



Rund um Sakura & Matcha

Japanische Vielfalt, kreativ umgesetzt



Japan inspiriert Genuss

Geschmackserlebnisse aus Fernost

Die japanische Esskultur steht seit Jahrhunderten für Präzision, Ästhetik und bewussten Genuss. Sie vereint Qualität, Harmonie und Respekt vor dem Produkt – Werte, die auch Konsumenten in Deutschland zunehmend begeistern.

Was als fernöstliche Tradition verwurzelt ist, hat längst Einzug in den Lifestyle und Alltag anderer Kulturen gehalten. Dabei geht es heute nicht mehr nur um die Kunst der heiligen Teezeremonie, sondern ebenso um vielfältige Genussmomente in der Süßwarenwelt.

Aromen wie Matcha und Sakura sind dabei ein fester Bestandteil – ob in klassischen Spezialitäten wie Mochi, den weichen Reiskuchen aus Klebreismehl, oder in modernen Confiseriekreationen.

Dieses gewachsene Interesse an japanisch inspirierten Geschmackswelten eröffnet nun auch in der Gebäck- und Dessertwelt neue Möglichkeiten. Unsere Dessertpasten in Sakura- und Matcha-Geschmack bieten die ideale Basis, um feine Backwaren mit außergewöhnlichen Geschmacksprofilen zu veredeln und so gezielt neue Genussmomente sowie attraktive Kaufimpulse zu schaffen.

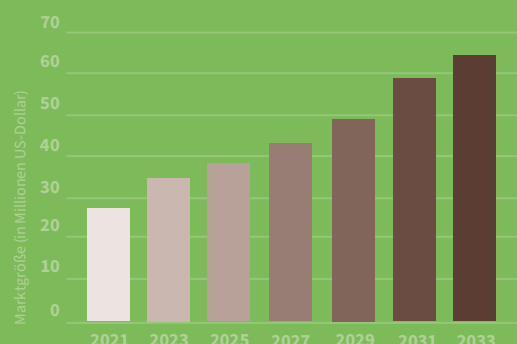
Markt-
potenzial
nutzen!

Matcha

Vom Tee zur Trendzutat

Ursprünglich Teil der japanischen Teezeremonie, hat sich Matcha längst zu einer gefragten Zutat weit über den Getränkebereich hinaus entwickelt. Das fein vermahlene Grünteepulver überzeugt durch seine intensive Farbe, seinen markanten Geschmack und natürliche Inhaltsstoffe wie Antioxidantien, Vitamine und Teein.

Auch der Markt zeigt klare Dynamik:
Der deutsche Matcha-Markt wächst auf 68,1 Mio. US-Dollar bis 2033!



Sakura

Die Leichtigkeit des Frühlings

Die japanische Kirschblüte steht für einen der bedeutendsten Momente im Jahreslauf: Wenn Sakura blüht, feiert Japan Schönheit und Neubeginn. Diese besondere Symbolik spiegelt sich auch im zarten, fruchtig-blumigen und überraschend leichtem Geschmack wider.



Dessertpasten Sakura & Matcha

Die Dessertpasten von **BRAUN** bieten vielseitige Einsatzmöglichkeiten in Teigen, Massen, Sahne- und Cremefüllungen sowie in Desserts – für harmonisch abgerundete Lebensmittelzubereitungen und sichere Verarbeitung.

Die Sakura Dessertpaste verleiht feine Kirschsüße und florale Eleganz, während die Matcha Dessertpaste mit ihrer Grüntee-Note für ausgewogene Tiefe sorgt.

Die perfekte Abwechslung für Ihre Kunden!

Mit **BRAUN** wird der Trend zu Ihrer Chance:

Mit hochwertigen Produkten, langjähriger Expertise und durchdachten Lösungen für aufmerksamkeitsstarke Highlights am Point of Sale haben Sie einen verlässlichen Partner an Ihrer Seite.

Entdecken Sie mit **BRAUN** die Kraft japanischer Ästhetik und verschaffen Sie sich klare Wettbewerbsvorteile!



Einfache Anwendung

Flüssige Dessertpasten für eine schnelle, sichere Verarbeitung – ohne zusätzliches Anrühren.



