



BRAUN



NEU

Fruchti-Top Birne & Spicy Pumpkin

Unvergleichlicher Fruchtgenuss – vielseitig einsetzbar

Entdecken Sie die neuen Sorten im Braun Fruchti-Top Sortiment

Ab sofort können Sie sich auf den einzigartigen Geschmack unserer neuesten Kreationen freuen:

Fruchti-Top Birne

Erhältlich ab
01.04.2026

Die Süße der Birne, gepaart mit ihrer zarten Textur, eignen sich perfekt als fruchtiges Highlight in Ihren Gebäcken.

- Fruchtgenuss auf hohem Niveau, sowohl frisch und ungebacken als auch gebacken
- Mit 70 % Birnenanteil
- Ausschließlich mit natürlichen Aromen
- Vegan
- Ohne gehärtete Fette lt. Rezeptur
- Ohne Palm lt. Rezeptur
- Backfest, frosterstabil und schnittfest

Fruchti-Top Spicy Pumpkin

Erhältlich ab
01.06.2026

Probieren Sie die harmonische Kombination aus fruchtigem Kürbis und dem würzig warmen Geschmack von Zimt, Ingwer und Muskat – nicht nur im Herbst ein wahrer Genuss!

- Fruchtgenuss auf hohem Niveau, sowohl frisch und ungebacken als auch gebacken
- Mit 60 % Kürbisanteil
- Ausschließlich mit natürlichen Aromen
- Vegan
- Ohne gehärtete Fette lt. Rezeptur
- Ohne Palm lt. Rezeptur
- Backfest, frosterstabil und schnittfest

Probieren Sie unsere neuen Sorten und überzeugen Sie sich selbst von der hohen Qualität und dem unverwechselbaren Genuss der **Braun Fruchti-Top** Produkte.

Kürbis-Plunder

Gesamtstückzahl: 102



Hefeteig

..... 2,500 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,400 kg	HefeQuick
..... 0,250 kg	Butter
..... 0,100 kg	Zucker
..... 0,175 kg	Hefe
..... 0,300 kg	Vollei
..... 0,900 kg	Wasser

- ▶ Intensiv verkneten.
- ▶ Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
- ▶ Teigtemperatur: 20–22 °C

..... 2,000 kg	Butterziehplatte
----------------	------------------

Fruchtfüllung

..... 3,000 kg	Fructi-Top Kürbis
----------------	--------------------------

Überzug

..... 0,500 kg	Geleeguss mit Colorado neutral [siehe Grundrezept]
----------------	---

..... 1,000 kg	Crunchy Coating Joghurt-Orange-Mandarine RSPO SG , erwärmt
----------------	---

Herstellung

- ▶ Den Hefeteig zum Rechteck formen.
- ▶ Das Butterziehfett in drei einfachen Touren einziehen, zwischen den Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen.
- ▶ Vor dem Aufarbeiten ca. 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.
- ▶ Den Teig auf 66 x 187 cm ausrollen (Stärke ca. 3,5 mm).
- ▶ In 11 x 11 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Die Ränder schwach mit Wasser abstreichen und alle 4 Ecken in der Mitte fest zusammendrücken.
- ▶ Die Fruchtfüllung aufdressieren.
- ▶ Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen, dann mit Colorado abglänzen.
- ▶ Mit Crunchy Coating überspinnen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12–15 Minuten

Porridge-Kürbis-Multischnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Hefeteig

..... 0,750 kg **Quarkhefeteig (Quarkhefe frisch)**
[siehe Grundrezept]

..... 0,120 kg **Butter, schaumig**

..... 0,300 kg **Porridge-Masse, gekocht**
[siehe Grundrezept]

..... 0,400 kg **Fruchti-Top Kürbis**

1. Variante

..... 0,100 kg **Haferflocken-Streusel**
[siehe Grundrezept]

..... 0,100 kg **Sahne, flüssig**

2. Variante

Bottermelk-Sahnecreme

..... 0,400 kg **Alaska-express Bottermelk**

..... 0,800 kg **Wasser, ca. 20 °C**

..... 0,800 kg **Sahne, geschlagen, ungesüßt**

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

Cristaline-Mischung

..... 0,200 kg **Fruchti-Top Kürbis**

..... 0,050 kg **Cristaline Gelb**

..... 0,025 kg **Wasser**

- ▶ Verrühren.

..... 0,100 kg **Cristaline Neutral, erwärmt**

Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Bei 1/2 Gare Löcher in den Teig drücken.
- ▶ Die schaumige Butter, Porridge-Masse und Fruchti-Top Kürbis im Wechsel aufdressieren.

1. Variante

- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen sofort mit flüssiger Sahne dünn abstreichen.
- ▶ Auskühlen lassen.

2. Variante

- ▶ Die Bottermelk-Sahnecreme einfüllen und glättstreichen.
- ▶ Die Oberfläche kämmen.
- ▶ Die Cristaline-Mischung einstrudeln.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.

Tipp

- ▶ Dieser Kuchen kann mit und ohne der Sahneauflage angeboten werden.

Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: 24–26 °C
- ▶ Teigruhe: ca. 10 Minuten
- ▶ Abbacken bei: 1/2 Gare
- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10–15 Minuten

Fruchtige Birnen-Buchteln

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 30



Hefeteig

..... 2,200 kg Quarkhefeteig (**Quarkhefe frisch**)
[siehe Grundrezept]

Fruchtfüllung

..... 1,000 kg **Fructi-Top Birne**

Dekor

..... 0,100 kg Butter, flüssig
..... 0,100 kg **Schokobella RSPO SG RA MB cocoa**

Herstellung

- ▶ Den Teig zu Ballen à 2200 g abwiegen und nach der Ballengare abpressen.
- ▶ Jeweils 30 Stück auf ein Blech, 60 x 40 cm absetzen.
- ▶ Bei 3/4 Gare die Teiglinge in der Mitte eindrücken und die Fruchtfüllung (ca. 35 g) mit einem Spritzbeutel (10er Lochtülle) einfüllen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen buttern.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12 Minuten

Dinkel-Birnen- Grieß-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Dinkel-Masse

..... 0,750 kg **Dinkel-Vollkorn**
..... 0,300 kg Rapsöl
..... 0,300 kg Wasser

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

..... 0,060 kg **Schoko-Pailletten RA MB cocoa**

- ▶ Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

Grießfüllung

..... 0,500 kg **Altdeutsche Grießfüllung**
..... 0,500 kg Wasser
..... 0,300 kg Sahne, flüssig

- ▶ Alle Zutaten verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Fruchtfüllung

..... 0,600 kg **Fructi-Top Birne**

..... 0,200 kg Geleeguss mit Claro neutral
[siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Die Fruchtfüllung aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 55–60 Minuten

Grundrezepte

Porridge-Masse, gekocht

..... 1,000 kg **Porridge-Mix**
... 3,000–3,300 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten verrühren und aufkochen lassen.

Geleeguss mit Colorado neutral

..... 1,000 kg **Colorado neutral**
..... 0,500 kg Wasser

- ▶ Kurz aufkochen.

Haferflocken-Streusel

..... 0,250 kg **Porridge-Mix**
..... 0,150 kg Butter
..... 0,100 kg Zucker
..... 0,100 kg Weizenmehl Type 550

- ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Geleeguss mit Claro neutral

..... 0,100 kg **Claro neutral**
..... 0,400 kg Zucker
..... 1,000 kg Wasser oder Fruchtsaft

- ▶ Claro neutral und Zucker mischen.
Mit dem Wasser oder Fruchtsaft aufkochen.

Quarkhefeteig

..... 5,000 kg **Quarkhefe frisch**
..... 1,715 kg Wasser
..... 0,850 kg Vollei
..... 0,800 kg Butter
..... 0,225 kg Hefe

- ▶ Spiralkneter: 4 + 3 Minuten
- ▶ Teigtemperatur: ca. 24–28 °C
- ▶ Teigruhe: ca. 15 Minuten



Martin Braun KG

Tillystraße 17-21
30459 Hannover

customerservice@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