



Vanille-Backfüllung

Cremig, stabil & vielseitig



Klassischer Vanillegenuss

in seiner schönsten Form

Vanillecreme ist ein wahrer Klassiker in feinen Backwaren und erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit bei den Konsumenten.

Besonders wichtig dabei: cremig-süßer Genuss bei idealen funktionellen Eigenschaften, einfacher Verarbeitung und zuverlässiger Qualität für exzellente Gebäcke.

Entdecken Sie unsere neue Vanillebackfüllung:

Der Allrounder bietet Ihnen ein Höchstmaß an Kontrolle während des gesamten Herstellungsprozesses und puren Genuss mit fein abgestimmten Aromen für Ihre Kunden.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

Sichere Verarbeitung

- **Optimale Anfangsfestigkeit:** kein Auslaufen beim Aufdressieren oder Einschneiden
- **Zuverlässige Ergebnisse** auch bei unterschiedlichen Teigen
- Sehr gute **Verstreich- und Dressierfähigkeit** (je nach Anwendung)
- Frost- und backstabil (je nach Anwendung)

Überzeugendes Backergebnis

- **Gleichmäßige Optik** und **sauberes Schnittbild**
- **Variable Textur** von cremig bis stabil



Volles
Vanille-
aroma

Geschmack & Optik

- **Natürlicher Vanillegeschmack**
- Attraktive Farbe & angenehme Textur

1 Füllung – 2 Texturen

Von cremig-zart bis stabil und schnittfest

Steuern Sie die Festigkeit im Endprodukt:

Backzeit

Cremig

Ideal für ruhig backende Teige

- Besonders weiche, sahnige Textur
- Kein Auskochen oder Aufreißen

Für optimale Verarbeitungsqualität Rührzeit einhalten.

Stabil

Ideal für ruhig stark treibende Teige

- Hohe Stand- und Schnittfestigkeit

Bei höherer Backzeit oder starkem Trieb mehr Vollei einsetzen.



Der Schnecken-Allrounder

Ideal für klassische und kreative Puddingschnecken für das ganze Jahr. Je nach eingesetztem Backmix für die Schneckenbasis kann das Endprodukt als Vanillepuddingschnecke (bei ausschließlich natürlichen Aromen) oder als Schnecke mit Vanillepuddingfüllung ausgelobt werden.

Jetzt begeistern mit cremig-zarter Vanillevielfalt.

Vanillepudding-Brezel

Gesamtstückzahl: 100

Vanillepudding-Brille

Gesamtstückzahl: 70



..... 5,500 kg Hefequarkteig (**Hefequarkteig 30 %**)
[siehe Grundrezept]
▶ Den gut durchgekühlten Teig auf 40 × 100 cm
(Ausrollstärke ca. 8 mm) ausrollen.

..... 8,500 kg Vanillepuddingfüllung
[siehe Grundrezept]

Dekor

..... 1,500 kg Aprikosenkonfitüre

..... 5,625 kg Gezogener Teig (**HefeQuick**)
[siehe Grundrezept]

Vanillepuddingfüllung

..... 2,000 kg Vanille-Backfüllung

..... 1,550 kg Wasser

..... 1,250 kg Vollei

..... 0,600 kg Rapsöl

▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit
grober Rute 5 Minuten glattrühren. Die Creme
10 Minuten quellen lassen.

..... 1,050 kg Aprikosenkonfitüre

Herstellung

- ▶ In 1 cm breite Streifen schneiden.
- ▶ Die Streifen an den Enden mit der Handfläche in entgegengesetzter Richtung etwas drehen und zur Brezel formen.
- ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Die Vanillepuddingfüllung eindressieren.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aprikotieren.

Backtechnik

- ▶ Abbacken bei: 1/2 Gare
- ▶ Ofensystem: Etagenofen
- ▶ Backtemperatur:
230 °C Oberhitze
210 °C Unterhitze
- ▶ Backzeit: ca. 10–12 Minuten

Herstellung

- ▶ Den Teig auf 210 cm Länge und 60 cm Breite
(Ausrollstärke 2,5 mm) ausrollen.
- ▶ Die Vanillepuddingfüllung aufstreichen.
- ▶ Den ausgerollten Teig von beiden Seiten zur Mitte aufrollen
und in 3 cm dicke Stücke schneiden.
- ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aprikotieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur:
230 °C Oberhitze
200 °C Unterhitze
- ▶ Backzeit: ca. 14 Minuten

Vanillepudding-Buchtel

Gesamtstückzahl: 90



..... 8,100 kg Mischteig
(Hefemürb Konzentrat 10%)
[siehe Grundrezept]
▶ Den Mischteig nach der Teigruhe abpressen und rundwirken.

