



Siedegebäcke für's ganze Jahr

Vier Jahreszeiten

Gesamtstückzahl: 50



	Frühling	Sommer	Herbst	Winter
Berlinerteig	2,500 kg BerlinerQuick mit Butter [siehe Grundrezept]			
Fruchtfüllung	1,000 kg Fruchti-Top Erdbeere	1,000 kg Fruchti-Top Tropic	1,000 kg kg Fruchti-Top Kürbis	1,000 kg kg Fruchti-Top Pflaume
Dekor	0,500 kg Aprikosenkonfitüre, gekocht 0,250 kg Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst	0,500 kg Aprikosenkonfitüre, gekocht 0,250 kg Schokobella Mango RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst	0,500 kg Aprikosenkonfitüre, gekocht 0,500 kg Haferflocken-Streusel, gebacken [siehe Grundrezept]	Zimtzucker 0,004 kg Zimt 0,300 kg Zucker Mischen.
Herstellung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Den Teig auf ca. 55 x 110 cm (ca. 2,5 mm) ausrollen. ▶ In 11 x 11 cm große Stücke schneiden. ▶ Dünn mit Eiweiß einstreichen. ▶ Die Füllung aufdressieren. ▶ Dreiecke falten und auf Dielen absetzen. ▶ Bei 3/4 Gare ca. 15 Minuten absteifen lassen. ▶ Mit der Oberseite zuerst abbacken. 			
Backtechnik	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C ▶ Backzeit: ca. 6–8 Minuten 			
	Aprikotieren. Auskühlen lassen. Mit Schokobella überspinnen.	Aprikotieren. Auskühlen lassen. Mit Schokobella überspinnen.	Aprikotieren. Die Streusel aufstreuen. Auskühlen lassen.	Nach dem Backen das noch warme Gebäck im Zimtzucker wälzen.

Quark-Krusties

Gesamtstückzahl: 40



Teig

..... 2,000 kg **BerlinerQuick** mit Butter
[siehe Grundrezept]

..... 0,250 kg Butterziehplatte

Füllung

..... 1,000 kg Quarkfüllung, backfest
[siehe Grundrezept]

Dekor

..... 0,200 kg Brandmasse (**Spritzquick**)
[siehe Grundrezept]

Kokos-Zucker

..... 0,300 kg Zucker

..... 0,030 kg Kokosraspel

Herstellung

- ▶ Das Butterziehfett in drei einfachen Touren einziehen, zwischen den Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen.
- ▶ Den Teig auf 60 x 96 cm (Stärke ca. 2,5) ausrollen und in 12 x 12 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Dünn mit Eiweiß einstreichen.
- ▶ Die Füllung aufdressieren.
- ▶ Zusammenklappen und gut andrücken.
- ▶ Die Brandmasse aufdressieren.
- ▶ Auf Kippdielen absetzen.
- ▶ Bei 1/2 Gare absteifen lassen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen das noch warme Gebäck in Zucker wälzen.

Backtechnik

- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 170 °C
- ▶ Backzeit: 2,5 + 2,5 + 1 + 1 Minuten

Berliner Blumen

Gesamtstückzahl: 60



Berlinerteig

..... 2,000 kg	Berliner CLASSIC
..... 0,500 kg	Vollei
..... 0,500 kg	Wasser
..... 0,150 kg	Hefe

- ▶ Intensiv verkneten.
- Spiralknetter: 2 + 6–8 Minuten
- Teigtemperatur: 24–26 °C

	Weiße Blume	Gelbe Blume	Rosa Blume
Überzug	0,900 kg Schokobella Joghurt RSPO SG RA MB cocoa, aufgelöst	0,900 kg Schokobella Mango RSPO SG RA MB cocoa, aufgelöst	0,900 kg Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa, aufgelöst
Fruchtfüllung	0,600 kg Fruchti-Top Orange	0,600 kg Fruchti-Top Erdbeere	0,600 kg Fruchti-Top Tropic

Herstellung

- ▶ Den Teig zu Ballen à 1575 g abwiegen, rundwirken und nach der Ballengare abpressen.
- ▶ Ballengare ca. 15 Minuten.
- ▶ Mit einem 12er Torteneinteiler stempeln oder mit einem Drückstempel für Kaisersemmeln versetzt zwei Mal eindrücken.
- ▶ Auf Kipptielen absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Die Teiglinge bei halber Gare in der Mitte eindrücken.
- ▶ Nach der Gare die Berlinerteiglinge ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ In Schokobella tauchen.
- ▶ Fruchti-Top aufdressieren.

