



BRAUN



GENUSSKONZEPT
neu gedacht



Stollengebäcke

Traditioneller Genuss –
zu jeder Jahreszeit ein Fest.



Stollen im Frühling?
Zeit für etwas Neues.

KI-generiert

Ein Stück Geschichte. Ein Moment für heute.

Denn Tradition kennt keinen Kalender.

Stollen sind heute untrennbar mit Weihnachten verbunden – doch ein Blick in die Geschichte zeigt: Das war nicht immer so.

Ursprünglich als Gebäck für Fastenzeiten konzipiert, entwickelte er sich über die Jahrhunderte zu einem kostbaren Symbol für Wohlstand und Luxus – ein wertvolles Gut, das man weit über die Wintermonate hinaus schätzte.

So viel Geschichte, so viel Genuss – zu wertvoll für nur einen Monat im Jahr!

Es ist Zeit, den Stollen neu zu entdecken.

600 Jahre Genusskultur



Beginn im Mittelalter

Ein schlichtes Fastengebäck –
streng, karg und ganz ohne Butter.



Goldener Segen: Butterbrief

Die päpstliche Erlaubnis macht
den faden Laib zum Luxus.



Ehrenvolle Symbolik

Form und Puderzucker ehren das
gewickelte Christuskind.



Machtvoller Prunk

Unter August dem Starken
inszeniert der Stollen herrschaft-
liche Größe und Reichtum.



Ewiger Ritus

Über Jahrhunderte gewachsen:
Ein unverzichtbares Herzstück
unserer festlichen Tradition.



Heute, morgen & jederzeit

Zeitgemäß verfeinert haben
neue Interpretationen
ganzjährig Saison.

*KI-generiert

Exzellenz statt Beliebigkeit

Ein Stollen ist kein anspruchsloses Gebäck für nebenbei. Er steht für **kostbaren Luxus** und das Ergebnis **höchster Hingabe** – erschaffen für den Moment, in dem man sich **bewussten Genuss und echte Wertigkeit** gönnt.



Kostbare Zutaten
ohne Kompromisse



Vollendete Reifung
veredelt das Aroma



Handwerkliche Präzision
für höchste Güte

365 Tage

ausgefallener Stollengenuss

Das Potenzial liegt in der Vielfalt:

Vom Winterklassiker zur zeitlosen Ikone: So lässt sich die traditionsreiche Rezeptur in vier saisonalen Variationen immer wieder neu erleben.

Jetzt das Potenzial nutzen!

✓ Vertrautes Produkt

Der Stollen ist emotional verankert und genießt eine hohe Akzeptanz – neue Varianten bauen auf Bekanntem auf und werden leichter angenommen.