..... 4,050 kg Vanillepuddingfüllung
[siehe Grundrezept]

..... 0,900 kg **Cristaline Neutral**

Dekor

..... 0,270 kg **Dekorpulver**

Herstellung

- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Bei 1/2 Gare Löcher in den Teig drücken.
- ▶ Mit einem Spritzbeutel (Sterntülle Nr. 8–10) die Vanillecreme einfüllen.
- ▶ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Mit Dekorpulver absieben.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: Etagenofen:
220°C Oberhitze
190°C Unterhitze
- ▶ Backzeit: ca. 10–12 Minuten

Vanillecreme-Schleifen

Gesamtstückzahl: 48



..... 4,000 kg Quarkteig (**Quarkett 25**)
[siehe Grundrezept]

..... 1,400 kg Vanillepuddingfüllung
[siehe Grundrezept]

Dekor

..... 0,300 kg Butter, flüssig

..... 0,450 kg Vanillezucker

[siehe Rezept Nr. 20130/01]

..... 0,250 kg **Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa**

Herstellung

- ▶ Den Quarkteig nach 20 Minuten Teigruhe im Froster auf 30 × 240 cm ausrollen.
- ▶ Die Füllung auf die untere Hälfte (15 cm) aufstreichen und die obere Hälfte überklappen.
- ▶ In 5 cm breite Stücke schneiden und entgegengesetzt aufdrehen.
- ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Nach dem Backen buttern und zuckern.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur:
ca. 220°C
(= 10°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15–18 Minuten

Erdbeer-Schnecken

2 Bleche, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 80



- 4,000 kg Quarkhefeteig für Stückgebäcke [siehe Grundrezept]
 - ▶ Spiralknetter: 4 + 7 Minuten
 - Teigtemperatur: 22 – 24 °C
 - Teigruhe: ca. 15 Minuten

Erdbeer-Füllung

- 1,500 kg **Vanille-Backfüllung**
- 1,500 kg Wasser
- 0,600 kg Vollei
- 0,450 kg Rapsöl
- 0,450 kg **Dessertpaste Erdbeer**

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 5 Minuten glattrühren und die Masse 10 Minuten quellen lassen.

Dekor

- 0,500 kg **Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa**, aufgelöst
- 0,150 kg Erdbeeren, getrocknet, gewürfelt

Herstellung

- ▶ Die Teigstücke auf 120 x 40 cm ausrollen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Aufrollen.
- ▶ Kurz anfrosten.
- ▶ In 3 cm breite Stücke schneiden, auf gefettete Bleche legen (8 x 5 Stück) und auf Gare stellen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Abbacken bei: 3/4 Gare
- ▶ Backtemperatur: 220 °C auf 210 °C fallend (= 10 °C – 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 – 30 Minuten
- ▶ Backen: ohne Schwaden

Vanillepudding-Schnecken

Gesamtstückzahl: 65



- 5,000 kg Quarkhefeteig (**Quarkhefe frisch**) [siehe Grundrezept]
 - ▶ Im Spiralknetter: 4 + 7 Minuten verkneten.
 - Teigruhe: ca. 15 Minuten
 - Zu je 2,500 kg abwiegen und auf 100 x 40 cm ausrollen.

Vanillepuddingfüllung

- 0,500 kg **Vanille-Backfüllung**
- 0,500 kg Wasser
- 0,200 kg Vollei
- 0,150 kg Rapsöl

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 5 Minuten glattrühren und die Masse 10 Minuten quellen lassen.

Dekor

- 0,700 kg **Schokobella Weiß Knister RSPO SG RA MB cocoa**, aufgelöst bis maximal 38 °C

Herstellung

- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Den Teig der Länge nach aufrollen.
- ▶ In 2,5 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella absetzen.

