



Rund um **Crunchy Coatings**

Orangen Crunchy-Torte

1 Torte, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 8

Crunchy Muffins

20 Muffins



- 0,100 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]
- 0,030 kg Aprikosenkonfitüre
- 0,080 kg Velvet-Rouladen, Böden von 18 cm Ø ausstechen
[siehe Grundrezept]

Fruchtfüllung

- 0,100 kg **Fruchti-Top Orange**

Joghurt-Sahnecreme

- 0,110 kg **Alaska-express Joghurt-Vanille Maracuja**
- 0,220 kg Wasser, ca. 20 °C
- 0,220 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Überzug

- 0,150 kg **Crunchy Coating Joghurt-Orange-Mandarine**
RSPO SG, erwärmt

Dekor

- 0,150 kg Garniersahne
[siehe Grundrezept]
- 0,120 kg Orangen, geachtelt

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und den Boden auflegen.
- ▶ 2 Ringe Fruchti-Top aufdressieren.
- ▶ Einen Teil der Sahnecreme eindressieren und glattstreichen.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen.
- ▶ Die restliche Sahnecreme eindressieren.
- ▶ Glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Crunchy Coating überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

- 0,800 kg American Muffins
[siehe Grundrezept]
- 0,800 kg American Muffins Schoko
[siehe Grundrezept]

- 0,400 kg **Bon Citron**

Überzüge

- 0,150 kg **Crunchy Coating Milk & Cookie**
RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt
- 0,150 kg **Crunchy Coating Joghurt-Orange-Mandarine**
RSPO SG, erwärmt
- 0,150 kg **Crunchy Coating Zartbitter-Keks**
RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt

Herstellung

- ▶ Die Masse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln füllen.
- ▶ Bon Citron eindressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Crunchy Coating überziehen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200–190 °C
(= 30–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20–25 Minuten

Orangen Crunchy Ball

1 Silikonform im Fruchtdesign; Gesamtstückzahl: 20



- 0,200 kg Mürbeteig (**Mürbella**),
gebacken und ausgestochen, 4 cm Ø
[siehe Grundrezept]
- 0,150 kg Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**),
gebacken und ausgestochen, 4 cm Ø
[siehe Grundrezept]

Fruchtfüllung

- 0,400 kg **Fructi-Top Orange**
▶ Als Kern anfrosten.

Joghurt-Sahnecreme

- 0,180 kg **Alaska-express à la Griechischer Joghurt**
- 0,360 kg Wasser, ca. 20 °C
- 0,360 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen
und die Sahne unterheben.

Überzug

- 0,400 kg **Crunchy Coating Joghurt-Orange-Mandarine**
RSPO SG, erwärmt

Dekor

- 0,100 kg Garniersahne
[siehe Grundrezept]
- 0,080 kg Orangen, geachtelt

Herstellung

- ▶ Die Sahnecreme in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- ▶ Anschließend die Frucht-Füllung als Kern eindrücken.
- ▶ Je eine Biskuitroulade einlegen.
- ▶ Je einen Mürbeteigboden einlegen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Aus der Form lösen.
- ▶ Mit Crunchy Coating überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Crunchy Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

- 0,500 kg **Muffin Soft RSPO MB**
- 0,050 kg Wasser
- 0,250 kg Rapsöl
- 0,275 kg Vollei
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang
mit grober Rute 3 Minuten verrühren.

Füllung

- 0,300 kg **Crunchy Coating Zartbitter-Keks**
RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt

Sahne-Füllung

- 0,200 kg **Alaska-express Mandel-Caramel**
- 0,250 kg Wasser, 20–25 °C
- 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und
die Sahne unterheben.

Überzug

- 0,300 kg **Crunchy Coating Zartbitter-Keks**
RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt

Herstellung

- ▶ Die Masse auf gefettete und gemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche aufstreichen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Den Boden mit Crunchy Coating bestreichen.
- ▶ Die Sahne aufstreichen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Crunchy Coating überziehen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25–30 Minuten

Black & white Crunchy Rolls

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 16



..... 0,600 kg Velvet-Rouladen
[siehe Grundrezept]

Füllung

..... 0,500 kg **Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa**
..... 0,200 kg Sahne, flüssig, Raumtemperatur
▶ Schokobella im schnellen Maschinengang mit feiner Rute aufschlagen und die Sahne nach und nach hinzugeben.

Überzug

..... 0,350 kg **Schokobella RSPO SG RA MB cocoa**
..... 0,180 kg **Crunchy Coating Milk & Cookie RSPO SG RA MB cocoa**, erwärmt

Herstellung

- ▶ Die Roulade in 10 x 14 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Zu Rouladen aufrollen.
- ▶ Kurz anfrosten.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Kühl stellen.
- ▶ Die Enden in Crunchy Coating tauchen.

Gefüllte Cookies

Gesamtstückzahl: 55



..... 0,500 kg Mürbeteig (**Mürbella**)
[siehe Grundrezept]

..... 0,050 kg Kakaopulver
▶ Verkneten.