✓ Starke Differenzierung

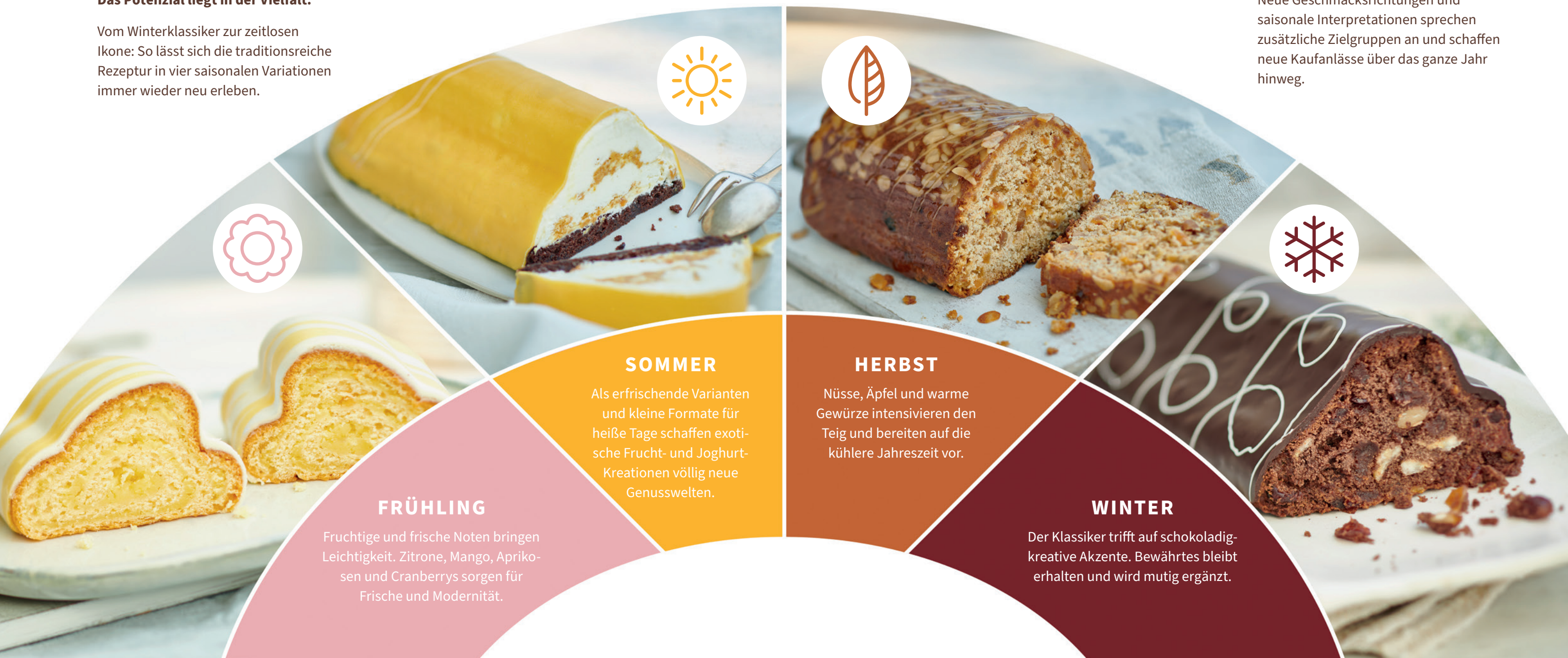
Präzises Handwerk und kreative Interpretationen setzen sich klar von den Klassikern aus dem Handel ab und schaffen so ein echtes Alleinstellungsmerkmal.

✓ Lange Haltbarkeit

Ideal für eine wirtschaftliche Produktion, längere Verkaufszeiträume und eine bessere Planbarkeit zur Minimierung von Verlusten.

✓ Moderne Varianten

Neue Geschmacksrichtungen und saisonale Interpretationen sprechen zusätzliche Zielgruppen an und schaffen neue Kaufanlässe über das ganze Jahr hinweg.



Zitronen-Quarkstollen

1 Stollen-Verband 16-tlg.; Gesamtstückzahl: 16



FRÜHLING



	Stollenteig
..... 1,000 kg	Quarkella
..... 0,100 kg	Vollmilch, 3,5 %
..... 0,260 kg	Vollei
..... 0,200 kg	Quark (Magerstufe)
..... 0,050 kg	Butter oder Backmargarine
..... 0,010 kg	Butter-Sahne-Aroma
	► Intensiv verkneten.
	Spiralkneter 2 + 2 Minuten.
	Füllung
..... 0,800 kg	Limetto
..... 0,250 kg	Vollei
..... 0,320 kg	Vollmilch, 3,5 %
..... 0,080 kg	Royal Cointreau
..... 0,050 kg	Zitronat, gehackt
	► Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten verrühren.
	Überzug
..... 0,400 kg	Schokobella Joghurt RSPO SG RA MB cocoa
..... 0,130 kg	Schokobella Mango RSPO SG RA MB cocoa

Herstellung

- Die Füllung aufbringen, einmal längs schneiden.
- Aufrollen.
- In 12 cm große Stücke schneiden.
- In den gefetteten Stollen-Verband einlegen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Auskühlen lassen.
- Mit Schokobella überziehen.
- Mit Schokobella überspinnen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- Kerntemperatur: ca. 96 °C