Konstante Premiumqualität

Gleichbleibender Geschmack und Farbe für reproduzierbare Ergebnisse.



Vielseitig einsetzbar

Ideal für Teige, Massen, Sahne- und Cremefüllungen sowie Desserts.



Matcha-Schnitte

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

- 0,350 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]
- 0,150 kg Aprikosenkonfitüre
- 0,500 kg Biskuitrouladen, hell (**Bisquisit 100 PLUS**),
60 × 20 cm, 1 Stück
[siehe Grundrezept]

Tränke

- 0,300 kg Läuterzucker
- 0,030 kg **Dessertpaste Matcha**
▶ Abschmecken.
- 0,300 kg Löffelbiskuit
▶ Tränken.

Basismix „à la Tiramisu“

- 0,325 kg Basismix „à la Tiramisu“
- 0,325 kg Wasser, 20–25 °C
- 0,150 kg **Dessertpaste Matcha**
- 1,300 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Basismix im Wasser auflösen, mit der
Dessertpaste abschmecken und die Sahne
unterheben.

Dekor

- 0,030 kg **Dekorpuder**
- 0,005 kg Matcha (pulverisierter grüner Tee)
- 22 Stk. **Schoko-Dekor Zebra Dreieck RA MB cocoa**
▶ Dekorpuder und Matcha mischen.

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Tränken.
- ▶ Die Hälfte der Sahne einfüllen.
- ▶ Die getränkten Löffelbiskuits auflegen und die restliche Sahne einfüllen.
- ▶ Mit einer Palette abtupfen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Dekorpuder absieben.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Sakura Sahneschnitte

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

- 0,600 kg **Rührmasse Riso Venere**
- 0,270 kg Vollei
- 0,150 kg Rapsöl
- 0,130 kg Wasser
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang
mit grober Rute 3 Minuten glattrühren.

Sakura-Sahne

- 0,150 kg **Alaska-express Neutral**
- 0,200 kg Wasser, 20–25 °C
- 0,070 kg **Dessertpaste Sakura**
- 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit
der Dessertpaste abschmecken und die Sahne
unterheben.

Überzug

- 0,150 kg **Cristaline Neutral**
- 0,010 kg **Dessertpaste Sakura**
▶ Verrühren.

Dekor

- 0,010 kg Blüten
- 22 Stk. **Schoko-Dekor Moderno RA MB cocoa**

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Kühl stellen.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 200–190 °C
(= 30–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten

Sakura-Roulade

1 Blech, 60 × 40 cm; Gesamtstückzahl: 4



Roulade

0,900 kg	Velvet Cake grün
0,270 kg	Vollei
0,180 kg	Wasser
0,090 kg	Rapsöl

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

Sakura-Sahne

0,120 kg	Alaska-express Neutral
0,180 kg	Wasser, 20–25 °C
0,060 kg	Dessertpaste Sakura
0,800 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Roulade in 4 Stücke à 30 × 20 cm schneiden.
- ▶ Die Sahne auf die Rouladen streichen und zusammenrollen.
- ▶ Kalt stellen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 8–10 Minuten

Bitte beachten Sie:

Die Produktinformationen zum Rezept stellen einen unverbindlichen Kennzeichnungsvorschlag dar und dürfen nicht ohne vorherige Prüfung für die Gebäckkennzeichnung übernommen werden!

Matcha Mochi

Gesamtstückzahl: 18

Sakura Mochi

Gesamtstückzahl: 18



Rührmasse

..... 0,320 kg
..... 0,220 kg
..... 0,030 kg
..... 0,030 kg

Angel Cake
Wasser
Rapsöl
Vollei

► Alle Zutaten im mittleren Maschinen mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Buttercreme

..... 0,400 kg

Buttercreme mit **Cremonte**
[siehe Grundrezept]

Gelee

..... 0,020 kg
..... 0,080 kg
..... 0,200 kg
..... 0,015 kg

Claro Neutral

Zucker
Wasser

Dessertpaste Matcha

► Claro Neutral und Zucker mischen.
Mit dem Wasser und der Dessertpaste aufkochen.
In die Silikonformen füllen und kaltstellen.

