



Winterliche Genussmomente

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 (**Spritzquick**)
[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

Weihnachts-Grummel-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44



Rührmasse

..... 1,900 kg Rührmasse Green Velvet
[siehe Grundrezept]

Frucht-Füllung

..... 1,200 kg **Fruchti-Top Kirsch mit Amarenanote**

à la Marzipan-Sahne

..... 0,550 kg **Alaska-express à la Marzipan**

..... 0,690 kg Wasser, 20–25 °C

..... 2,750 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Überzug

..... 0,250 kg **Cristaline Neutral**, erwärmt

Creme mit Pistazien

..... 0,500 kg **Schokobella Pistazie RSPO SG**

..... 0,100 kg Sahne, flüssig, Raumtemperatur

- ▶ Schokobella aufschlagen und die Sahne langsam unterlaufen lassen.

Dekor

..... 0,200 kg Rührmasse Green Velvet
[siehe Grundrezept]

- ▶ Zu Bröseln verarbeiten.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Frucht-Füllung diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Die Creme tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Brösel aufstreuen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170 °C
(= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

Nuss-Torte

4 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32



Rührmasse

..... 0,500 kg	LebQuick
..... 0,250 kg	Sand BASIC
..... 0,250 kg	NussgeNuss
..... 0,250 kg	Vollei
..... 0,250 kg	Backmargarine oder Butter
..... 0,250 kg	Vollmilch, 3,5 %
..... 0,200 kg	Honig
..... 0,150 kg	Mandelkrone
..... 0,080 kg	Royal Amaretto
	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

..... 0,250 kg	Mandeln, gestiftelt, geröstet
..... 0,200 kg	Vollmilch, 3,5 %
	▶ Einweichen und kurz unterlaufen lassen.

Nussmischung

..... 0,200 kg	Mandeln, ganz, geschält
..... 0,200 kg	Haselnüsse, ganz
..... 0,200 kg	Walnüsse
..... 0,200 kg	Chellies
	▶ Mischen.

Dekor

..... 0,200 kg	Geleeguss mit Claro neutral [siehe Grundrezept]
..... 0,300 kg	Kuchenglanz Zartbitter

Herstellung

- ▶ Die 18er Ringe mit Papier einschlagen, fetten, je 600 g Rührmasse einwiegen.
- ▶ Die Nüsse aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Mit Kuchenglanz Zartbitter absetzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35 Minuten
- ▶ Kerntemperatur: ca. 96 °C

Winter-Caramel-Naked Cake

2 Torten, 18 cm Ø



..... 0,180 kg **Mürbeteig (Mürbella)**
[siehe Grundrezept]
..... 0,030 kg Aprikosenkonfitüre
..... 1,100 kg Gewürzböden
[siehe Grundrezept]

..... 0,350 kg **Caramel-Buttercreme**
Buttercreme mit **Cremonte**
[siehe Grundrezept]

..... 0,015 kg **Dessertpaste Caramel**
▶ Abschmecken.

..... 0,350 kg **Füllung und Überzug**
Bon Caramel

..... 0,360 kg **Frucht-Spiegel**
Colorado rot

..... 0,140 kg **Fruchtpüree Himbeere**

▶ Alle Zutaten kurz aufkochen, in 18er Ringe
füllen und auskühlen lassen.

..... 0,060 kg **Dekor**
Gewürzte Streusel
[siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Die Böden zwei Mal durchschneiden.
- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Boden auflegen.
- ▶ Die Buttercreme tupfenförmig am Rand aufdressieren.
- ▶ Etwas Buttercreme in der Mitte verteilen und 100 g Bon Caramel einfüllen.
- ▶ Einen Boden auflegen und leicht andrücken.
- ▶ Die Frucht-Spiegel auflegen.
- ▶ Die restlichen Böden auflegen.
- ▶ Die Oberfläche dünn mit Buttercreme bestreichen und mit Bon Caramel überziehen, so dass es am Rand leicht herunterläuft.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Winter-Amerikaner

Gesamtstückzahl: 50



Dreiecke mit Amaretto

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48



- 2,000 kg **Amerikaner**
- 0,900 kg Wasser, ca. 20 °C
- 0,015 kg **Lebkuchengewürz**
 - ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

Füllung

- 0,280 kg **KSK**
- 0,750 kg Wasser
- 0,060 kg **Dessertpaste Orange**
 - ▶ Verrühren.

Geleeguss

- 0,300 kg **Colorado neutral**
- 0,150 kg Wasser
 - ▶ Aufkochen.