Stollen mit Grieß und Aprikosen

Gesamtstückzahl: 11



FRÜHLING



	Vorteig
..... 2,000 kg	Butter-Hefeteig
..... 1,000 kg	Wasser
..... 0,360 kg	Hefe
	► Den Teig intensiv verkneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten.
	Stollenteig
..... 2,000 kg	Butter-Hefeteig
..... 1,250 kg	Butter
..... 0,200 kg	Mandelkrone
..... 0,030 kg	Combani
..... 0,020 kg	Sizilia
..... 0,040 kg	Stollen fein
	► Aus diesen Zutaten einen Teig herstellen.
	Spiralkneter: 2 + 6 Minuten.
	Den reifen Vorteig unterkneten.
	Spiralkneter: 1 + 2 Minuten.
	Grießfüllung
..... 2,200 kg	Altdeutsche Grießfüllung
..... 1,760 kg	Wasser
..... 0,440 kg	Vollei
	► Alle Zutaten zusammen verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
	Früchte
..... 2,400 kg	Aprikosen, getrocknet
..... 0,600 kg	Mandeln, gehackt
	► Die Aprikosen für ca. 15 Minuten in 50 °C heißem Wasser einweichen und ablaufen lassen.
	Jeweils 200 g Aprikosen und 50 g Mandeln pro Stück.
..... 1,000 kg	Butter, aufgelöst

	Vanillezucker
..... 1,000 kg	Zucker
..... 0,020 kg	Kovanil
	► Mischen.
	Dekor
..... 0,250 kg	Dekorpuder
	Herstellung
	► Den Stollenteig in 600-g-Stücke abwiegen.
	► Jedes Stück auf 50 × 30 cm ausrollen.
	► Je Stück 500 g Füllung aufstreichen, die Früchte aufstreuen und zu Rollen von 30 cm Länge aufrollen.
	► Die Stücke in die Formen legen.
	► Den Teig stippen.
	► Abbacken.
	► Mit aufgelöster Butter einstreichen.
	► Danach nochmals buttern und im Zucker wälzen.
	► Mit Dekorpuder absieben.
	Backtechnik
	► Teigtemperatur: ca. 24–26 °C
	► Schwadengabe: etwas
	► Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
	► Backzeit: ca. 60 Minuten
	► Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
	► Backzeit: ca. 10 Minuten
	► Kerntemperatur: ca. 96 °C

TIPP: Nach dem Backen die Stollen noch ca. 20 Minuten ohne Deckel in den Formen lassen und erst dann stürzen.

Cranberry-Tropic-Stuten

Gesamtstückzahl: 7



FRÜHLING



- Stutenteig

..... 1,000 kg

..... 0,250 kg

..... 0,450 kg

..... 0,100 kg

..... 0,500 kg

..... 0,300 kg

Weizenmehl Type 550

Quarkett 25

Zucker

Butter

Wasser

Vollei

▶ Alle Zutaten 2 Minuten langsam und 2 Minuten schnell verkneten.

- Früchte

..... 0,520 kg

Cranberrys

▶ Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

Teigruhe: 20 Minuten.

- 0,100 kg

Butter, aufgelöst

- Fruchtfüllung

..... 0,800 kg

Fruchti-Top Tropic

- Dekor

..... 0,080 kg

Geleeguss mit Colorado neutral

[siehe Grundrezept]

- Herstellung

▶ Den Stutenteig in 440-g-Stücke abwiegen.

▶ Die Teiglinge ca. 20 cm lang rollen, auf ein Blech setzen, längs einschneiden und abbacken.

▶ Nach dem Backen das noch warme Gebäck buttern.

▶ Auskühlen lassen.

▶ Die Fruchtfüllung aufdressieren.

▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

- Backtechnik

▶ Backtemperatur: ca. 200 °C

(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten

▶ Kerntemperatur: ca. 90 °C

Summer-Nice-Cake

1 Stollen-Verband 4-tlg.; Gesamtstückzahl: 4



SOMMER



- Eis-Masse

..... 0,150 kg

..... 0,400 kg

..... 0,040 kg

..... 0,020 kg

..... 1,000 kg

Alaska-express Neutral

Fruchtpüree Ananas

Kokosraspeln

Dessertpaste Zitrone

Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ Alaska-express im Fruchtpüree auflösen, Kokosraspeln dazugeben, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben.

- Eischnee

..... 0,350 kg

..... 0,060 kg

..... 0,300 kg

Wasser

Ovasil

Zucker

▶ Ovasil mit dem Wasser verrühren, aufschlagen, Zucker nach und nach zugeben. Den Eischnee unter die Eis-Masse ziehen.

- Tarte-Boden

..... 1,000 kg

..... 0,400 kg

..... 0,400 kg

Tarte au Chocolat

Vollei

Rapsöl

▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.

Bei ca. 200 °C ca. 18–20 Minuten abbacken.

