



Velvet Cakes

Bunte Anwendungsvielfalt

Velvet Cakes – Bunte Anwendungsvielfalt



Auf den nachfolgenden Seiten zeigen wir Ihnen die Anwendungsvielfalt der **Velvet Cake Backmischungen**. Grundsätzlich kann jede Sorte zur Herstellung von **Rührmassen, Muffinmassen, Biskuitmassen, Waffelteigen, Keksteigen** und **Berlinerteigen** verwendet werden. Die Farbtintensität variiert aber je nach Farbe.

Die Produkte

Art.Nr.	Artikel	Geschmack	Mit Farbstoff
3900032	Velvet Cake blau	Kokos	Farbstoff Brillantblau FCF
3900024	Velvet Cake gelb	Mango	Farbstoff Carotin
3900019	Velvet Cake grün	Pistazie	Farbstoff Carotin, Chlorophylle und Chlorophylline
3900020	Velvet Cake lila	Heidelbeere	Farbstoff Anthocyane
3900025	Velvet Cake orange	Orange	Farbstoff Carotin
3900022	Velvet Cake rot	Keks	Farbstoff Eisenoxide und Eisenhydroxide
3900021	Velvet Cake schwarz	Schokolade	Farbstoff Pflanzkohle

Grundrezept Rührmasse



Serviertorschlag

Rührmasse

Velvet Cake

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

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes oder leicht bemehltes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 180 °C
- ▶ Backzeit: 25–30 Minuten

Grundrezept Muffins



Serviertorschlag

Muffinmasse

Velvet Cake

..... 0,500 kg	Vollei
..... 0,200 kg	Wasser
..... 0,150 kg	Rapsöl
..... 0,100 kg	
..... 0,010 kg	

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten aufschlagen.

Herstellung

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

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
- ▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten

Grundrezept Biskuitboden



Biskuitmasse

..... 1,000 kg
..... 0,600 kg
..... 0,200 kg

Velvet Cake

Vollei
Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 200 °C
- ▶ Backzeit: ca. 35 Minuten

Grundrezept Rouladen



Rouladenmasse

..... 1,000 kg
..... 0,300 kg
..... 0,200 kg
..... 0,100 kg

Velvet Cake

Vollei
Wasser
Rapsöl

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C
- ▶ Backzeit: ca. 4 Minuten
- ▶ Schwadengabe: 0,5–1 Liter

Grundrezept Berliner



Servivorschlag

Berlinerteig

- 1,800 kg Weizenmehl Type 550
 - 0,400 kg **Berliner Quick 20%er**
 - 0,700 kg Vollei
 - 0,520 kg Wasser, 50 % Eis
 - 0,200 kg Butter
 - 0,400 kg **Velvet Cake**
 - 0,240 kg Hefe
- ▶ Intensiv verkneten.
 - ▶ Spiralkneter: 2 + 15–18 Minuten

Herstellung

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Nach der Ballengare abpressen.
- ▶ Rundwirken und auf Gärgutträger absetzen.
- ▶ Bei 3/4 Gare gut abstreifen lassen bis zur vollen Gare.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Ballengare: 5 + 10 Minuten
- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten

Grundrezept Waffeln



Servivorschlag

Waffelteig

- 1,000 kg **Velvet Cake**
 - 0,400 kg Vollei
 - 0,300 kg Wasser
 - 0,200 kg Rapsöl
- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Masse in die Matte einfüllen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 180 °C
- ▶ Backzeit: 20–25 Minuten

Grundrezept Keksteig



Serviertorschlag

Keksteig

Velvet Cake

..... 0,075 kg

Wasser

..... 0,055 kg

American Cookie

..... 0,500 kg

Butter

..... 0,180 kg

- Alle Zutaten im Spiralknetter verkneten: 2 + 2 Minuten

Herstellung

- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
- Backzeit: ca. 14 Minuten



Zahlreiche Rezeptideen finden Sie im Martin Braun Onlineshop.



www.martinbraun.de

Ihr direkter Weg zum
neuen Onlineshop 



Weitere Informationen zu Günthart-Dekoren im Martin Braun Onlineshop



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG

Tillystraße 17-21
30459 Hannover

Informationen

customerservice@martinbraun.de
www.martinbraun.de

Beratung

Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung

Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317