Backtechnik

- ▶ Abbacken bei: 3/4 Gare
- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 6–8 Minuten

Tipp

- ▶ Einen passenden Stempel für Ihre Teigaufbereitungsanlage fertigt Ihnen Ihr Anlagenhersteller an.

Oster-Berliner

Gesamtstückzahl: jeweils 30 Stück



Teig

..... 1,000 kg	Berliner CLASSIC
..... 0,250 kg	Wasser
..... 0,250 kg	Vollei
..... 0,075 kg	Hefe

- ▶ Intensiv verkneten.
Spiralknetter: 2 + 6–8 Minuten
Teigtemperatur: 24–27 °C

Cremerfüllung

..... 0,150 kg	KSK
..... 0,500 kg	Wasser
..... 0,150 kg	Schokobella RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst

- ▶ KSK und Wasser zusammen verrühren,
Schokobella unterlaufen lassen und
zusammen aufschlagen.

Dekor

..... 0,400 kg	Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst
..... 0,050 kg	Schokobella Feinherb RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst
..... 0,050 kg	Schokobella Vollmilch RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst

- ▶ Tipp: Verwenden Sie auch unsere anderen
Schokobella-Sorten, um eine bunte
Gebäckvielfalt zu bekommen.

Gefüllte Ostereier

- ▶ Alternativ können die ausgekühlten Gebäcke
aufgeschnitten, die unteren Hälften mit Sahne aus
unserer Alaska-express-Range gefüllt, die Oberteile
wie auf dem Foto ersichtlich ausgarniert und
zusammengesetzt werden.

Herstellung Oster-Berliner

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort zum Ballen aufarbeiten.
- ▶ Ballengare ca. 15 Minuten.
- ▶ Nach der Teigruhe den Teig abpressen, rundwirken und
eiförmig aufarbeiten.
- ▶ Auf Gärgutträger absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Nach 3/4 Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- ▶ Mit geöffnetem Deckel abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit der Creme füllen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Herstellung Osterhasen

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Die Ballen abpressen, rundwirken und kurz entspannen
lassen.
- ▶ Ballengare ca. 15 Minuten.
- ▶ Nach dem Abpressen die Berliner etwa 10 cm langrollen.
- ▶ Mit einem Messer zu ca. 2/3 einschneiden und die Ohren
etwas auseinanderziehen.
- ▶ Auf Gärgutträger absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Nach 3/4 Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- ▶ Mit geöffnetem Deckel abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Sommer-Donuts

Gesamtstückzahl: 50



Donut-Teig

..... 2,000 kg Donuts
[siehe Grundrezept]

Überzug

..... 0,400 kg **Crunchy Coating Zartbitter-Keks RSPO SG RA MB cocoa**, aufgelöst
oder

..... 0,400 kg **Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa**, aufgelöst

Cremerfüllung

..... 1,500 kg Joghurtfüllcreme
[siehe Grundrezept]

Früchte

..... 0,200 kg Heidelbeeren

..... 0,400 kg Kiwi

..... 0,150 kg Himbeeren

Herstellung

- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Überziehen.
- ▶ Die Cremefüllung aufdressieren.
- ▶ Die Früchte auflegen.

Backtechnik

- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: 1,10 Minuten Oberseite + 1,10 Minuten Unterseite + 0,20 Minuten Oberseite

Tipp

- ▶ Es kann auch jede andere Schokobella-Sorte verwendet werden.

