



Sommer-Hits

Perfekt für heiße Tage

Rolls

1 Blech gebacken, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 14



Apfel

Birne

Tropic

Kürbis

Teig 1,000 kg Quarkhefeteig (**Quarkhefe frisch**) [siehe Grundrezept]

Cremerfüllung 0,375 kg **Vanille-Backfüllung**
0,375 kg Wasser
0,150 kg Vollei
0,115 kg Rapsöl

▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute 5 Minuten glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Fruchtfüllung 0,280 kg **Fruchti-Top Apfel** 0,280 kg **Fruchti-Top Birne** 0,280 kg **Fruchti-Top Tropic** 0,280 kg **Fruchti-Top Spicy Pumpkin**

0,100 kg Sahne, flüssig

Geleeguss 0,150 kg Geleeguss mit **Claro gelb** [siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Den Teig 30 Minuten im Froster kühl stellen.
- ▶ Den Teig auf 40 x 56 ausrollen.
- ▶ Die Creme aufstreichen.
- ▶ Den Teig der Länge nach aufrollen.
- ▶ In 4 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Die Schnecken bei halber Gare mit Fruchti-Top mittig füllen.
- ▶ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit flüssiger Sahne einstreichen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backzeit

- ▶ Stückgare: ca. 45 Minuten
- ▶ Backtemperatur: 190–200 °C (= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten
- ▶ Backen: mit Schwaden

Rolls

frei gebacken; Gesamtstückzahl: 14



	Apfel	Birne	Tropic	Kürbis
Teig	1,000 kg Quarkhefeteig (Quarkhefe frisch) [siehe Grundrezept]			
Cremerfüllung	0,375 kg Vanille-Backfüllung 0,375 kg Wasser 0,150 kg Vollei 0,115 kg Rapsöl ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute 5 Minuten glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.			
Fruchtfüllung	0,280 kg Fruchti-Top Apfel	0,280 kg Fruchti-Top Birne	0,280 kg Fruchti-Top Tropic	0,280 kg Fruchti-Top Spicy Pumpkin
Geleeguss	0,100 kg Sahne, flüssig 0,150 kg Geleeguss mit Claro gelb [siehe Grundrezept]			
Dekor	0,030 kg Glasura Intense RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst		0,030 kg Schokobella Ananas-Kokos RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst	0,030 kg Kürbiskerne
Herstellung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Den Teig 30 Minuten im Froster kühl stellen. ▶ Den Teig auf 40 x 56 ausrollen. ▶ Die Creme aufstreichen. ▶ Den Teig der Länge nach aufrollen. ▶ In 4 cm große Stücke schneiden. ▶ Auf Backbleche absetzen. ▶ Auf Gare stellen. ▶ Die Schnecken bei halber Gare mit Fruchti-Top mittig füllen. ▶ Bei 3/4 Gare abbacken. ▶ Nach dem Backen mit flüssiger Sahne einstreichen. ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen. ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren. 			
Backzeit	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ofensystem: Etagenofen ▶ Backtemperatur: ca. 215 °C Oberhitze und 180 °C Unterhitze ▶ Backzeit: ca. 10–12 Minuten ▶ Schwadengabe: etwas 			

Eisenbahnschienen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44



- 1,300 kg **Mürbeteig (Mürbella)**
[siehe Grundrezept]
▶ Den Mürbeteig 4 mm stark ausrollen und auf das Blech legen. In 4 Streifen à 60 x 10 cm schneiden und schwach anbacken.

Kokosmasse

- 1,250 kg **Kokoskrone**
..... 0,300 kg Wasser, ca. 30 °C
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten verrühren, mindestens 10 Minuten quellen lassen.