2 Stück, 12 × 30 cm 1 cm dick.

- Füllung

..... 0,500 kg

Kranfil's Passionsfrucht-Mango, erwärmt
- Überzug

..... 0,800 kg

Schokobella Mango RSPO SG RA MB cocoa, flüssig, ca. 50 °C

- Herstellung

▶ Die Formen mit Kunststoffolie oder Pergamentpapier auslegen.

▶ Die Hälfte der Eismasse einfüllen.

▶ Kranfil's aufdressieren.

▶ Mit einem Löffelstiel marmorieren.

▶ Den Vorgang noch einmal wiederholen.

▶ Den Boden einlegen.

▶ Mindestens 6 Stunden durchfrieren lassen.

▶ Stürzen.

▶ Die Folie oder das Papier abziehen.

▶ Mit Schokobella überziehen.

Limetto-Stollen

Gesamtstückzahl: 11



SOMMER



		Vorteig
.....	2,000 kg	Butter-Hefeteig
.....	1,000 kg	Wasser
.....	0,360 kg	Hefe
		► Den Teig intensiv verkneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten.
		Stollenteig
.....	2,000 kg	Butter-Hefeteig
.....	1,250 kg	Butter
.....	0,200 kg	Mandelkrone
.....	0,030 kg	Combani
.....	0,020 kg	Sizilia
.....	0,040 kg	Stollen fein
		► Aus diesen Zutaten einen Teig herstellen. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten. Den reifen Vorteig unterkneten. Spiralkneter: 1 + 2 Minuten.
		Füllung
.....	3,100 kg	Limetto
.....	1,085 kg	Wasser
.....	1,085 kg	Vollei
.....	0,310 kg	Brösel
		► Alle Zutaten zusammen verrühren.
		Früchte
.....	1,650 kg	Zitronat
		► Jeweils 150 g pro Stück.
.....	1,000 kg	Butter, flüssig

		Dekor
.....	1,650 kg	Crunchy Coating Joghurt-Orange-Mandarine
		RSPO SG
		Herstellung
		► Den Stollenteig in 600-g-Stücke abwiegen.
		► Jedes Stück auf 50 × 30 cm ausrollen.
		► Je Stück 500 g Füllung aufstreichen, die Früchte aufstreuen und zu Rollen von 30 cm Länge aufrollen.
		► Die Stücke in die Formen legen.
		► Den Teig stippen.
		► Abbacken.
		► Mit aufgelöster Butter einstreichen.
		► Mit Crunchy Coating überziehen.
		► Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
		Backtechnik
		► Teigtemperatur: ca. 24–26 °C
		► Schwadengabe: etwas
		► Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
		► Backzeit: ca. 60 Minuten
		► Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
		► Backzeit: ca. 10 Minuten
		► Kerntemperatur: ca. 96 °C

TIPP: Nach dem Backen die Stollen noch ca. 20 Minuten ohne Deckel in den Formen lassen und erst dann stürzen.

Sommer-Stollenkonfekt

Gesamtstückzahl: 60



SOMMER



		Vorteig
.....	0,610 kg	Butter-Hefeteig
.....	0,305 kg	Vollmilch, 3,5 %, ca.30–35 °C
.....	0,115 kg	Hefe
		► Die Hefe in der Milch auflösen. 3 Minuten intensiv verkneten. Anschließend 25 Minuten gären lassen.
		Stollenteig
.....	0,610 kg	Butter-Hefeteig
.....	0,305 kg	Butter
.....	0,100 kg	Marzipanrohmasse
.....	0,010 kg	Kovanil
		► Mit dem Vorteig 3 Minuten langsam verkneten.
		Kokos-Quellstück
.....	0,200 kg	Kokosraspel
.....	0,200 kg	Vollmilch, 3,5 %, heiß
		► Verrühren und über Nacht stehen lassen.
		Bananenchips
.....	0,440 kg	Bananenchips
.....	0,200 kg	Läuterzucker-Tränke [siehe Grundrezept]
.....	0,200 kg	Wasser
.....	0,040 kg	Dessertpaste Banane
		► Alle Zutaten zusammen aufkochen und über Nacht stehen lassen.

		Erdbeeren
.....	0,300 kg	Erdbeeren, gefriergetrocknet
.....	0,300 kg	Wasser, heiß
		► Verrühren und über Nacht stehen lassen.
.....	0,200 kg	Schoko-Chunks white
		Zuckermischung
.....	0,350 kg	Orangenzucker [siehe Grundrezept]
.....	0,050 kg	Kokosraspel
		► Mischen.

- Herstellung**
- Das Kokos-Quellstück, die Bananenchips, die Erdbeeren und die Schoko-Chunks zum Schluss kurz unter den Teig laufen lassen.
 - Den Teig rundwirken und 2 cm dick ausrollen.
 - In 4 × 4 cm große Stücke schneiden.
 - Auf Unterblech abbacken. **WICHTIG:** Gleich am Anfang des Backens viel Schwaden geben!
 - Buttern, zuckern und auskühlen lassen.

- Backtechnik**
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 - Schwadengabe: viel
 - Backzeit: ca. 15–20 Minuten

Stollen mit Schokofüllung

Gesamtstückzahl: 11



HERBST



- Vorteig

2,000 kg Butter-Hefeteig

1,000 kg Wasser

0,360 kg Hefe

► Den Teig intensiv verkneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten.

- Stollenteig

2,000 kg Butter-Hefeteig

1,250 kg Butter

0,200 kg Mandelkrone

0,030 kg Combani

0,020 kg Sizilia

0,040 kg Stollen fein

► Aus diesen Zutaten einen Teig herstellen. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten. Den reifen Vorteig unterkneten. Spiralkneter: 1 + 2 Minuten.

- Füllung

3,100 kg Schokoladen-Cremepulver

1,240 kg Wasser

0,620 kg Vollei

0,310 kg Rapsöl

0,310 kg Brösel

► Alle Zutaten zusammen verrühren.

- Früchte

1,650 kg Orangeat

► Jeweils 150 g pro Stollen zum Aufstreuen.

1,000 kg Butter, aufgelöst

- Dekor

1,650 kg Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa

0,165 kg Schokobella RSPO SG RA MB cocoa

- Herstellung

► Den Stollenteig in 600-g-Stücke abwiegen.

► Jedes Stück auf 50 × 30 cm ausrollen.

► Je Stück 500 g Füllung aufstreichen, die Früchte aufstreuen und zu Rollen von 30 cm Länge aufrollen.

► Die Stücke in die Formen legen.

► Den Teig stippen.

► Abbacken.

► Mit aufgelöster Butter einstreichen.

► Mit Schokobella Weiß überziehen.

► Mit Schokobella überspinnen.

- Backtechnik

► Teigtemperatur: ca. 24–26 °C

► Schwadengabe: etwas

► Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

► Backzeit: ca. 60 Minuten

► Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)

► Backzeit: ca. 10 Minuten

► Kerntemperatur: ca. 96 °C

TIPP: Nach dem Backen die Stollen noch ca. 20 Minuten ohne Deckel in den Formen lassen und erst dann stürzen.

Aprikosen-Erdnuss-Stollen

Gesamtstückzahl: 12



- Vorteig

1,500 kg Dinkelvollkornmehl

1,050 kg Vollmilch 3,5 %

0,200 kg Vollei

0,200 kg Hefe

► Intensiv verkneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten

- Stollenteig

1,250 kg Butter

0,180 kg Zucker

0,100 kg Marzipan

0,800 kg Weizenmehl Type 550

0,460 kg HefeQuick

0,020 kg Combani

0,020 kg Sizilia

0,500 kg Schokobella Peanut & Caramel RSPO SG RA MB cocoa

► Aus diesen Zutaten einen Teig herstellen. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten. Den reifen Vorteig unterkneten. Spiralkneter: 1 + 2 Minuten.

- Fruchtmischung

0,150 kg Jamaica

0,400 kg Wasser, ca. 50 °C

2,500 kg Aprikosen getrocknet

► Über Nacht einweichen lassen.

- 0,450 kg Erdnüsse, ganz, geröstet

0,180 kg Vollmilch, 3,5 %

► Die Erdnüsse abrösten und ablöschen. Mit den eingeweichten Aprikosen kurz unter den Teig arbeiten.

- 0,300 kg Butterfett

0,600 kg Erdnüsse, gehobelt

► Butterfett zum Einstreichen der Kästen und Stollen. Erdnüsse zum Einstreuen der Kästen.

1,000 kg Butter, aufgelöst

0,600 kg Dekor

Geleeguss mit Colorado neutral [siehe Grundrezept]

- Herstellung

► Die Formen mit flüssiger Butter einfetten und mit gehobelten Erdnüssen ausstreuen.

► Den Stollenteig in 800-g-Stücke abwiegen.

► Den Teig rundwirken, anschließend langwirken, in die gefetteten Stollen-Verbände einlegen und abbacken.

► Nach dem Backen buttern und auskühlen lassen.

► Mit dem Geleeguss abglänzen.

- Backtechnik

► Teigtemperatur: ca. 24–26 °C

► Abbacken bei knapper Gare

► Schwadengabe: etwas

► Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

► Backzeit: ca. 60 Minuten

► Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)

► Backzeit: ca. 10 Minuten

► Kerntemperatur: ca. 96 °C

TIPP: Nach dem Backen die Stollen noch ca. 20 Minuten ohne Deckel in den Formen lassen und erst dann stürzen.

Apfel-Zimtstollen

Gesamtstückzahl: 15



HERBST

Schoko-Fruchtstollen

Gesamtstückzahl: 13



WINTER



- Vorteig

2,000 kg Butter-Hefeteig

1,000 kg Wasser

0,360 kg Hefe

Den Teig intensiv verkneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten.

- Zimtzucker

1,000 kg Zucker

0,015 kg Zimt

Mischen.

- Stollenteig

2,000 kg Butter-Hefeteig

1,250 kg Butter

0,400 kg Mandelkrone

0,030 kg Combani

0,010 kg Sizilia

0,040 kg Zimt

Aus diesen Zutaten einen Teig herstellen. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten. Den reifen Vorteig unterkneten. Spiralkneter: 1 + 2 Minuten.

- Fruchtmischung

0,130 kg Jamaica

0,460 kg Apfelsaft, ca. 50 °C

3,200 kg Äpfel, getrocknet

Über Nacht einweichen lassen.

- 0,500 kg Haselnüsse, gehackt, geröstet

Nach dem Rösten mit Wasser ablöschen und auf einem Sieb ablaufen lassen. Im langsamen Maschinengang ca. 2 Minuten die Früchte und die Haselnüsse unterlaufen lassen. Teigruhe: 10 Minuten.

- 1,000 kg Butter, aufgelöst

- Herstellung

Den fertigen Stollenteig nach der Teigruhe in 750-g-Stücke abwiegen, rundwirken und kurz ruhen lassen.

Die Stücke in die Formen legen.

Abbacken.

Nach dem Backen aus den Formen stürzen.

Mit aufgelöster Butter einstreichen.

Danach nochmals buttern und im Zucker wälzen.

- Backtechnik

Ofensystem: Etagenofen

Schwadengabe: etwas

Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 10 Minuten

Kerntemperatur: ca. 96 °C

TIPP: Nach dem Backen die Stollen noch ca. 20 Minuten ohne Deckel in den Formen lassen und erst dann stürzen.

- Vorteig

0,300 kg Kakaopulver

0,050 kg Zucker

0,600 kg Vollmilch, 3,5 %

Verrühren.

0,100 kg Wasser

1,500 kg Weizenmehl Type 550

0,550 kg Vollmilch, 3,5 %

0,200 kg Hefe

Gesamten Vorteig intensiv verkneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten.

- Stollenteig

1,250 kg Butter

0,180 kg Zucker

0,100 kg Marzipan

0,800 kg Weizenmehl Type 550

0,460 kg HefeQuick

0,020 kg Combani

0,020 kg Sizilia

0,020 kg Stollen fein

Aus diesen Zutaten einen Teig herstellen. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten. Den reifen Vorteig unterkneten. Spiralkneter: 1 + 2 Minuten.

- 0,150 kg Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser

0,400 kg Wasser, ca. 50 °C

1,000 kg Bananenchips

Über Nacht einweichen lassen.

- 0,080 kg Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser

0,260 kg Wasser, ca. 50 °C

1,500 kg Cranberrys, getrocknet

Über Nacht einweichen lassen.

- 0,750 kg Mandeln, ganz, geschält, geröstet

0,300 kg Vollmilch, 3,5 %

Die Mandeln rösten und in der Milch ablöschen. Mit den eingeweichten Cranberrys und Bananen kurz unter den Teig arbeiten. Den Stollenteig auswiegen (800 g).

- 1,000 kg Butter, aufgelöst

- Dekor

1,200 kg Schokobella feinherb RSPO SG RA MB cocoa

0,180 kg Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa

- Herstellung

Den Teig rundwirken, anschließend langwirken, in die gefetteten Stollen-Verbände einlegen und abbacken.

Mit aufgelöster Butter einstreichen.

Mit Schokobella überziehen.

Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

- Backtechnik

Teigtemperatur: ca. 24 – 26 °C

Abbacken bei: knapper Gare

Schwadengabe: etwas

Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 10 Minuten

Kerntemperatur: ca. 96 °C

TIPP: Nach dem Backen die Stollen noch ca. 20 Minuten ohne Deckel in den Formen lassen und erst dann stürzen.

Schoko-Grieß-Brote

Gesamtstückzahl: jeweils 12



WINTER



- Vorteig

0,300 kg

Kakaopulver

0,050 kg

Zucker

0,600 kg

Wasser

▶ Verrühren.
- Butter-Hefeteig

2,000 kg

Butter-Hefeteig

0,700 kg

Wasser

0,360 kg

Hefe

▶ Gesamten Vorteig intensiv verkneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Spiralkneter: 2 + 6 Minuten.
- Stollenteig

2,000 kg

Butter-Hefeteig

1,250 kg

Butter

0,200 kg

Mandelkrone

0,030 kg

Combani

0,020 kg

Sizilia

0,040 kg

Stollen fein

▶ Aus diesen Zutaten einen Teig herstellen.

Spiralkneter: 2 + 6 Minuten.

Den reifen Vorteig unterkneten.

Spiralkneter: 1 + 2 Minuten.

- Herstellung

▶ Den Stollenteig in 600-g-Stücke abwiegen.

▶ Jedes Stück auf 50 × 30 cm ausrollen.

▶ Je Stück 500 g Füllung aufstreichen, die Früchte aufstreuen und zu Rollen von 30 cm Länge aufrollen.

▶ Die Stücke in die Formen legen.

▶ Den Teig stippen.

▶ Abbacken.

▶ Mit aufgelöster Butter einstreichen.

▶ Mit Schokobella überziehen.

▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

- Backtechnik

▶ Teigtemperatur: ca. 24–26 °C

▶ Schwadengabe: etwas

▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

▶ Backzeit: ca. 60 Minuten

▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)

▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

▶ Kerntemperatur: ca. 96 °C

TIPP: Nach dem Backen die Stollen noch ca. 20 Minuten ohne Deckel in den Formen lassen und erst dann stürzen.

Füllungs- und Dekorvarianten siehe Tabelle

	mit Zitronat	mit Amarena-Kirschen	mit Orangeat
Grieß-Füllung	2,300 kg Altdeutsche Grießfüllung 1,840 kg Wasser 0,460 kg Vollei 0,250 kg Dessertpaste Zitrone	2,500 kg Altdeutsche Grießfüllung 1,750 kg Wasser 0,500 kg Vollei 0,250 kg Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser	2,300 kg Altdeutsche Grießfüllung 1,840 kg Wasser 0,460 kg Vollei 0,250 kg Dessertpaste Orange
	▶ Alle Zutaten zusammen verrühren und 10 Minuten quellen lassen. Nach dem Quellen mit der Dessertpaste abschmecken.		
Früchte	1,800 kg Zitronat ▶ Jeweils 150 g pro Stück.	1,800 kg Amarena-Kirschen ▶ Jeweils 150 g pro Stück.	1,800 kg Orangeat ▶ Jeweils 150 g pro Stück.
	1,000 kg Butter, aufgelöst		
Dekor	1,800 kg Schokobella Feinherb RSPO SG RA MB cocoa 0,180 kg Schokobella Lime RSPO SG RA MB cocoa	1,800 kg Schokobella Ruby RSPO SG RA MB cocoa 0,600 kg Blüten-Raspeln weiß RA MB cocoa	1,800 kg Schokobella Vollmilch RSPO SG RA MB cocoa

Winterkonfekt

2 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 234



WINTER



Vorteig

- 2,000 kg **Butter-Hefeteig**
- 1,000 kg Wasser
- 0,360 kg Hefe

- ▶ Spiralkneter: 4 + 4 Minuten.
- Teigtemperatur: 20 °C bis 25 °C.
- Teigruhe: ca. 30 Minuten.

Stollenteig

- 2,000 kg **Butter-Hefeteig**
- 1,250 kg Butter
- 0,200 kg **Mandelkrone**
- 0,030 kg **Combani**
- 0,010 kg **Sizilia**
- 0,040 kg **Stollen fein**

- ▶ Den Vorteig mit den restlichen Zutaten im Spiralkneter 3 + 3 verkneten.
- Teigtemperatur: 24 °C bis 27 °C.

Füllung

- 2,000 kg **Backstabile Schokocreme RSPO SG**

Dekor

- 0,400 kg Butter
- 0,400 kg Zucker

Herstellung

- ▶ Den Stollenteig in 800 g-Stücke abwiegen.
- ▶ Den Teig auf ca. 3,5 mm ausrollen.
- ▶ Auf gefettete Bleche setzen.
- ▶ Kurz anfrosten.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Die Oberseiten auflegen.
- ▶ Anfrosten.
- ▶ In 4,5 x 4,5 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen buttern und zuckern.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten



Genuss, der begeistert – vom ersten Blick bis zum letzten Bissen



Verkaufserlebnis in der Bäckerei

Probieren, entdecken, überrascht werden.



- ✓ Probieraktionen & Verkostung
- ✓ Persönliche Beratung mit Leidenschaft
- ✓ Inszenierte Präsentation



Werbeaktionen – offline & online

Ob vor Ort oder online: Stollen werden zur Geschichte, die weitererzählt wird.



- ✓ Saisonale Kampagnen & Themenwochen
- ✓ „Stollen des Monats“
- ✓ Social Media: Rezepte, Geschichten, Behind the Scenes
- ✓ Events & Kooperationen



Verpackungskonzepte

Hochwertige Verpackungen unterstreichen, was der Inhalt verspricht: **Alltagsluxus zum Verlieben.**



Lust auf mehr – dann folgt mir:



Grundrezepte

Orangenzucker

..... 1,000 kg Zucker
..... 0,040 kg **Orangella**
▶ Mischen.

Läuterzucker-Tränke

..... 1,000 kg Wasser
..... 1,000 kg Zucker
▶ Wasser und Zucker aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.

Geleeguss mit Colorado neutral

..... 1,000 kg **Colorado neutral**
..... 0,500 kg Wasser
▶ Kurz aufkochen.



Entdecken Sie die
Produktwelt von Günthart:



Tipps für das erfolgreiche Verkaufen Verkaufs-Infos zu den saisonalen Stollengebäcken

FRÜHLINGSSTOLLEN

- Frische Zitrus- und Fruchtaromen sorgen für einen leichten, frühlingshaften Genuss.
- Quark macht den Stollen besonders saftig und locker.
- Aprikosen und exotische Früchte bringen Fruchtigkeit und Farbe.
- Ideal für Ostern, Frühlingsfeste und den Nachmittagskaffee im Freien.
- Der klassische Stollen wird zur frühlingshaften Spezialität.

SOMMERSTOLLEN

- Fruchtige Zitrusnoten und exotische Früchte sorgen für sommerliche Frische und Leichtigkeit.
- Crunchy-Überzüge setzen spannende Texturkontraste.
- Kleine Gebäckstücke eignen sich ideal für Picknicks und Gartenfeste.
- Kreative Varianten wie Stolleneis erfinden sommerlichen Genuss neu.

Mehr Infos entdecken!



HERBSTSTOLLEN

- Äpfel, Zimt und Haselnüsse prägen den typischen Herbstgeschmack und spiegeln die Vielfalt der Erntezeit wider.
- Schokoladenfüllungen verleihen dem Stollen eine genussvolle Tiefe.
- Dinkel sorgt für eine aromatische, leicht nussige Geschmacksnote.
- Aprikosen und Erdnüsse setzen fruchtig-nussige Akzente.
- Kräftigere Rezepturen passen zur kühleren Jahreszeit.

WINTERSTOLLEN

- Schokolade, Mandeln und winterliche Gewürze sorgen für festlichen Genuss.
- Cranberries, Orangeat, Zitronat und Amarena-Kirschen verleihen fruchtige Vielfalt und eine besondere Saftigkeit.
- Schwarzwälder Kirschwasser rundet die Rezepturen harmonisch ab.
- Winterkonfekt und Schoko-Grießbrote erweitern das klassische Sortiment um kreative Genussideen.
- Mini-Gebäckstücke sind perfekt zum Verschenken und Teilen für die Advents- und Weihnachtszeit.

Martin Braun KG
Tillystraße 17–21
30459 Hannover

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

customerservice@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317



MARTIN BRAUN GRUPPE

Nr. 754