Dekor

..... 0,050 kg
..... 0,005 kg

Dekorpuder

Matcha (pulverisierter grüner Tee)

Rührmasse

..... 0,320 kg
..... 0,220 kg
..... 0,030 kg
..... 0,030 kg

Angel Cake
Wasser
Rapsöl
Vollei

► Alle Zutaten im mittleren Maschinen mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Buttercreme

..... 0,400 kg

Buttercreme mit **Cremonte**
[siehe Grundrezept]

Gelee

..... 0,020 kg
..... 0,080 kg
..... 0,200 kg
..... 0,015 kg

Claro Neutral

Zucker
Wasser

Dessertpaste Sakura

► Claro Neutral und Zucker mischen.
Mit dem Wasser und der Dessertpaste aufkochen.
In die Silikonformen füllen und kalt stellen.

Dekor

..... 0,050 kg
..... 0,005 kg

Dekorpuder

Färbendes Lebensmittel (Pulver) – Einhornpink

Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Abbacken.
- Nach dem Auskühlen den Rührmassenboden durch ein grobes Sieb drücken (Kuchenbrösel).
- Die Kuchenbrösel mit der Creme durcharbeiten.
- Die Masse in Stücke à 50 g portionieren, etwas flach drücken, die Gelee-Knöpfchen in die Mitte setzen und zu Kugeln formen.
- In Dekorpuder wälzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: 190–200 °C
(= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20–25 Minuten

Matcha Latte

Menge: 1 Glas, 280 ml



Matcha Sirup

..... 0,020 kg Läuterzucker-Tränke
[siehe Grundrezept]

..... 0,020 kg **Dessertpaste Matcha**

Latte

..... 0,140 kg Vollmilch, 3,5 %

Schaum

..... 0,100 kg Vollmilch, 3,5 %

Dekor

..... 0,001 kg Matcha (pulverisierter grüner Tee)

Herstellung

- ▶ Läuterzucker-Tränke und Dessertpaste verrühren und ins Glas einfüllen.
- ▶ Die Milch zugeben.
- ▶ Die Milch aufschäumen und zugeben.
- ▶ Pulver auf dem Schaum absieben.

Bitte beachten Sie:

Die Produktinformationen zum Rezept stellen einen unverbindlichen Kennzeichnungsvorschlag dar und dürfen nicht ohne vorherige Prüfung für die Getränkekenzeichnung übernommen werden!

Matcha Berliner

Gesamtstückzahl: 30

Sakura Berliner

Gesamtstückzahl: 30



Berliner Teig

..... 1,000 kg	Berliner Classic
..... 0,250 kg	Wasser
..... 0,250 kg	Vollei
..... 0,075 kg	Hefe
	► Spiralkneter: 2 + 6 bis 8 Minuten
	► Teigtemperatur: 24–27 °C

Cremefüllung

..... 0,125 kg	KSK
..... 0,350 kg	Wasser
..... 0,025 kg	Dessertpaste Matcha
	► KSK, Wasser und die Dessertpaste zusammen aufschlagen.

Dekor

..... 0,450 kg	Icing RTU, 20 °C
..... 0,020 kg	Dessertpaste Matcha
	► Das Icing mit der Dessertpaste abschmecken.
..... 0,060 kg	Dekorpulver
..... 0,005 kg	Matchapulver (pulverisierter grüner Tee)
	► Dekorpulver mit Matchapulver vermischen.

Berliner Teig

..... 1,000 kg	Berliner Classic
..... 0,250 kg	Wasser
..... 0,250 kg	Vollei
..... 0,075 kg	Hefe
	► Spiralkneter: 2 + 6 bis 8 Minuten
	► Teigtemperatur: 24–27 °C

Cremefüllung

..... 0,125 kg	KSK
..... 0,350 kg	Wasser
..... 0,025 kg	Dessertpaste Sakura
	► KSK, Wasser und die Dessertpaste zusammen aufschlagen.

Dekor

..... 0,450 kg	Icing RTU, 20 °C
..... 0,020 kg	Dessertpaste Sakura
..... 0,005 kg	Blüten, gefriergetrocknet
	► Das Icing mit der Dessertpaste abschmecken.