Füllung

..... 0,700 kg **Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa**
..... 0,200 kg Sahne, flüssig, Raumtemperatur
▶ Schokobella im schnellen Maschinengang mit feiner Rute aufschlagen und die Sahne nach und nach hinzugeben.

Überzug

..... 0,600 kg **Crunchy Coating Milk & Cookie RSPO SG RA MB cocoa**, erwärmt

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteig auf 3 ausrollen.
- ▶ Mit einem Ring, 4 cm Ø ausstechen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Die ausgekühlten Cookies mit der Füllung zusammensetzen.
- ▶ Mit Crunchy Coating überziehen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190–200 °C
(= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10–15 Minuten

Crunchy Berliner

Gesamtstückzahl: 30



..... 1,000 kg Berliner, 30 Stück
[siehe Grundrezept]

Überzüge

..... 0,200 kg **Crunchy Coating Milk & Cookie**
RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt
..... 0,200 kg **Crunchy Coating Joghurt-Orange-Mandarine**
RSPO SG, erwärmt
..... 0,200 kg **Crunchy Coating Zartbitter-Keks**
RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt

Herstellung

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort abwiegen, rundwirken und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
- ▶ Die Ballen abpressen und rundwirken.
- ▶ Nach voller Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- ▶ Mit geöffnetem Deckel abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit den verschiedenen Crunchy Coatings nach Belieben überziehen.

Backtechnik

- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten

Crunchy Coatings

Ihre Vorteile

- ▶ Crunch direkt im Überzug enthalten
- ▶ Zarter Schmelz für Genießer
- ▶ Behält seine Form beim Schneiden
- ▶ Zeitsparend: Einsatz ohne temperieren

NEU

Crunchy Donuts

Gesamtstückzahl: 190



..... 5,000 kg **Donut Mix**
..... 2,250 kg Wasser
..... 0,300 kg Rapsöl
..... 0,420 kg Hefe

- ▶ Alle Zutaten im Spiralknetzer 2 Minuten langsam und 6 Minuten schnell verkneten.
Teigruhe: 20 Minuten, Teigtemperatur: 24–26 °C

Überzüge

..... 1,000 kg **Crunchy Coating Milk & Cookie**
RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt
..... 1,000 kg **Crunchy Coating Joghurt-Orange-Mandarine**
RSPO SG, erwärmt
..... 1,000 kg **Crunchy Coating Zartbitter-Keks**
RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt

Herstellung

- ▶ Teig ausrollen, 2 einfache Touren legen und auf 8 mm Stärke spannungsfrei ausrollen, Donuts ausstechen, ca. 41 g pro Teigling.
- ▶ Stückgare, 3/4 Gare: ca. 45 Minuten bei ca. 32 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85 %
- ▶ In der Fettpfanne mehrmals wenden und ausbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit den verschiedenen Crunchy Coatings nach Belieben überziehen.

Backtechnik

- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: 1:10 Minuten Oberseite + 1:10 Minuten Unterseite + 20 Sekunden Oberseite

Grundrezepte

Berliner, 30 Stk.

..... 0,800 kg	Berliner Wolken
..... 0,240 kg	Wasser, kalt
..... 0,160 kg	Vollei
..... 0,160 kg	Hefe

- ▶ Alle Zutaten intensiv verkneten, kühle Teigführung.

Herstellung

- ▶ Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
- ▶ Teigtemperatur: ca. 24–26 °C
- ▶ Balleneinwaage: 1200 g

American Muffins, 19 Stk.

..... 1,000 kg	American Muffin
..... 0,450 kg	Rapsöl
..... 0,400 kg	Vollei
..... 0,250 kg	Wasser

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

American Muffins Schoko, 20 Stk.

..... 1,000 kg	American Muffin Schoko
..... 0,550 kg	Vollei
..... 0,500 kg	Rapsöl
..... 0,200 kg	Wasser

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

Herstellung

- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik Etagenofen/Thermo-Roll-Ofen:

- ▶ bei ca. 210 °C ca. 5 Minuten backen
- ▶ bei ca. 190 °C ca. 22 Minuten backen
- ▶ bei ca. 200 °C ca. 5 Minuten mit geöffnetem Zug backen

Backtechnik Stikkenofen:

- ▶ bei ca. 185 °C ca. 5 Minuten backen
- ▶ bei ca. 175 °C ca. 1 Minute backen
- ▶ 3 Liter Schwaden geben
- ▶ bei ca. 175 °C ca. 24 Minuten backen

Velvet-Rouladen, 3 Stk.

..... 1,000 kg	Velvet Cake rot
..... 0,400 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Wasser
..... 0,200 kg	Rapsöl

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang 3 Minuten glattrühren.

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. 4 Minuten

Biskuitroulade, hell

6 Bleche, 60 x 40 cm

..... 2,000 kg	Bisquit 100 PLUS
..... 1,500 kg	Vollei
..... 0,400 kg	Wasser

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

Mürbeteig

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

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam