



Herbst-Amerikaner

Nuss-Amerikaner

Gesamtstückzahl: 36



Amerikaner-Masse

..... 2,000 kg	Amerikaner
..... 0,800 kg	Wasser, ca. 20 °C
..... 1,000 kg	Nussfüllung (NussgeNuss) [siehe Grundrezept]
	▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glattrühren.

Dekor

..... 0,150 kg	Schokobella Peanut & Caramel RSPO SG RA MB cocoa , erwärmt
..... 0,200 kg	Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa , erwärmt
..... 0,150 kg	Blüten-Raspeln weiß RA MB cocoa
..... 0,030 kg	Blüten, gelb

Alternative mit Amerikaner BASIC

Amerikaner-Masse

..... 2,400 kg	Amerikaner BASIC
..... 0,960 kg	Wasser, ca. 20 °C
..... 0,240 kg	Vollei

Herstellung

- ▶ Amerikaner-Masse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren. 100 g je Amerikaner.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik Etagenofen

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Backtechnik Stikkenofen

- ▶ Backtemperatur: ca. 170 °C
(= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18–20 Minuten

Grundrezept Nussfüllung

..... 1,000 kg	NussgeNuss
..... 0,700 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Kürbis-Amerikaner

Gesamtstückzahl: 36



Amerikaner-Masse

..... 2,000 kg **Amerikaner**

..... 0,900 kg Wasser, ca. 20 °C

..... 0,020 kg **Orangella**

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatrühren.

Füllung

..... 1,200 kg **Fruchti-Top Kürbis**

Dekor

..... 0,600 kg **Cristaline Neutral**, erwärmt

..... 0,300 kg **Schokobella Weiß**

RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt

Alternative mit Amerikaner BASIC

Amerikaner-Masse

..... 2,000 kg **Amerikaner BASIC**

..... 0,800 kg Wasser, ca. 20 °C

..... 0,200 kg Vollei

..... 0,020 kg **Orangella**

Herstellung

- ▶ Amerikaner-Masse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren. 70 g je Amerikaner.
- ▶ Je Amerikaner 30 g Fruchti-Top in die Mitte dressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Cristaline überziehen.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.

Backtechnik Etagenofen

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Backtechnik Stikkenofen

- ▶ Backtemperatur: ca. 170 °C
(= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18–20 Minuten

Herbst-Amerikaner

Gesamtstückzahl: 29



Amerikaner-Masse

..... 2,000 kg

Amerikaner

..... 0,900 kg

Wasser, ca. 20 °C

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

Dekor

..... 0,750 kg

Schokobella RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt

..... 0,200 kg

Schokobella Peanut & Caramel

RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt

..... 0,200 kg

Schokobella Mango

RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt

..... 0,090 kg

Krokella

Alternative mit Amerikaner BASIC

Amerikaner-Masse

..... 2,400 kg

Amerikaner BASIC

..... 0,960 kg

Wasser, ca. 20 °C

..... 0,240 kg

Vollei

Herstellung

- ▶ Amerikaner-Masse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren. 100 g je Amerikaner.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Tipp: Anstatt Krokella kann Bienex mit Mandeln zerkleinert und gemischt, gebacken und als Dekor eingesetzt werden.

Backtechnik Etagenofen

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Backtechnik Stikkenofen

- ▶ Backtemperatur: ca. 170 °C
(= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18–20 Minuten



07/2025 Ro



MARTIN BRAUN GRUPPE

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

Nr. 745