

## Crazy-Berliner

Gesamtstückzahl: 160

### Berliner-Teig

.....	5,000 kg	<b>Berliner Wolken</b>
.....	1,000 kg	Vollei
.....	0,750 kg	Wasser
.....	1,000 kg	Scherbeneis
.....	0,350 kg	Hefe

- ▶ Alle Zutaten im Spiralknetzer 2 + 6 Minuten verkneten.

### Dekor

.....	1,000 kg	<b>Schokobella Ruby</b> , oder eine Schokobella-Sorte nach Wahl
-------	----------	---

### Herstellung

- ▶ Den Teig sofort abwiegen, rundwirken und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
- ▶ Die Ballen abpressen, rundwirken und auf Gärgutträgern absetzen.
- ▶ Nach voller Gare etwas absteifen lassen und im Siedefett abbacken.
- ▶ Die Berliner mit je 15 g Füllung nach Belieben impfen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: ca. 22 - 24 °C
- ▶ Balleneinwaage: 1500 g
- ▶ Ballengare: ca. 10 Minuten
- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten (Oberseite: 4 Minuten, Unterseite: 3 Minuten, Oberseite: 1 Minute)

## Kameruner

Gesamtstückzahl: 150

### Berliner-Teig

.....	3,000 kg	Weizenmehl Type 550
.....	0,600 kg	<b>BerlinerQuick 20%er</b>
.....	0,420 kg	2Plus Backmargarine
.....	0,900 kg	Vollei
.....	0,720 kg	Wasser
.....	0,180 kg	Scherbeneis
.....	0,180 kg	Hefe

- ▶ Alle Zutaten im Spiralknetzer 2 + 6 Minuten verkneten.

### Dekor

.....	1,000 kg	<b>Schokobella Ruby</b> , oder eine Schokobella-Sorte nach Wahl
-------	----------	---

### Herstellung

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Nach ca. 10 Minuten Teigruhe abpressen.
- ▶ Die Teiglinge in der Mitte schneiden und durchziehen.
- ▶ Nach voller Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen und abbacken.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: ca. 22 - 25 °C
- ▶ Balleneinwaage: 1200 g
- ▶ Ballengare: ca. 10 Minuten
- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten (Oberseite: 4 Minuten, Unterseite: 3 Minuten, Oberseite: 1 Minute)

# Croissant-Krabben

Gesamtstückzahl: 80



## Hefeteig

..... 2,000 kg	<b>Crossata</b>
..... 0,100 kg	Hefe
..... 1,000 kg	Wasser
..... 1,000 kg	▶ Alle Zutaten im Spiralknetzer 2 + 2 Minuten verkneten.

## Rau Schnellziehplatte

..... 1,200 kg

## Dekor

**Schokobella Weiß**, oder eine Schokobella-Sorte nach Wahl  
▶ Ca. 22 g je Croissant

## Herstellung

- ▶ Den Teig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
- ▶ Die Ziehmargarine in drei einfachen Touren einziehen und den Teig nochmals 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.
- ▶ Bei der Verwendung von Butterziehfett zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Kühlschrank einlegen.
- ▶ Den Croissantteig auf ca. 2,5 mm ausrollen und in Dreiecke von 15 x 18 cm schneiden.
- ▶ Die Dreiecke an der Breitseite ca. 2 cm tief einschneiden und nach Belieben füllen, etwas auseinanderziehen und ohne Spannung aufrollen.
- ▶ Die aufgerollten Teiglinge zu Hörnchen formen.
- ▶ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: 20 - 22 °C
- ▶ Ofensystem: Etagenofen
- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten
- ▶ Schwadengabe: etwas



Entdecken Sie die Produktwelt von Günthart:  
[www.guenthart.com/print](http://www.guenthart.com/print)



MARTIN BRAUN GRUPPE

## Martin Braun KG

Tillystraße 17-21  
30459 Hannover

[verkauf@martinbraun.de](mailto:verkauf@martinbraun.de)  
[www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de)  
[shop.martinbraun.de](http://shop.martinbraun.de)

## Beratung

Tel. 0511 4107 380  
Fax 0511 4107 389

## Bestellung

Tel. 0511 4107 333  
Fax 0511 4107 317

Nr. 697