- 1,200 kg **Sand BASIC**
- 0,700 kg Vollei
- 0,600 kg Rapsöl
- 0,200 kg **Royal Amaretto**
 - ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

- 0,200 kg Aprikosenkonfitüre
- 0,450 kg Marzipan, angewirkt

Dekor

- 1,500 kg **Kuchenglanz Zartbitter**
- 0,050 kg **Kuchenglanz Vollmilch**
- 48 Stk. **Schoko-Dekor Amaretto**

Herstellung

- ▶ Backbleche einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen.
- ▶ Die Masse mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 12, aufspritzen (pro Stück ca. 60 g).
- ▶ Die Füllung aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

- ▶ **TIPP:** Man kann auch andere Füllungen verwenden, z. B. NussgeNuss, Orangetto, Limetto, etc.

Backtechnik

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

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Auskühlen aprikotieren.
- ▶ Eine dünne Schicht Marzipan auflegen.
- ▶ Einfrieren.
- ▶ In 10 x 10 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Anschließend in Dreiecke schneiden.
- ▶ Mit Kuchenglanz Zartbitter überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Saftige Wintertaler

Gesamtstückzahl: 150



..... 1,000 kg	LebQuick
..... 0,450 kg	Honig
..... 0,500 kg	Weizenmehl Type 550
..... 1,000 kg	NussgeNuss
..... 0,200 kg	Mandelkrone
..... 0,100 kg	Dessertpaste Orange
..... 1,300 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

Überzug

..... 2,400 kg	Kuchenglanz Zartbitter, Vollmilch , oder Vanille
----------------	---

Dekor

..... 0,300 kg	Haselnuss-Krokant oder
..... 0,300 kg	KrokChoc sortiert oder
..... 0,100 kg	Kuchenglanz Vanille

Herstellung

- ▶ Je 30 g Masse mit einer 10er-Lochtülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren (ca. 7 cm Ø) und abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Kuchenglanz überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

- ▶ **Hinweis:** Wenn das Gebäck als Lebkuchentaler ausgezeichnet werden soll, muss für den Überzug eine Schokoladenart anstelle der Fettglasur verwendet werden.

Backtechnik

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

Nuss-Stollen

Gesamtstückzahl: 21

Mohn-Stollen

Gesamtstückzahl: 21



Vorteig

..... 2,500 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,300 kg	Hefe
..... 0,250 kg	Vollmilchpulver
..... 1,500 kg	Wasser

- ▶ Spiralknetter: 2 Minuten langsam
+ 5 Minuten schnell
Teigtemperatur: 25 °C
Teigruhe: 30 Minuten

Hauptteig

..... 2,500 kg	Butter
..... 0,250 kg	Zucker
..... 0,500 kg	Mandelkrone
..... 0,050 kg	Salz
..... 0,050 kg	Stollen fein
..... 0,015 kg	Combani
..... 0,015 kg	Feines Mandel-Aroma
..... 0,100 kg	Butter-Sahne-Aroma
..... 2,350 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,150 kg	Hefesoft

- ▶ Zutaten verkneten und mit dem reifen Vorteig zu einem Teig verarbeiten.
3 Minuten langsam + 2,5 Minuten schnell
Teigtemperatur: 24 °C
Teigruhe: 30 Minuten

Nussfüllung

..... 10,500 kg	Nussfüllung [siehe Grundrezept]
-----------------	------------------------------------

oder

Mohnfüllung

..... 4,900 kg	Mohna
..... 1,800 kg	Wasser
..... 0,700 kg	Mandelkrone
..... 0,700 kg	Mandeln, gehackt
..... 0,070 kg	Caribia
..... 0,070 kg	Feines Mandel-Aroma
..... 1,400 kg	Brösel
..... 1,000 kg	Vollei

- ▶ Alle Zutaten kurz glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.
Hinweis: die Wassermenge richtet sich nach der Qualität der Brösel.

..... 3,000 kg	Butter, flüssig
----------------	-----------------

- ▶ Zum Einstreichen.

Vanillezucker

..... 2,000 kg	Zucker
..... 0,040 kg	Kovanil

- ▶ Mischen.

Herstellung

- ▶ Den Stollenteig in 500 g Stücke abwägen.
- ▶ Jedes Stück auf 30 x 30 cm ausrollen.
- ▶ Je Stück 500 g Füllung aufstreichen, von 2 Seiten zur Mitte aufrollen und in eine Kastenform einlegen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen buttern und zuckern.
- ▶ **TIPP:** Man kann die Stollen auch mit Streusel abbacken.

Backtechnik

- ▶ Abbacken bei: knapper Gare
- ▶ Ofensystem: Stikkenofen
- ▶ Backtemperatur: ca. 175 °C
(= 55 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 55 Minuten
- ▶ Backen: mit Schwaden
- ▶ Backen: nach 10 Minuten den Zug für 5 Minuten ziehen
- ▶ Kerntemperatur: ca. 92 °C

Winter-Käsekuchen

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



..... 0,650 kg gewürzter Mürbeteig, 1 Stück, angebacken
[siehe Grundrezept]

- ▶ Den Teig auf 3,5 mm ausrollen.