Tränke

- 0,080 kg **Läuterzucker-Tränke**
[siehe Grundrezept]

Tropic-Geleeguss

- 0,300 kg Geleeguss mit **Claro neutral**
[siehe Grundrezept]

- 0,350 kg **Fructi-Top Tropic**

- 0,200 kg Wasser

Dekor

- 0,060 kg **Kuchenglanz Zitrone Chips RSPO SG RA MB Cocoa**

Herstellung

- ▶ Auf jeden Streifen in gleichmäßigen Abständen 3 Stränge Kokosmasse mit einer Sterntülle Nr. 10 dressieren.
- ▶ Sofort nach dem Backen die Kokosmasse dünn mit Läuterzucker abstreichen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Zwischenräume mit dem Geleeguss ausfüllen.
- ▶ In 5 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Mit Kuchenglanz überspinnen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 Minuten

Grundrezept Mürbeteig

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

Grundrezept Läuterzucker-Tränke

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

Grundrezept Geleeguss mit Claro neutral

- 0,100 kg **Claro neutral**
..... 0,400 kg Zucker
..... 1,000 kg Wasser oder Fruchtsaft
▶ Claro neutral und Zucker mischen. Mit dem Wasser oder Fruchtsaft aufkochen.

Tropic-Kuchen

1 Blech, 60 x 40cm; Gesamtstückzahl: 44



Cookies

Schoko-Cookies

Velvet

Teig

1,400 kg Quarkhefeteig (**Quarkhefe frisch**)
[siehe Grundrezept]

Fruchtauflage

0,200 kg Butter, weich, aufgeschlagen
0,600 kg **Fructi-Top Tropic**

Dekorvariante

Cookie Teig, hell

0,400 kg **American Cookie**
0,140 kg Butter, weich
0,025 kg Wasser

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

Cookie Teig, dunkel

0,400 kg **American Cookie**
0,140 kg Butter, weich
0,025 kg Wasser

- 0,050 kg **Schokobella feinherb**
RSPO SG RA MB cocoa
- ▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.
- ▶ Spiralkneter: 2 + 2 Minuten

Velvet-Masse

0,270 kg **Velvet Cake gelb**
0,080 kg Wasser
0,055 kg Rapsöl
0,110 kg Vollei

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

0,200 kg Sahne, flüssig

Herstellung

- | | | |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen. ▶ Bei 1/2 Gare Löcher in den Teig drücken. ▶ Die Butter in die Löcher dressieren. ▶ Fructi-Top tupfenförmig aufdressieren. ▶ Den Cookie Teig in kleine Stücke zupfen und auf den Kuchen verteilen. ▶ Nach einer kurzen Zwischengare abbacken. ▶ Nach dem Backen den noch warmen Butterkuchen mit flüssiger Sahne abstreichen. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen. ▶ Bei 1/2 Gare Löcher in den Teig drücken. ▶ Die Butter in die Löcher dressieren. ▶ Fructi-Top tupfenförmig aufdressieren. ▶ Den Cookie Teig in kleine Stücke zupfen und auf den Kuchen verteilen. ▶ Nach einer kurzen Zwischengare abbacken. ▶ Nach dem Backen den noch warmen Butterkuchen mit flüssiger Sahne abstreichen. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen. ▶ Bei 1/2 Gare Löcher in den Teig drücken. ▶ Die Butter in die Löcher dressieren. ▶ Fructi-Top tupfenförmig aufdressieren. ▶ Die Masse über die Auflagen dressieren. ▶ Nach einer kurzen Zwischengare abbacken. ▶ Nach dem Backen den noch warmen Butterkuchen mit flüssiger Sahne abstreichen. |
|---|---|---|

Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24–26 °C
- ▶ Teigruhe: ca. 10 Minuten
- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12–15 Minuten

Tropic-Ecke

Gesamtstückzahl: 50



Teig

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

Füllungen

..... 0,750 kg **Backstabile Schokocreme RSPO SG**
..... 1,000 kg **Fructi-Top Tropic**

Dekor

..... 0,300 kg Zucker
..... 0,150 kg **Dekorpulver**

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.
- ▶ Nach dem Backen das noch warme Gebäck in Zucker wälzen.
- ▶ Mit Dekorpulver absieben.

Backtechnik

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

Südseekugeln

Gesamtstückzahl: 20



..... 0,500 kg Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**),
zu Bröseln verarbeitet
[siehe Grundrezept]

..... 0,400 kg **Schokobella Joghurt RSPO SG RA MB cocoa**
..... 0,090 kg **Dessertpaste Pfirsich**
▶ Alle Zutaten verkneten.

Dekor

..... 0,200 kg **Schokobella Joghurt RSPO SG RA MB cocoa**,
aufgelöst
..... 0,200 kg Kokosraspeln

Herstellung

- ▶ Zu Kugeln à 50 g formen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ In Schokobella tauchen.
- ▶ In Kokosraspeln rollen.

