200 g
- ▶ Ballengare: ca. 15 Minuten
- ▶ Absteifzeit: ca. 10 Minuten
- ▶ Siedefetttemperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten
- ▶ Oberseite: 4 Minuten
- ▶ Unterseite: 3 Minuten
- ▶ Oberseite: 1 Minute

Gefüllte Spritzringe

Gesamtstückzahl: 64



- 3.200 g **Spritzkuchen**
[siehe Rezept Spritzkuchen]
- 2.600 g **Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack**
- Vanille-Sahne**
- 220 g **Alaska-express Vanille**
- 300 g **Wasser, 20 - 25 °C**
- 1.200 g **Sahne, geschlagen, ungesüßt**
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
- Dekor**
- 100 g **Miruar Weiß**
 - ▶ Leicht erwärmen.

Blutorangen-Berliner

Gesamtstückzahl: 150



- Berlinerteig**
- 4.000 g **Berliner Wolken**
- 1.100 g **Wasser, kalt, bis 1.200 kg**
- 800 g **Vollei**
- 260 g **Hefe**
 - ▶ Intensiv verkneten.
- Blutorangen-Sahne**
- 800 g **Alaska-express Blutorange**
- 1.000 g **Wasser, 20 - 25 °C**
- 4.000 g **Sahne, geschlagen, ungesüßt**
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
- Dekor**
- 750 g **Miruar Weiß**
- 50 g **Miruar Typ Schoko**

Herstellung

- ▶ Spritzkuchen herkömmlich (mit Spritzbeutel): Wassermenge um 5 bis 10 % reduzieren.
- ▶ Mit Sterntülle Nr. 7 doppelte Ringe oder Nr. 10 einfache Ringe auf Bleche, Gitter oder Fettpapier aufdressieren oder die Masse mit der Spritzkuchmaschine in das Fett dosieren.
- ▶ Die Spritzkuchen ca. 2 Minuten mit Deckel anbacken.
- ▶ Jede Seite wird zweimal gebacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Spritzkuchen durchschneiden.
- ▶ Die Vanille-Sahne (ca. 25 g) und das **Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack** (ca. 40 g) aufdressieren.
- ▶ Die Deckel auflegen.
- ▶ Mit **Miruar Weiß** überspinnen.

Backtechnik

- ▶ Siedefetttemperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten

Herstellung

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Die Ballen abpressen, rundwirken, kurz entspannen lassen.
- ▶ Nach dem Abpressen die Berliner etwa 10 cm langrollen.
- ▶ Auf Gärgutträger absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Stückgare, 3/4 Gare: 60 bis 65 Minuten bei ca. 35 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85 %.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Mit **Miruar Weiß** überziehen.
- ▶ Mit **Miruar Typ Schoko** überspinnen.
- ▶ Anschließend durchschneiden.
- ▶ Die Blutorangen-Sahne aufdressieren.
- ▶ Die Deckel auflegen.

Backtechnik

- ▶ Spiralkneter: 2 + 6 - 8 Minuten
- ▶ Die Knetzeit richtet sich nach dem verwendeten Knetsystem.
- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Balleneinwaage: 1200 g
- ▶ Ballengare: ca. 15 Minuten
- ▶ Absteifzeit: ca. 10 Minuten
- ▶ Siedefetttemperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten
- ▶ Oberseite: 4 Minuten
- ▶ Unterseite: 3 Minuten
- ▶ Oberseite: 1 Minute

Berliner Zopf

Gesamtstückzahl: 150



Berlinerteig

..... 4.000 g	Berliner Wolken
..... 1.100 g	Wasser, kalt, bis 1.200 kg
..... 800 g	Vollei
..... 260 g	Hefe

- ▶ Intensiv verkneten.

Schokobella-Joghurt-Füllung

..... 5.000 g	Schokobella Joghurt
..... 1.000 g	Butter

- ▶ Zusammen aufschlagen.

Dekor

..... 750 g	Schokobella weiß
..... 30 g	Zuckerperlen

Herstellung

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Die Ballen abpressen, rundwirken und kurz entspannen lassen.
- ▶ Langrollen und zum Einstrangzopf formen.
- ▶ Auf Gärgutträger absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Stückgare, 3/4 Gare: 60 bis 65 Minuten bei ca. 35 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85 %.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit **Schokobella weiß** überziehen und mit den **Zuckerperlen** ausdekorieren.
- ▶ Anschließend durchschneiden.
- ▶ Die Schokobella-Joghurt-Füllung aufdressieren.
- ▶ Die Deckel auflegen.

Backtechnik

- ▶ Spiralkneter: 2 + 6 - 8 Minuten
- ▶ Die Knetzeit richtet sich nach dem verwendeten Knetsystem.
- ▶ Teigttemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Balleneinwaage: 1200 g
- ▶ Ballengare: ca. 15 Minuten
- ▶ Absteifzeit: ca. 10 Minuten
- ▶ Siedefetttemperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten
- ▶ Oberseite: 4 Minuten
- ▶ Unterseite: 3 Minuten
- ▶ Oberseite: 1 Minute

Sternberliner

Gesamtstückzahl: 150



Berlinerteig

.....	4.000 g	Berliner Wolken
.....	1.100 g	Wasser, kalt, bis 1.200 kg
.....	800 g	Vollei
.....	260 g	Hefe

- ▶ Intensiv verkneten.

Fruchtfüllung

.....	6.000 g	Fruchti-Top Pflaume
-------	---------	----------------------------

Zimtstern-Sahne

.....	800 g	Alaska-express Zimtstern
.....	1.000 g	Wasser, 20-25 °C
.....	4.000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Zimtzucker

.....	750 g	Zucker
.....	20 g	Zimt

- ▶ mischen

Herstellung

- ▶ Den Berlinerteig vor dem Aufarbeiten ca. 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.
- ▶ Den Teig auf 4 mm ausrollen und die Formen ausstechen.
- ▶ Auf Gärgutträger absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Stückgare, 3/4 Gare: 60 bis 65 Minuten bei ca. 35 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85 %.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen zuckern.
- ▶ Anschließend durchschneiden.
- ▶ **Fruchti-Top Pflaume** aufdressieren.
- ▶ Die Zimtstern-Sahne aufdressieren.
- ▶ Die Deckel auflegen.

Backtechnik

- ▶ Spiralkneter: 2 + 6 - 8 Minuten
- ▶ Die Knetzeit richten sich nach dem verwendeten Knetsystem.
- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C
- ▶ Absteifzeit: ca. 10 Minuten
- ▶ Siedefetttemperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten
- ▶ Oberseite: 4 Minuten
- ▶ Unterseite: 3 Minuten
- ▶ Oberseite: 1 Minute

06/2021 SD



Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.com
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 671