Miso-Karamell-Berliner

Gesamtstückzahl: 30



Berliner Teig

..... 1,000 kg	Berliner Classic
..... 0,250 kg	Wasser
..... 0,250 kg	Vollei
..... 0,075 kg	Hefe
	▶ Spiralkneter: 2 + 6 bis 8 Minuten
	▶ Teigtemperatur: 24–27°C

Cremefüllung

..... 0,450 kg	Bon Caramel RSPO SG
..... 0,035 kg	Miyako Japan Miso Paste Suppenwürzpaste
	▶ Verrühren.

Dekor

..... 0,450 kg	Icing RTU, 20°C
..... 0,020 kg	Dessertpaste Caramel
	▶ Das Icing mit der Dessertpaste abschmecken.

Herstellung

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Nach der Teigruhe abpressen und rundwirken.
- ▶ Auf Gärgutträger absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Nach 3/4 Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- ▶ Mit geöffnetem Deckel abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Berliner mit je 15 g Füllung impfen.
- ▶ Überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Matcha Donut

Gesamtstückzahl: 20

Sakura Donut

Gesamtstückzahl: 20



Donut Teig

- 0,550 kg **Donut-Mix**
- 0,250 kg Wasser
- 0,030 kg Rapsöl
- 0,045 kg Hefe
- ▶ Alle Zutaten im Spiralkneter 2 Minuten langsam + 6 Minuten schnell verkneten.
- ▶ Teigruhe: 20 Minuten
- ▶ Teigtemperatur: 24 – 26 °C

Überzug

- 0,250 kg **Icing RTU, 20 °C**

Dekor

- 0,100 kg **Icing RTU, 20 °C**
- 0,005 kg **Dessertpaste Matcha**
- ▶ Icing RTU mit der Dessertpaste abschmecken und überspinnen.

Buttercreme

- 0,600 kg Buttercreme mit **Cremonte** [siehe Grundrezept]
- 0,030 kg **Dessertpaste Matcha**
- ▶ Abschmecken.

Donut Teig

- 0,550 kg **Donut-Mix**
- 0,250 kg Wasser
- 0,030 kg Rapsöl
- 0,045 kg Hefe
- ▶ Alle Zutaten im Spiralkneter 2 Minuten langsam + 6 Minuten schnell verkneten.
- ▶ Teigruhe: 20 Minuten
- ▶ Teigtemperatur: 24 – 26 °C

Dekor

- 0,100 kg **Icing RTU, 20 °C**
- 0,005 kg **Dessertpaste Sakura**
- ▶ Icing RTU mit der Dessertpaste abschmecken und überspinnen.

Buttercreme

- 0,600 kg Buttercreme mit **Cremonte** [siehe Grundrezept]
- 0,030 kg **Dessertpaste Sakura**
- ▶ Abschmecken.

Herstellung

- ▶ Teig ausrollen, 2 einfache Touren legen und auf 5 mm Stärke spannungsfrei ausrollen. Donuts ausstechen (ca. 40 g pro Teigling.)
- ▶ Stückgare, ¾ Gare: ca. 45 Minuten bei ca. 32 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85 %
- ▶ In der Fettpfanne mehrmals wenden und ausbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Überziehen.
- ▶ Mit dem Dekor überspinnen.
- ▶ Die Creme aufdressieren.

Backtechnik

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

Matcha Rodon

1 Rodon Form, 18 cm Ø, 12 cm hoch; Gesamtstückzahl: 4



Grundmasse

..... 1,200 kg	Muffin Soft RSPO MB
..... 0,660 kg	Vollei
..... 0,600 kg	Rapsöl
..... 0,120 kg	Wasser

- Die Formen fetten und ausstauben. Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Schoko-Rührmasse

..... 0,085 kg	Schokobella feinherb RSPO SG RA MB cocoa
----------------	---

- Von der Grundmasse 850 g abnehmen und mit Schokobella abschmecken.

Matcha-Rührmasse

..... 0,045 kg	Dessertpaste Matcha
----------------	----------------------------

- Von der Grundmasse 850 g abnehmen und mit Dessertpaste abschmecken.

Dekor

..... 0,100 kg	Dekorpuder
..... 0,010 kg	Matcha (pulverisierter grüner Tee)

- Mischen.

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Die Rührmassen abwechselnd einfüllen.
- Mit einem Löffelstiel marmorieren.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Mit Dekorpuder absieben.

