



Frohe Ostern

Oster-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24



Rührmasse

..... 0,500 kg	Muffin Soft RSPO MB
..... 0,275 kg	Vollei
..... 0,250 kg	Rapsöl
..... 0,050 kg	Wasser

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

..... 0,300 kg	Kranfil's Weiße Schokolade
----------------	-----------------------------------

- ▶ Erwärmen.

Joghurt- Sahnecreme

..... 0,400 kg	Alaska-express Joghurt
..... 0,800 kg	Wasser, ca. 20 °C
..... 0,800 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Mango-Sahne

..... 0,130 kg	Alaska-express Mango
..... 0,165 kg	Wasser, 20 – 25 °C
..... 0,670 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

..... 0,250 kg	Cristaline Gelb
----------------	------------------------

- ▶ Leicht erwärmen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Kranfil's aufstreichen.
- ▶ Die Joghurt-Sahnecreme aufstreichen.
- ▶ Die Mango-Sahne einfüllen.
- ▶ Die beiden Sahnen miteinander verstrudeln.
- ▶ Mit einem Pinsel aufräuen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten

Verwendete Dekore

4027 Streudekor, Ostern, 1,4 kg

Éclair-Möhren

Gesamtstückzahl: 42



Éclairs

..... 0,500 kg	Éclair-Mix
..... 0,750 kg	Wasser, kalt
..... 0,220 kg	Rapsöl

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

Zitronen-Sahne

..... 0,175 kg	Alaska-express Zitrone
..... 0,220 kg	Wasser, 20 – 25 °C
..... 0,870 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

..... 0,210 kg	Dekorpuder
----------------	-------------------

Herstellung

- ▶ Die Bleche mit Backpapier auslegen.
- ▶ Die Masse mit einer Sterntülle zulaufend aufdressieren
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Halbieren.
- ▶ Die Sahne aufdressieren.
- ▶ Die Deckel auflegen.
- ▶ Mit Dekorpuder absieben.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 230 °C
(= Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 – 20 Minuten

Verwendete Dekore

4027	Streudekor, Ostern, 1,4 kg
2395	Feinzuckerblumen, klein, weiß, 96 Stk.

Bunny-Whoopies

Gesamtstückzahl: 24



Amerikaner-Masse

..... 1,000 kg
..... 0,450 kg

Amerikaner

Wasser, ca. 20 °C

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

Pistazien-Creme

..... 0,325 kg
..... 0,490 kg
..... 0,195 kg
..... 0,420 kg

Cremonte

Wasser, ca. 20 °C

Schokobella Pistazie

Butter, weich

- ▶ Cremonte und Wasser kurz verrühren. Schokobella auflösen und unterlaufen lassen. Mit der weichen Butter mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Überzug

..... 0,400 kg

Schokobella Pistazie

- ▶ Schokobella auflösen.

Herstellung

- ▶ Je 30 g Masse mit einer 10er-Lochtülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren, ca. 7 cm Ø, und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Füllung auf die Unterteile dressieren.
- ▶ Die Deckel mit Schokobella überziehen.
- ▶ Die Deckel auflegen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausganieren.

Tipp: Man kann auch jede andere Schokobella-Sorte verwenden.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170 °C (= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten

Verwendete Dekore

4027 Streudekor, Ostern, 1,4 kg
2102 Mimosen grün, 1,0 kg
4039 Osterhasen, 3D, 48 Stk.



Entdecken Sie die Produktwelt von Günthart:
www.guenthart.com/print



FÖRDERER



MARTIN BRAUN GRUPPE

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. 726