Aroma-Tipp

- ▶ Zum Aromatisieren eignen sich auch **Dessertpaste Ananas, Passionsfrucht** oder **Royal Batida de Côco**.

Tipp

- ▶ Für einen intensiveren Kokosgeschmack können die Kokosraspeln geröstet werden.

Fruchtige Amerikaner

Gesamtstückzahl: 16

Crinkle Cookies



Amerikaner-Masse

- 1,000 kg **Amerikaner**
- 0,450 kg Wasser
- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten verrühren.

Dekor

- 0,080 kg Geleeguss mit **Claro neutral**

Füllungsvarianten

Frucht-option	Fruchtfüllung	Dekor
Birne	0,320 kg Fruchti-Top Birne	0,040 kg Glasura Intense RSPO SG RA MB cocoa
Tropic	0,320 kg Fruchti-Top Tropic	0,035 kg Kokosraspeln
Kürbis	0,320 kg Fruchti-Top Spicy Pumpkin	0,080 kg Kürbiskerne ▶ Vor dem Backen aufstreuen.

Herstellung

- ▶ Die Masse mit dem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufdressieren.
- ▶ Die Füllung mittig aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Dekor aufstreuen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 185 °C
(= 45 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten

Cookie Teig

- 13,400 kg **Sand BASIC**
- 3,350 kg Butter
- 3,350 kg Vollei
- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten verrühren.

Dekor

- 0,300 kg Puderzucker

Teig-option	Gesamt-stückzahl	Zutaten	Verarbeitung
Pistazie	110 Stück	0,500 kg Gourmetpaste Pistazie Original 70 %	▶ Mit 5 kg Cookie Teig mischen.
Zitrone	103 Stück	0,150 kg Sizilia 0,003 kg Kurkuma	
Kirsch	107 Stück	0,250 kg Dessertpaste Kirsch 0,100 kg Rote Bete	
Ananas	105 Stück	0,250 kg Dessertpaste Ananas	

Herstellung

- ▶ Den Cookie Teig mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen.
- ▶ In Puderzucker wälzen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12-14 Minuten

Joghurt-Swirl-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

..... 0,500 kg **Muffin Soft RSPO MB**
 0,275 kg Vollei
 0,250 kg Rapsöl
 0,050 kg Wasser

▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatrühren.

Füllcreme

..... 0,550 kg **Joghurt Füllcreme**
 0,550 kg Wasser
 0,825 kg Sahne, flüssig

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

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Das Swirl Gel auftupfen und mit einem Messer einstrudeln.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Kirsch

Apfel

Passionsfrucht

	Kirsch	Apfel	Passionsfrucht
Swirl Gel	0,025 kg Alaska 666 0,030 kg Wasser, ca. 50 °C 0,160 kg Fruchtpüree Sauerkirsche	0,025 kg Alaska 666 0,040 kg Wasser, ca. 50 °C 0,235 kg Fruchtpüree Goldener Apfel	0,025 kg Alaska 666 0,030 kg Wasser, ca. 50 °C 0,160 kg Fruchtpüree Passionsfrucht
Überzug	0,150 kg Cristaline Neutral		

Tipp

- ▶ Dieses Rezept kann alternativ mit allen Fruchtpüree-Sorten aus unserem Sortiment umgesetzt werden.