Backtechnik

- Backtemperatur: 180°C
(= 50°C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 40 – 45 Minuten

Matcha Riegel

1 Blech, 60 × 40 cm; Gesamtstückzahl: 44



Teig

..... 1,000 kg	Mürbeteig (Mürbella), gebacken [siehe Grundrezept]
..... 0,900 kg	Kranfil's Weiße Schokolade
..... 0,050 kg	Dessertpaste Matcha

- Verrühren.

Matcha-Creme

..... 0,800 kg	Bianka-Creme [siehe Grundrezept]
..... 0,050 kg	Dessertpaste Matcha

- Abschmecken.

Überzug

..... 0,500 kg	Schokobella RSPO SG RA MB cocoa
..... 0,060 kg	Schokobella Pistazie RSPO SG

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Kranfil's bestreichen.
- Die Creme aufstreichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit Schokobella überziehen.
- In 5 × 10 cm große Stücke schneiden.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Kirsch-Sakura-Törtchen

12 Tarteletteformen, rund; Gesamtstückzahl: 12



..... 12 Stk. Tartelettes, rund (hell), ca. 10 cm

..... 0,960 kg **Fruchti-Top Kirsch**

..... 0,100 kg **Sakura-Sahne** für die Silikonform

..... 0,125 kg **Alaska-express Neutral**

..... 0,045 kg Wasser, 20–25 °C

..... 0,045 kg **Dessertpaste Sakura**

..... 0,635 kg Sahne geschlagen, ungesüßt

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

Sakura-Sahne

..... 0,055 kg **Alaska-express Neutral**

..... 0,070 kg Wasser, 20–25 °C

..... 0,025 kg **Dessertpaste Sakura**

..... 0,360 kg Sahne geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

..... 0,060 kg **Kuchenglanz Vanille Chips RSPO SG RA MB**

cocoa, aufgelöst

..... 0,010 kg **Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa**

..... 0,010 kg **Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa**

- ▶ Kuchenglanz mit der ersten Menge Schokobella zusammen auflösen, verrühren und auf einem Backpapier blumenförmig aufdressieren. Die zweite Schokobellamenge mittig eindressieren.

Herstellung

- ▶ Fruchti-Top in die Tartelettes dressieren.
- ▶ Die Sahne in die Silikonformen füllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Auf die gefüllten Tartelettes setzen.
- ▶ Die Sahne aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausganieren.

Kirsch-Sakura-Matcha-Törtchen

12 Tarteletteformen, rund; Gesamtstückzahl: 12



..... 12 Stk. Tartelettes, rund (hell), ca. 10 cm

..... 0,960 kg **Fruchti-Top Kirsch**

Sakura-Sahne für die Silikonform

..... 0,100 kg **Alaska-express Neutral**

..... 0,125 kg Wasser, 20–25 °C

..... 0,045 kg **Dessertpaste Sakura**

..... 0,635 kg Sahne geschlagen, ungesüßt

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

Matcha-Sahne

..... 0,055 kg **Alaska-express Neutral**

..... 0,070 kg Wasser, 20–25 °C

..... 0,025 kg **Dessertpaste Matcha**

..... 0,360 kg Sahne geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

..... 0,050 kg **Kuchenglanz Vanille Chips RSPO SG RA MB cocoa**

..... 0,005 kg Matcha (pulverisierter grüner Tee)

- ▶ Kuchenglanz tupfenförmig auf Backpapier aufdressieren und mit dem Matchapulver absieben. Backpapier auflegen und die Tupfen leicht andrücken. Kalt stellen.