Käsemasse

..... 0,400 kg **Käse-Frisch flach**
..... 1,000 kg Quark (Magerstufe)
..... 0,700 kg Vollmilch, 3,5 %, ca. 50 °C
..... 0,300 kg Vollei

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

Füllung

..... 0,500 kg **Fruchti-Top Kirsch**

..... 0,450 kg gewürzte Streusel
[siehe Grundrezept]

Dekor

..... 0,020 kg **Dekorpulver**

Herstellung

- ▶ Die Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- ▶ Fruchti-Top tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten

Gewürz-Apfel-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



..... 0,450 kg Vollmilch, 3,5%
..... 0,125 kg Vollei
..... 0,150 kg Rapsöl
..... 0,425 kg Weizenmehl Type 550
..... 0,090 kg **Gewürztrieb 2000**
..... 0,350 kg Zucker

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.

Füllung

..... 1,300 kg **Fruchti-Top Apfel**
..... 0,005 kg **Zimt**

- ▶ Mischen.

Dekor

..... 0,300 kg **Schokobella RSPO SG RA MB cocoa**, aufgelöst

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Kapsel halbieren und den Unterboden zurück auf das Blech legen.
- ▶ Die Fruchtfüllung auf die untere Hälfte aufstreichen.
- ▶ Den Deckel auflegen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35 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 für
Lebensmittelfarbe:
www.baktotaal.de



Tannenküchlein

8 Papierformen, 18 cm



Rührmasse

..... 1,000 kg
..... 0,550 kg
..... 0,500 kg
..... 0,100 kg

Muffin Soft
Vollei
Rapsöl
Wasser

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glattrühren.

..... 0,200 kg

Schoko-Pailletten RA MB cocoa

- ▶ Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

..... 0,280 kg

Fruchti-Top Orange

..... 0,120 kg

Mandeln, gehobelt

Dekor

..... 0,070 kg

Dekorpuder

Herstellung

- ▶ Die Masse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Die Frucht-Füllung aufdressieren.
- ▶ Die Mandeln aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Dekorpuder absieben.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35–40 Minuten

Grundrezepte

Brandmasse

..... 0,500 kg
..... 1,000 kg

Spritzquick

Wasser, ca. 20 °C

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang 2 Minuten glatrühren.

Berliner Teig 1

..... 4,000 kg
..... 1,200 kg
..... 0,800 kg
..... 0,280 kg

Berliner Wolken

Wasser, kalt

Vollei

Hefe

- ▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.
- ▶ Spiralkneter: 2 + 6–8 Minuten

Backtechnik

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

Buttercreme

..... 1,000 kg
..... 1,500 kg

Cremonte

Wasser, kalt

- ▶ Kurz verrühren.

..... 1,300 kg

Butter, weich

- ▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Nussfüllung

..... 1,000 kg
..... 0,350 kg
..... 0,500 kg
..... 0,100 kg

NussgeNuss

Vollei

Wasser oder Milch

Brösel

- ▶ Alle Zutaten verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Rührmasse Green Velvet

..... 1,000 kg
..... 0,400 kg
..... 0,300 kg
..... 0,200 kg

Velvet Cake grün

Vollei

Wasser

Rapsöl, oder 120 g Butter

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 1 Minute rühren und anschließend im mittleren Maschinengang mit grober Rute 5 Minuten verrühren.

Mürbeteig

..... 1,000 kg
..... 0,400 kg
..... 0,100 kg

Mürbella

Backmargarine, weich

Vollei

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Gewürzter Mürbeteig

..... 1,000 kg
..... 0,400 kg
..... 0,100 kg
..... 0,020 kg

Mürbella

Butter, weich

Vollei

Lebkuchengewürz

- ▶ Spiralkneter: 2+3 Minuten langsam

Gewürzböden

..... 0,900 kg
..... 0,200 kg
..... 0,300 kg
..... 0,950 kg
..... 0,180 kg
..... 0,700 kg

Vollmilch, 3,5 %

Vollei

Rapsöl

Weizenmehl Type 550

Gewürztrieb 2000

Zucker

- ▶ Alle Zutaten gut verrühren. Die Menge reicht für 3 Böden, 26 cm Ø, 4 cm hoch oder ein Blech = 60 x 40 cm.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

Gewürzte Streusel

..... 1,000 kg
..... 0,500 kg
..... 0,020 kg

Mürbella

Butter, weich

Lebkuchengewürz

- ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Fantasievoll dekorieren mit GÜNTHART-Dekoren



Entdecken Sie die Produktwelt von Günthart: www.guenthart.de