Backtechnik

- ▶ Abbacken bei: 3/4 Gare
- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Vanillepudding-Streuselkuchen

10 Bleche, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 220

Bienenstich gefüllt in eins backen

10 Bleche, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 220



..... 6,500 kg Quarkhefeteig (**Quarkhefe frisch**)

[siehe Grundrezept]

..... 22,000 kg Vanillepuddingfüllung

[siehe Grundrezept]

..... 6,000 kg Streusel (**Mürbella**)

[siehe Grundrezept]

Dekor

..... 1,500 kg **Schokobella RSPO SG RA MB cocoa**, erwärmt

Für die Böden

..... 6,000 kg Mischteig (**Hefemürb Konzentrat 10 %**)

[siehe Grundrezept]

▶ Einwaage je 600 g

..... 21,000 kg Vanillepuddingfüllung

[siehe Grundrezept]

▶ Einwaage je 2,100 kg

Für die Deckel

..... 4,000 kg Mischteig (**Hefemürb Konzentrat 10 %**)

[siehe Grundrezept]

▶ Einwaage je 400 g

Bienex-Mischung

..... 1,750 kg **Bienex**

..... 0,900 kg Mandeln, gehobelt

▶ Gut mischen.

Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf gefettete Bleche legen und stippen.
- ▶ Den Pudding aufstreichen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Ca. 30 Minuten auf Gare stellen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur:
Etagenofen: 200 °C Oberhitze – 190 °C Unterhitze
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf gefettete Bleche legen und stippen.
- ▶ Die Creme aufstreichen.
- ▶ Den Teig für die Deckel ausrollen, auflegen und befeuchten.
- ▶ Die Bienex-Mischung aufstreuen.
- ▶ Auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare abbacken.

Backtechnik

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

Grundrezepte

Mischteig

..... 5,000 kg	Weizenmehl Typ 550
..... 0,500 kg	Hefemürb Konzentrat 10%
..... 0,750 kg	Zucker
..... 0,625 kg	Backmargarine, Butter oder Speiseöl
..... 0,500 kg	Vollei
..... 2,000 kg	Wasser
..... 0,400 kg	Hefe, bis 500 g
	▶ Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
	Teigtemperatur: ca. 24–26 °C
	Teigruhe: ca. 15 Minuten

Gezogener Teig

..... 2,500 kg	Weizenmehl Typ 550
..... 0,400 kg	HefeQuick
..... 0,250 kg	Backmargarine
..... 0,900 kg	Wasser
..... 0,300 kg	Vollei
..... 0,175 kg	Hefe
..... 0,100 kg	Zucker
	▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.
..... 1,000 kg	Schnellziehplatte
	▶ Ziehmargarine in zwei einfachen und einer doppelten Tour einziehen. Vor dem Aufarbeiten 10 bis 15 Min. im Kühlschrank entspannen lassen.
	▶ Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
	Teigtemperatur: 20–22 °C
	Teigruhe: ca. 15 Minuten

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: 24–28 °C
	Teigruhe: ca. 15 Minuten

Quarkhefeteig für Stückgebäcke

..... 5,000 kg	Quarkhefe frisch
..... 1,575 kg	Wasser
..... 0,850 kg	Vollei
..... 0,800 kg	Butter
..... 0,225 kg	Hefe
	▶ Spiralkneter: 4 + 7 Minuten
	Teigtemperatur: ca. 24–28 °C
	Teigruhe: ca. 15 Minuten

Quarkteig

..... 0,250 kg	Quarkett 25
..... 1,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,100 kg	Butter, oder Backmargarine
..... 0,450 kg	Zucker
..... 0,300 kg	Vollei
..... 0,500 kg	Wasser, kalt
	▶ Spiralkneter: 2 + 2 Minuten
	Teigruhe: ca. 20 Minuten

Hefequarkteig

..... 1,400 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,600 kg	Hefequarkteig 30%
..... 0,685 kg	Wasser
..... 0,340 kg	Vollei
..... 0,320 kg	Butter
..... 0,090 kg	Hefe
	▶ Alle Zutaten im Spiralkneter
	4 + 3 Minuten kneten.
	Teigtemperatur: 24–28 °C
	Teigruhe ca. 15 Minuten.
	Ballengare ca. 10 Minuten

Streusel

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,500 kg	Butter
	▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Vanillepuddingfüllung

..... 1,000 kg	Vanille-Backfüllung
..... 1,000 kg	Wasser
..... 0,400 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Rapsöl
	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 5 Minuten glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Vanillezucker

..... 1,000 kg	Zucker
..... 0,020 kg	Kovanil
	▶ Mischen.

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