Strandtaschen

Gesamtstückzahl: 50



Teig

..... 2,500 kg **BerlinerQuick** mit Butter
[siehe Grundrezept]

Füllung

..... 0,500 kg Zitronenfüllung zum Backen
[siehe Grundrezept]

Fruchtfüllung

..... 0,500 kg **Fructi-Top Erdbeere**

Überzug

..... 1,000 kg **Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa**,
aufgelöst

..... 0,125 kg **Schokobella Lime RSPO SG RA MB cocoa**,
aufgelöst

Herstellung

- ▶ Den Teig auf ca. 55 x 110 cm (ca. 2,5 mm) ausrollen.
- ▶ In 11 x 11 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Dünn mit Eiweiß einstreichen.
- ▶ Die Füllungen aufdressieren.
- ▶ Dreiecke falten und auf Dielen absetzen.
- ▶ Bei 3/4 Gare ca. 15 Minuten absteifen lassen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ In Schokobella tauchen.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.

Backtechnik

- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 6–8 Minuten

Tipp

- ▶ Alternativ können zum Füllen auch alle anderen Fructi-Top Fruchtfüllungen verwendet werden.
- ▶ Das Schokobella-Dekor kann ebenfalls variiert werden und gegen andere Sorten aus unserem Schokobella-Sortiment ausgetauscht werden.

Frucht-Kissen

Gesamtstückzahl: 56



Mischteig

..... 3,500 kg **Berliner Teig 1**
[siehe Grundrezept]

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

- ▶ Den Mürbeteig ca. 2 Minuten unter den Berliner Teig kneten.
Teigruhe: 15 Minuten
Danach zwei einfache Touren geben.

Fruchtfüllung

..... 1,400 kg **Fruchti-Top Erdbeere**

Dekor

..... 0,500 kg **Cristaline Neutral**
..... 0,125 kg **Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa,**
aufgelöst

Herstellung

- ▶ Den Teig 30 Minuten im Froster kühl stellen.
- ▶ Den Teig spannungsfrei auf 63 x 72 cm ausrollen (Stärke 3,5).
- ▶ Den Teig stippen.
- ▶ In 9 x 9 cm große Stücke einteilen.
- ▶ Auf Kippdielen absetzen.
- ▶ Bei 3/4 Gare ca. 15 Minuten absteifen lassen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Anschließend mit der Füllung impfen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit : 2 + 3 +1 Minuten

Tipp

- ▶ Alternativ können zum Füllen auch alle anderen Fruchti-Top Fruchtfüllungen verwendet werden.
- ▶ Das Schokobella-Dekor kann ebenfalls variiert werden und gegen andere Sorten aus unserem Schokobella-Sortiment ausgetauscht werden.
- ▶ Zum Bestreuen können alternativ Haferflocken-Streusel oder Velvet Brösel verwendet werden.

Apfelschnecken

Gesamtstückzahl: 88



..... 4,000 kg **Berliner Teig 1**
[siehe Grundrezept]
▶ Teigruhe: ca. 20 Minuten
Gut durchkühlen.
Den Berliner Teig nach der Teigruhe
auf 220 x 40 cm ausrollen (ca. 2 mm).

..... 1,600 kg **Brandmasse (Spritquick)**
[siehe Grundrezept]
▶ Dünn aufstreichen.

Füllung

..... 2,200 kg **Apfelmus**
▶ Tipp: Zu weichen Apfelmus mit **KSK** andicken.

Dekor

..... 0,900 kg **Cristaline Neutral**
..... 0,100 kg **Schokobella Mango RSPO SG RA MB cocoa,**
aufgelöst

Herstellung

- ▶ Die Längsseite aufrollen, schneiden, ca. 2,5 cm, und auf bemehlte Tücher setzen.
- ▶ Etwas flach drücken und auf Gare stellen.
- ▶ Bei 3/4 Gare etwas absteifen lassen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Anschließend mit der Füllung impfen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.

Backtechnik

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

Grüne Quarkbällchen

Gesamtstückzahl: 300



Masse grün

..... 2,000 kg **BRAUN's Quarkbällchen PLUS**
..... 0,360 kg **Velvet Cake grün**
..... 2,600 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Dekorzucker

..... 0,150 kg **Dekorpuder**
..... 0,015 kg Lebensmittelfarbe, in Pulverform Grün
..... 0,450 kg Zucker

- ▶ Dekorpuder und Lebensmittelfarbe gut mischen und mit dem Zucker verrühren.

