BRAUN

Rund um
Fruchti-Top

Fruchti-Top – 100 % Geschmack von BRAUN

Früchte verleihen jedem Gebäck und Dessert eine besondere Qualität und Frische. Mit **Fruchti-Top**-Fruchtfüllungen verarbeiten Sie unabhängig von der Erntezeit reife Früchte mit vollem Aroma und fruchtigem Geschmack zu Ihren köstlichen Kreationen.

Ob Blechkuchen, Plunder oder Feingebäck, Sahne- und Cremegebäck oder Desserts – die **Fruchti-Top**-Fruchtfüllungen sind perfekt für rationelle, individuelle und kreative Anwendungen.

Ihre Vorteile:

- **Fruchtgenuss auf hohem Niveau, sowohl frisch und ungebacken als auch gebacken**
- **Je nach Sorte beinhalten die Fruchti-Top Füllungen 50 – 90 % Fruchtanteil.**
- **Alle Sorten beinhalten einen hohen Anteil sichtbarer Früchte / Fruchtstücke.**
- **Die Fruchtfüllungen sind backfest, froststabil und schnittfest.**
- **Vielseitig verwendbar und flexibel im Gebrauch durch sichere und schnelle Verarbeitung.**

Sortimentsübersicht

TIPP:
Zu jedem Rezept passt auch jede andere Fruchti-Top-Fruchtfüllung!

	Fruchti-Top Apfel	3700007 3700006	5,5 kg im Eimer 11,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 90 % Apfelanteil.
	Fruchti-Top Apfel Traditionell	3700256	11,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 79 % Apfelanteil. Hervorragend geeignet für traditionelle handwerkliche Apfel-gebäcke.
	Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich	1395706 1395712	6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 35 % Pfirsich und 35 % Aprikose.
	Fruchti-Top Erdbeere	3700053 3700044	6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 70 % Erdbeeren.
	Fruchti-Top Heidelbeere NEU (saisonal)	3700390	6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 70 % Heidelbeeren.
	Fruchti-Top Himbeere NEU (saisonal)	3700391	6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 70 % Himbeeren.
	Fruchti-Top Rhabarber NEU (saisonal)	3700392	6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 50 % Rhabarberanteil.
	Fruchti-Top Kirsch	3700020 3700021	6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 70 % Kirschen.
	Fruchti-Top Kirsch m. Amarenanote	1395406 1395412	6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 70 % Kirschen und feiner Amarenanote.
	Fruchti-Top Orange	1390806 1390812	6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 70 % Orangenanteil.
	Fruchti-Top Pflaume	1392906 1392912	6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 70 % Pflaumen und leichter Zimtnote.
	Fruchti-Top Schwarze Johannisbeere	3700345	6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 82 % schwarzen Johannisbeeren.

Alle Produkte sind direkt zu verarbeiten.

Pistazien-Himbeer-Kleintorte

1 Torte, 18 cm Ø, 5 cm hoch

0,200 kg	Mürbeteig (**Mürbella**), 1 Boden, gebacken [siehe Grundrezept]
0,050 kg	Aprikosenkonfitüre
0,200 kg	Biskuitböden, dunkel (**Schoko-Bisquisit 100**) 2 Stück [siehe Grundrezept]
0,200 kg	**Fruchti-Top Himbeere**

Pistazie Sahne

0,100 kg	**Alaska-express Neutral**
0,140 kg	Wasser, 20 - 25 °C
0,090 kg	**EP Pistacchio Kerman / Iran**
0,700 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

- Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Eispaste abschmecken und die Sahne unterheben.

Frucht-Spiegel

0,200 kg	**Colorado rot**
0,100 kg	Wasser
0,100 kg	**Fruchti-Top Himbeere**

- Colorado rot mit Wasser aufkochen und Fruchti-Top einrühren. In 16er Ringe einfüllen und auskühlen lassen.