Summer Waffles



	Birne Gesamtstückzahl: 47	Tropic Gesamtstückzahl: 47	Kürbis Gesamtstückzahl: 43
Waffelmasse	2,000 kg Velvet Cake grün 0,800 kg Vollei 0,600 kg Wasser 0,400 kg Rapsöl ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinen- gang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt- rühren und mit einem Spritzbeutel jeweils 80 g Masse in die Silikonformen füllen.	2,000 kg Velvet Cake gelb 0,800 kg Vollei 0,600 kg Wasser 0,400 kg Rapsöl ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinen- gang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt- rühren und mit einem Spritzbeutel jeweils 80 g Masse in die Silikonformen füllen.	1,500 kg Muffin Soft RSPO MB 1,000 kg Vollei 0,750 kg Sahne, flüssig 0,100 kg Puderzucker 0,100 kg Rapsöl 0,025 kg Combani ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinen- gang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt- rühren und mit einem Spritzbeutel jeweils 80 g Masse in die Silikonformen füllen.
Creemefüllung	0,500 kg Joghurt Füllcreme 0,500 kg Fruchtpüree Mango 0,750 kg Sahne, flüssig ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinen- gang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen. ▶ Ca. 40 g pro Stück.	0,500 kg Joghurt Füllcreme 0,500 kg Fruchtpüree Passionsfrucht 0,750 kg Sahne, flüssig ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinen- gang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen. ▶ Ca. 40 g pro Stück.	0,440 kg Joghurt Füllcreme 0,440 kg Fruchtpüree Piña Colada 0,660 kg Sahne, flüssig ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinen- gang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen. ▶ Ca. 40 g pro Stück.
Fruchtfüllung ca. 15 g je Stück	0,700 kg Fruchti-Top Birne	0,700 kg Fruchti-Top Tropic	0,645 kg Fruchti-Top Spicy Pumkin
Herstellung	▶ Die Masse in die Form füllen. ▶ Abbacken. ▶ Anschließend gut durchfrostern und aus den Formen lösen. ▶ Die Creme tupfenförmig am Rand aufdressieren. ▶ Die Füllung mittig aufdressieren. ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.		
Backtechnik	▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur) ▶ Backzeit: ca. 20–25 Minuten		

Spaghetti-Sahneschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Spaghetti-Becher

Gesamtstückzahl: 22 Becher



Spaghetti-Sahneschnitte

Spaghetti-Becher

Rührmasse	0,500 kg Muffin Soft RSPO MB 0,275 kg Vollei 0,250 kg Rapsöl 0,050 kg Wasser ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.	0,255 kg Muffin Soft RSPO MB 0,140 kg Vollei 0,130 kg Rapsöl 0,025 kg Wasser ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattühren.
Fruchtfüllung	0,500 kg Fruchti-Top Erdbeere	22 Stück Waffelbecher, 160 ml 0,440 kg Fruchti-Top Erdbeere ▶ Einwaage: ca. 25 g pro Becher
Vanille-Sahne	0,250 kg Alaska-express Vanille 0,310 kg Wasser, ca. 20 °C 1,250 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.	0,200 kg Alaska-express Vanille 0,250 kg Wasser, ca. 20 °C 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben. ▶ Einwaage: ca. 65 g pro Becher
	▶ Tipp: Die Vanille-Sahne kann alternativ auch mit Alaska-express Neutral und Kovanil hergestellt werden. [siehe Grundrezept]	
Cristaline-Mischung	0,100 kg Cristaline Rot 0,010 kg Dessertpaste Erdbeer ▶ Verrühren.	0,110 kg Cristaline Rot 0,010 kg Dessertpaste Erdbeer ▶ Verrühren.
Dekor		0,050 kg Blüten-Raspeln weiß RA MB cocoa
Herstellung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. ▶ Die Füllung diagonal aufdressieren. ▶ Abbacken. ▶ Auskühlen lassen. ▶ Ca. 1000 g Sahne einfüllen und glattstreichen. Den Rest mit einer Spaghetti-Eispresse oder einer entsprechenden Lochtülle aufdressieren. ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten. ▶ Mit Cristaline überspinnen. ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. ▶ Abbacken. ▶ Auskühlen lassen. ▶ In Würfel von 1 x 1 cm schneiden und in die Waffelbecher legen. ▶ Fruchti-Top eindressieren. ▶ Die Sahne mit einer Spaghetti-Eispresse oder einer entsprechenden Lochtülle aufdressieren. ▶ Mit Cristaline überspinnen. ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
Backtechnik	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur) ▶ Backzeit: ca. 25 Minuten 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Backtemperatur: 190–200 °C (= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur) ▶ Backzeit: ca. 12–15 Minuten