Herstellung

- ▶ Die Masse mit einem Eisportionierer oder mit dem Stößel der Maschine in das Fett geben.
- ▶ Während des Backens öfter wenden.
- ▶ Nach dem Backen in buntem Zucker wälzen.

Backtechnik

- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8–10 Minuten

Bezugsquelle Lebensmittelfarbe:



Churro-Pops

Gesamtstückzahl: 50



Churro-Masse

..... 1,000 kg **Churros**
..... 1,500 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Überzug

..... 0,500 kg **Schokobella Joghurt RSPO SG RA MB cocoa**, aufgelöst
..... 0,050 kg **Schokobella Ruby RSPO SG RA MB cocoa**, aufgelöst

Herstellung

- ▶ Aluplatte mit Henkel in die Fettpfanne tauchen und anschließend frosten.
- ▶ Jeweils ca. 50 g Masse spiralförmig auf die Aluplatte dressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Stiele mittig einstecken.
- ▶ In Schokobella tauchen.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.

Backtechnik

- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 170–175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 5–6 Minuten

Tipp

- ▶ Es kann auch jede andere Schokobella-Sorte verwendet werden (Beispiele siehe Gebäckaufnahme).

Grundrezepte

Brandmasse

- 0,500 kg **Spritzquick**
 - 1,000 kg Wasser, ca. 20 °C
- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang 2 Minuten glatt rühren.

Mürbeteig

- 1,000 kg **Mürbella**
 - 0,400 kg Backmargarine, weich
 - 0,100 kg Vollei
- ▶ Spiralknetter: 3 Minuten langsam

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.

Berliner Teig 1

- 4,000 kg **Berliner Wolken**
 - 1,200 kg Wasser, kalt
 - 0,800 kg Vollei
 - 0,280 kg Hefe
- ▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.
Spiralknetter: 2 + 6–8 Minuten
Teigtemperatur: 24–26 °C.

Backtechnik

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

Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24–26 °C
- ▶ Balleneinwaage: 1200 g

Zitronenfüllung zum Backen

- 1,000 kg **Limetto**
 - 0,600 kg Wasser
 - 0,100 kg Vollei
- ▶ Alle Zutaten glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.

Joghurtfüllcreme

- 0,400 kg **Joghurt Füllcreme**
 - 0,400 kg Wasser, kalt
 - 0,600 kg Sahne, flüssig
- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Creme nach dem Aufschlagen sofort verarbeiten.
- ▶ Ein nochmaliges Aufschlagen ist unbedingt zu vermeiden.
- ▶ Nach der Absteifzeit von ca. 2 Stunden (Kühlschrank) ist die Creme schnittfest.

Quarkfüllung, backfest

- 1,000 kg **Käse-Frisch flach**
 - 2,000 kg Quark (Magerstufe)
 - 0,500 kg Vollei
 - 1,000 kg Wasser, ca. 50 °C
- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Grundrezepte

Donuts

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

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

BerlinerQuick mit Butter

..... 1,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,200 kg	BerlinerQuick
..... 0,300 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Wasser
..... 0,100 kg	Butter
..... 0,080 kg	Hefe

- ▶ Intensiv verkneten.
Spiralknetzer: 2 + 6–8 Minuten.
Teigtemperatur: 24–26 °C.

Herstellung

- ▶ Teig ausrollen, 2 einfache Touren legen und auf 8 mm Stärke spannungsfrei ausrollen. Donuts ausstechen (ca. 40 g pro Teigling).
- ▶ Stückgare, 3/4 Gare: ca. 45 Minuten bei ca. 32 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75–85 %
- ▶ In der Fettpfanne mehrmals wenden und ausbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.

Backtechnik

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

Herstellung

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Balleneinwaage: 1500 g
- ▶ Die Ballen abpressen, rundwirken und auf Gärgutträgern absetzen.
- ▶ Ballengare: ca. 15 Minuten
- ▶ Stückgare, 3/4 Gare: 60–65 Minuten bei ca. 35 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75–85 %
- ▶ Absteifzeit: ca. 10 Minuten
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 6–8 Minuten



Passende Dekore finden Sie in der Produktwelt von Günthart: www.guenthart.de



Unser Technikpartner: www.innovaback.com/partner-martinbraun



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