Dekor

0,025 kg	Himbeeren, 8 Stück
0,015 kg	Pistazien, gehackt

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, einen Biskuitboden auflegen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- 2 Ringe **Fruchti-Top Himbeere** aufdressieren.
- Mit der Sahne und dem zweiten Boden zusammensetzen.
- Den Frucht-Spiegel auflegen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Rhabarber-Käseschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

1,200 kg	Mürbeteig (**Mürbella**), 4 mm, angebacken [siehe Grundrezept]
1,250 kg	**Fruchti-Top Rhabarber**

Quarkmasse

2,800 kg	Quark (Magerstufe)
0,800 kg	Schmand
1,000 kg	Vollei
2,200 kg	Vollmilch, 3,5 %
1,250 kg	**Käse-Frisch flach**
0,005 kg	**Combani**

- Glattrühren.

0,500 kg	**Fruchti-Top Rhabarber**

Geleeguss

0,300 kg	**Cristaline Neutral**

Herstellung

- **Fruchti-Top Rhabarber** diagonal auf den Mürbeteigboden aufdressieren.
- Die Quarkmasse einfüllen und glattstreichen.
- **Fruchti-Top Rhabarber** einmarmorieren.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: 180 - 190 °C (= 50 - 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 60 Minuten

Rhabarber Baiser Törtchen

24 Obsttörtchen-Formen, 10 cm Ø

Sandmasse

0,760 kg	**Sand-frisch & locker**
0,340 kg	Butter, weich
0,340 kg	Vollei

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

0,850 kg	**Fruchti-Top Rhabarber**

Baisermasse

0,020 kg	**Ovasil**
0,100 kg	Wasser
0,100 kg	Zucker
0,100 kg	Zucker

- Ovasil mit dem Wasser verrühren, aufschlagen, Zucker nach und nach dazu geben.
  Die zweite Zuckermenge zum Schluss unter die Baisermasse laufen lassen.

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Die Sandmasse einfüllen und abbacken.
- Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- Auskühlen lassen.
- **Fruchti-Top Rhabarber** aufdressieren.
- Die Baisermasse wie gewünscht aufdressieren.
- Wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.

Backtechnik

- Backtemperatur: 190 - 200 °C
  (= 40 - 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten

Dinkel-Heidelbeer Crumble

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44

Boden

0,900 kg Dinkel-Streusel [siehe Grundrezept]

Dinkelmasse

0,100 kg **Dinkel all-in-one**
0,350 kg Dinkelmehl Type 630
0,250 kg Zucker
0,325 kg Vollei
0,400 kg **Rau Deli Rapsöl**
0,075 kg Wasser

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit groben Rute 2 Minuten glattrühren.

1,000 kg **Fruchti-Top Heidelbeere**

0,800 kg Dinkel-Streusel [siehe Grundrezept]

Bienex-Mischung

0,250 kg Mandeln, gehobelt
0,250 kg **Bienex**

- Mischen.

Herstellung

- Die Streusel in die gefettete Form geben.
- Anbacken.
- Die Dinkelmasse auf den Boden streichen.
- **Fruchti-Top Heidelbeere** diagonal aufdressieren.
- Die Streusel aufstreuen.
- Die Bienex-Mischung aufstreuen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten

Grundrezepte

Grundrezept Mürbeteig

1,000 kg	**Mürbella**
0,400 kg	**Rau Back extra, weich**
0,100 kg	Vollei

- Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Grundrezept Dinkel-Streusel

0,150 kg	**Dinkel all-in-one**
0,500 kg	Dinkelmehl Type 630
0,350 kg	Zucker
0,500 kg	Butter

- Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Grundrezept Biskuitböden, dunkel
6 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch

2,000 kg	**Schoko-Bisquisit 100**
1,200 kg	Vollei
0,400 kg	Wasser

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

Herstellung
- Die Böden mit geschlossenem Zug anbacken, nach 10 Minuten den Zug öffnen und abbacken.

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

SHOP.MARTINBRAUN.DE
BRAUN Onlineshop
ONLINE BESTELLEN!

FÖRDERER

02/2022

MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

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

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317