Herstellung

- ▶ Fruchti-Top in die Tartelettes dressieren.
- ▶ Die Sahne in die Silikonformen füllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Auf die gefüllten Tartelettes setzen.
- ▶ Die Sahne aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Snow White-Schnitte

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

0,450 kg	Angel Cake
0,310 kg	Wasser
0,045 kg	Rapsöl
0,045 kg	Vollei

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

Tränke

0,180 kg	Läuterzucker-Tränke [siehe Grundrezept]
----------	--

Buttercreme

1,500 kg	Buttercreme mit Cremonte [siehe Grundrezept]
----------	--

Überzug

0,250 kg	Schokobella Joghurt RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst
----------	--

Dekor

0,065 kg	Blüten-Raspeln weiß RA MB cocoa
----------	--

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Roulade auflegen.
- ▶ Mit Läuterzucker tränken.
- ▶ Mit der Creme und den restlichen Rouladen zusammensetzen (tränken).
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190–200°C
(= 30–40°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten

Black and White-Schnitte

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

0,600 kg	Angel Cake
0,410 kg	Wasser
0,060 kg	Rapsöl
0,060 kg	Vollei

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

Cheesequick-Creme

0,400 kg	Cheesequick RSPO SG
0,040 kg	Zucker
0,400 kg	Wasser, 50°C
0,680 kg	Quark (Magerstufe)
0,320 kg	Schokobella feinherb RSPO SG RA MB cocoa , erwärmt

- ▶ Cheesequick und Zucker mischen, Wasser zugeben und im mittleren Maschinengang mit grober Rute 1 Minute glattrühren. Dann den Quark zugeben und im schnellen Maschinengang 3 Minuten aufschlagen. Zum Schluss Schokobella unterlaufen lassen.

Überzug

0,250 kg	Schokobella Joghurt RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst
----------	--

Dekor

0,020 kg	Blüten-Raspeln Zartbitter RA MB cocoa
----------	--

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme aufstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Die Oberfläche kämmen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Flat Croissants

Gesamtstückzahl: 100



Croissant-Teig

..... 3,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 1,350 kg	Wasser, kalt
..... 0,300 kg	Vollei
..... 0,240 kg	CrossQuick
..... 0,240 kg	Zucker
..... 0,160 kg	Hefe
..... 0,090 kg	Backmargarine oder Butter
..... 0,050 kg	Salz
..... 0,500 kg	Cristaline Gelb

- Werden die Croissants direkt gebacken, CrossQuick um die Hälfte reduzieren.

Zieh fett

..... 2,000 kg	Schnellziehplatte
----------------	--------------------------

Tränke

..... 3,000 kg	Läuterzucker-Tränke [siehe Grundrezept]
----------------	--

Buttercreme

..... 3,000 kg	Buttercreme mit Cremonte [siehe Grundrezept]
----------------	--

..... 0,150 kg	Dessertpaste Passionsfrucht
----------------	------------------------------------

- Abschmecken.

Herstellung

- Den Teig zum Rechteck formen und ca. 30 Minuten im Froster ruhen lassen.
- Das Zieh fett in drei einfachen Touren einziehen, Ruhezeiten zwischen den Touren einhalten.
- Nach dem Tourieren auf ca. 3 mm ausrollen und in Dreiecke von 15×18 cm schneiden.
- Aufrollen.
- Auf Backbleche absetzen.
- Bei $\frac{3}{4}$ Gare abbacken.
- Flach drücken.
- In Läuterzucker tauchen.
- Erneut auf Backbleche absetzen, mit einem Blech beschweren und weitere 20 Minuten backen.
- Auskühlen lassen.
- Die Creme aufdressieren.

Backtechnik

- Spiralkneter: 3 + 3 Minuten
- Teigtemperatur: 20–22°C
- Backtemperatur: ca. 210°C
(= 20°C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 Minuten
- Backen: mit Schwaden

Grundrezepte

Mürbeteig

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,400 kg	Butter, weich
..... 0,100 kg	Vollei

Backtechnik

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Buttercreme

..... 1,000 kg	Cremonte
..... 1,500 kg	Wasser
	▶ Kurz verrühren.
..... 1,300 kg	Butter, weich
	▶ Nach und nach zugeben und im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Bianka-Creme

..... 1,000 kg	Bianka Füll- und Garniercreme
..... 1,000 kg	Crememargarine oder Butter
	▶ Schaumig rühren.
..... 0,500 kg	Wasser oder Eier
	▶ Nach und nach zugeben und gut aufschlagen.

Biskuitrouladen, hell

6 Bleche, 60 × 40 cm; Gesamtstückzahl: 6

..... 2,000 kg	Bisquisit 100 PLUS
..... 1,500 kg	Vollei
..... 0,400 kg	Wasser

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

Herstellung

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

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

Läuterzucker-Tränke

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