Limetto-Striezel

Gesamtstückzahl: 10

Limetto-Kasten-Striezel

5 Kastenverband



Limetto-Striezel

Limetto-Kasten-Striezel

Teig	2,500 kg Quarkhefeteig [siehe Grundrezept] ▶ Im Spiralknetter 3 + 6 Minuten verkneten.	2,500 kg Quarkhefeteig [siehe Grundrezept] ▶ Im Spiralknetter 3 + 6 Minuten verkneten. ▶ Teigeinwaage: 500 g
Füllung	1,500 kg Zitronenfüllung zum Backen [siehe Grundrezept]	
Streusel	0,350 kg Streusel [siehe Grundrezept]	
	0,400 kg Aprikosenkonfitüre	
Dekor	1,000 kg Schokobella Lime RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst	
Herstellung	<ul style="list-style-type: none">▶ Den Teig zu Rechtecken formen und ca. 15 Minuten im Froster kaltstellen.▶ Den gut durchgekühlten Teig auf 200 x 40 cm ca. 3 mm ausrollen.▶ Die Füllung aufstreichen.▶ Den Teig der Länge nach aufrollen.▶ Der Länge nach durchschneiden, in 20 cm lange Stückchen schneiden und die zwei Stränge mit der Schnittfläche nach oben flechten.▶ Den Zopf als Kranz oder Stange auf das Blech legen.▶ Die Streusel aufstreuen.▶ Abbacken.▶ Aprikotieren.▶ Auskühlen lassen.▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.	<ul style="list-style-type: none">▶ Den gut durchgekühlten Teig auf 100 x 40 cm ca. 3 mm ausrollen.▶ Die Füllung aufstreichen.▶ Den Teig der Länge nach aufrollen.▶ Der Länge nach durchschneiden, in 20 cm lange Stückchen schneiden und die zwei Stränge mit der Schnittfläche nach oben flechten.▶ Die Stücke in die Formen legen.▶ Abbacken.▶ Aprikotieren.▶ Auskühlen lassen.▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
Backtechnik	<ul style="list-style-type: none">▶ Ballengare: ca. 10 Minuten▶ Stückgare: ca. 30 Minuten▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)▶ Backzeit: ca. 20 Minuten	<ul style="list-style-type: none">▶ Ballengare: ca. 10 Minuten▶ Stückgare: ca. 20 Minuten▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten

Grundrezepte

Quarkhefeteig

..... 5,000 kg	Quarkhefe frisch
..... 1,715 kg	Wasser
..... 0,850 kg	Vollei
..... 0,800 kg	Butter
..... 0,225 kg	Hefe

- ▶ Spiralkneter: 4 + 3 Minuten
- ▶ Teigtemperatur: ca. 24–28 °C
- ▶ Teigruhe: ca. 15 Minuten

Zitronenfüllung zum Backen

..... 1,000 kg	Limetto
..... 0,600 kg	Wasser
..... 0,100 kg	Vollei

- ▶ Alle Zutaten glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Vanille-Backfüllung

..... 1,560 kg	Vanille-Backfüllung
..... 1,210 kg	Wasser
..... 0,420 kg	Rapsöl
..... 0,975 kg	Vollei

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 5 Minuten verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

BerlinerQuick

..... 1,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,200 kg	BerlinerQuick 20%er
..... 0,300 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Wasser
..... 0,100 kg	Butter
..... 0,080 kg	Hefe

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

Herstellung

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

Backtechnik

- ▶ Balleneinwaage: 1500 g
- ▶ Ballengare: ca. 15 Minuten
- ▶ Absteifzeit: ca. 10 Minuten
- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 6–8 Minuten

Streusel

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,500 kg	Butter

- ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Geleeguss mit Claro gelb

..... 0,100 kg	Claro gelb
..... 0,400 kg	Zucker
..... 1,000 kg	Wasser oder Fruchtsaft

- ▶ Claro gelb und Zucker mischen. Mit dem Wasser oder Fruchtsaft aufkochen.

Vanille-Sahne

..... 0,150 kg	Alaska-express Neutral
..... 0,200 kg	Wasser, ca. 20 °C
..... 1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
..... 0,020 kg	Kovanil

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

Biskuitböden, hell

9 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch

..... 3,000 kg	Bisquit 100 PLUS
..... 1,800 kg	Vollei
..... 0,600 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Backtechnik

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

Spotlights

Entdecken Sie besondere Eigenschaften unserer Rezepte mit der neuen Kennzeichnung:



Trendy

Angesagte Rezepte am Puls der Zeit



Nachhaltig

Im Hinblick auf Zutaten oder Herstellung



Added Value

Gebäcke mit einem besonderen Extra



Saisonal

Gebäcke für besondere Anlässe

