BRAUN

Exklusiv bei Martin Braun

WIN WIN

Die kakaofreie Schokoladen-Alternative

Win-Win, die kakaofreie Schokoladen-Alternative

Bieten Sie Ihren Kunden eine echte Alternative zu herkömmlicher Schokolade an. Neben ethischen und ökologischen Aspekten machen ein verändertes Kundenbewusstsein und steigende Rohstoffpreise diese Produkte besonders attraktiv.

Die Win-Win Glasuren werden größtenteils mit lokalen bzw. in Europa erhältlichen Rohstoffen wie Reis, Johannisbrot, Sonnenblumenkernen und Erdmandeln hergestellt und garantieren somit kürzere und sichere Lieferketten.

Hier bestellen:

Win-Win – Sparsam im Verbrauch

Basis: 200 g Glasur

Kuvertüre
= 17 Schokoköpfe

Win-Win
= 50 Schokoköpfe

Produktvorteile

- Nachhaltige Alternative zu Schokolade
- Ressourcenschonung
- Bis zu 3 x ergiebiger als Kuvertüre
- dadurch attraktiv in der Stückkalkulation
- frostertauglich

Produkteigenschaften

- Einzigartiger Geschmack
- 1:1 als Ersatz für Kuvertüre einsetzbar
- Optimale Fließfähigkeit
- Hohe Deckkraft
- Zarter Schmelz

Einsetzbarkeit

- als Glasur
- zur Aromatisierung von Teigen, Massen, Sahnen und Cremes
- als Dekoration

Verarbeitungseigenschaften

- Zu Temperieren wie eine Kuvertüre (siehe dazu auch unsere Temperierungsanleitung)

Williams Kleintorte mit Win-Win

2 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16

0,160 kg	Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken [siehe Grundrezept]
0,050 kg	Aprikosenkonfitüre
0,240 kg	Biskuitböden hell (**Bisquisit 100 PLUS**) [siehe Grundrezept]

Williams Christ-Sahnecreme

0,075 kg	**Alaska-express Neutral**
0,100 kg	Wasser, 20–25°C
0,060 kg	**Royal Williams Christ**
0,500 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
0,200 kg	Win-Win Ganache [siehe Grundrezept]

- Alaska-express im Wasser auflösen, mit Royal Williams abschmecken und die Sahne unterheben. Davon etwas mit der Ganache angleichen und untermelieren.

Dekor

0,600 kg	Mirror Glaze Win-Win [siehe Grundrezept]
0,060 kg	Birnen, Scheiben, abgeflämmt
0,060 kg	Pistazien, gehackt

- 1/4 Birne in Scheiben schneiden und abflämmen.

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen, je einen Boden auflegen, mit dem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- Mit der Sahnecreme und den restlichen Böden zusammensetzen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit Mirror Glaze überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Win-Win Nussecke

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

1,000 kg	Mürbeteig (**Mürbella**), angebacken [siehe Grundrezept]
0,180 kg	Aprikosenkonfitüre
1,600 kg	Nusetti-Masse [siehe Grundrezept]
	Überzug
0,500 kg	**Win-Win dunkel** ▸ Auflösen.

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen.
- Die Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- Abbacken.
- Die Schnitte noch warm in 10 x 10 cm große Quadrate schneiden.
- Diese nochmals schräg durchschneiden, so dass Dreiecke entstehen.
- Auskühlen lassen.
- Mit Win-Win absetzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten
- Abbacken bei: offenem Zug

Win-Win Amaretto Roulade

2 Rouladen 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 30

1,200 kg	Wiener-Rouladen, hell (**Wienerquisit**) [siehe Grundrezept]
	Amaretto-Sahnecreme
0,150 kg	**Alaska-express Neutral**
0,160 kg	Wasser, 20–25 °C
0,140 kg	**Royal Amaretto**
1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
0,500 kg	Win-Win Ganache [siehe Grundrezept] ▸ Alaska-express im Wasser auflösen, mit Royal Amaretto abschmecken und die Sahne unterheben. Davon etwas mit der Ganache angleichen und untermelieren.
	Dekor
0,450 kg	Win-Win Ganache, erwärmt [siehe Grundrezept]
0,050 kg	Mandeln, geröstet

Herstellung

- Die Sahnecreme auf den Rouladen verteilen und glattstreichen.
- Zu Rouladen aufrollen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit der Ganache überziehen.
- Die Mandeln aufstreuen.

Win-Win Törtchen

Gesamtstückzahl: 9

Waffelmasse

0,400 kg	**Sand Basic**
0,240 kg	Vollei
0,200 kg	Rapsöl
0,155 kg	**Win-Win dunkel**, flüssig

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

0,160 kg	**Win-Win dunkel** , Plättchen

- Die Plättchen unter die Masse rühren und mit einem Spritzbeutel jeweils ca. 80 g Masse in die Silikonformen füllen.

Tränke

0,040 kg	Rum-Tränke

[siehe Grundrezept]

Win-Win Caramelcreme

0,500 kg	Sahne, flüssig
0,050 kg	**KSK**

- Sahne und KSK cremig aufschlagen.

0,075 kg	**KSK**
0,250 kg	Wasser
0,025 kg	**Dessertpaste Caramel**
0,090 kg	**Win-Win dunkel** , flüssig

- KSK, Wasser, Dessertpaste verrühren und unter die aufgeschlagene Creme rühren. Win-Win unter die Masse rühren.

Dekor

0,100 kg	**Win-Win dunkel** , flüssig
0,100 kg	**Win-Win hell** , flüssig
0,080 kg	Himbeeren
0,020 kg	**Dekorpuder**

Herstellung

- Abbacken.
- Tränken.
- Auskühlen lassen.
- Die Creme tupfenförmig aufdressieren.
- Eine zweite Waffel auflegen.
- Die restliche Creme aufdressieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

Grundrezept Rum-Tränke

1,000 kg	Wasser
0,300 kg	Zucker

- Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.

0,060 kg	**Dessertpaste Rum**
0,020 kg	**Dessertpaste Caramel**

- Abschmecken.

Win-Win Riegel

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

1,500 kg	Mürbeteig (**Mürbella**), angebacken [siehe Grundrezept]

Win-Win-Füllung

1,200 kg	**Win-Win dunkel**
0,500 kg	Rapsöl

- Win-Win auflösen und mit dem Öl verrühren.

1,000 kg	Streusel (**Mürbella**) [siehe Grundrezept]

Überzug

0,250 kg	**Win-Win dunkel**

- Auflösen.

Herstellung

- Die Füllung aufgießen und anziehen lassen.
- Die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.
- Die noch warme Schnitte in 10 x 5 cm große Stücke schneiden.
- Auskühlen lassen.
- Mit Win-Win überspinnen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten

Win-Win Kekse

Gesamtstückzahl: 40

Mürbeteig

1,000 kg	**Mürbella**
0,400 kg	Butter
0,100 kg	Vollei

- Spiralkneter: 3 Minuten langsam

0,150 kg	**Win-Win dunkel**

- 750 g Teig abnehmen und mit dem aufgelösten Win-Win verkneten.

Überzug

0,180 kg	**Win-Win dunkel**

- Aufgelöst.

Herstellung

- Den Teig zu einer Rolle à 50 cm Länge formen.
- Kalt stellen oder 30 Minuten anfrosten.
- In ca. 12 mm breite Stücke schneiden.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Mit Win-Win überziehen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten

Win-Win Tartelettes

30 Tarteletteformen, quadratisch; Gesamtstückzahl: 30

Tartelettes

30 Stk.	Tartelettes, quadratisch (hell)
0,300 kg	**Win-Win dunkel**, flüssig

- Die Tartelettes mit Win-Win absetzen.

Win-Win-Creme

0,200 kg	**Basismix à la Crème Brûlée**
0,150 kg	Wasser, ca. 50 °C
1,000 kg	Sahne, flüssig, ca. 40 °C
0,135 kg	**Win-Win dunkel**, flüssig, ca. 40 °C

- Crème Brûlée und Wasser verrühren, die Sahne unterrühren und mit Win-Win verrühren.

0,200 kg	**Win-Win dunkel**
0,150 kg	**Cristaline Neutral**

Dekor

0,100 kg	Bienex-Dekor [siehe Grundrezept]

- Bienex-Dekor brechen.

0,100 kg	**Win-Win dunkel**

- Win-Win auflösen und auf ein Blech glattstreichen, fest werden lassen und brechen.

Herstellung

- Die Creme eindressieren.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit Cristaline abglänzen.
- Mit Win-Win überspinnen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept Bienex-Dekor

1 Blech, 60 x 40 cm

0,240 kg	**Bienex**
0,100 kg	Haselnüsse, gehobelt
0,100 kg	Haselnüsse, ganz

- Die ganzen Haselnüsse grob zerkleinern. Alle Zutaten gut mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gleichmäßig verteilen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190–200 °C (= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 8 Minuten

Grundrezepte

Mürbeteig

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

- Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Biskuitboden, hell

1 Tortenring, 18 cm Ø, 5 cm hoch

0,160 kg	**Bisquisit 100 PLUS**
0,100 kg	Vollei
0,030 kg	Wasser

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

Backtechnik

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

Wiener-Rouladen, hell

6 Bleche, 60 x 40 cm

2,000 kg	**Wienerquisit**
1,300 kg	Vollei
0,300 kg	Wasser

- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 6–8 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- Die Masse auf Papier streichen.
- Abbacken.
- Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 5 Minuten

Streusel

1,000 kg	**Mürbella**
0,500 kg	Butter

- Alle Zutaten zu Streusel verkneten.

Win-Win Ganache

0,320 kg	Sahne, flüssig
0,060 kg	Glukosesirup
0,450 kg	**Win-Win dunkel**
0,040 kg	Butter

- Die Sahne und Glukosesirup auf 75 bis 80 °C erhitzen, Win-Win dazu geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Ganache auf 35 bis 40 °C abkühlen lassen, die Butter hinzufügen und erneut mit dem Schneebesen verrühren.

Nusetti-Masse

1,350 kg	**Nusetti**
0,250 kg	Wasser, 30–50 °C

- Verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Win-Win Mirror-Glaze

0,150 kg	Wasser
0,300 kg	Zucker
0,300 kg	Glukosesirup
0,200 kg	Kondensmilch, ca. 10 % Fett, 12 % Zucker
0,100 kg	**Alaska 666**
0,150 kg	Wasser, 40 °C

- Gut verrühren.

0,300 kg	**Win-Win dunkel**

Herstellung

- Alle Zutaten bis 104 °C kochen, vom Herd nehmen und die Gelatine sowie Win-Win einrühren. Mit einem Mixer 2 bis 3 Minuten gut mixen; dabei nicht hochziehen.
- Anschließend ca. 24 Stunden kalt stellen.

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