




BRAUN

GENUSSKONZEPT
neu gedacht

Aus Tradition wird Trend

Kreative Ideen aus Croissant-Teig



KI-modifiziert

Köstlicher Klassiker – neu interpretiert

Wer liebt sie nicht: Croissants zählen mit ihrem buttrig-luftigen Teig seit jeher zu den **beliebtesten Backwaren**. Ein echter Klassiker mit unzähligen Möglichkeiten für kreative Genussmomente.

Zeit für Sie, das bekannte Croissant neu zu denken: **Formen, Farben, Füllungen und Toppings werden kreativ interpretiert** und immer wieder überraschend miteinander kombiniert. Vor allem unser **hochwertiger Sauerteig-Croissant-Teig** bietet tolle neue Möglichkeiten. So entstehen **Hingucker-Kreationen**, die Aufmerksamkeit wecken, neugierig machen und völlig neue Genusserlebnisse ermöglichen.



Unser Highlight

Kreative Vielfalt mit Sauerteig-Croissant:

- ✓ **Französisches Croissant + Sauerteig**
- ✓ **Sehr aromatisch**
- ✓ **Besonders knusprig und locker in der Textur**
- ✓ **Länger frisch**
- ✓ **Handwerkliche Premium-Qualität**
- ✓ **Natürliche Fermentation**
- ✓ **Wird als bekömmlicher empfunden**

So vielfältig wie Ihre Kunden

Genuss für jeden Anlass



Form

Von eckig bis rund – ob als Pizzastücke oder Eiswaffel: Die Form macht neugierig und verleiht jedem Croissantgebäck seinen eigenen Charakter.



Füllung

Lieber cremiger Vanillepudding oder fruchtige Konfitüre? Abwechslungsreiche Füllungen schaffen immer neue Geschmackserlebnisse.



Topping

Süß oder herzhaft? Bunte Glasuren, frische Früchte oder ein farbenfroher Salatmix machen die Kreation zum unvergesslichen Hingucker.



Jetzt Trendpotenzial nutzen und neue Umsatzimpulse schaffen!

Gemeinsam erfolgreich

Den Trend sicher umsetzen:

Mit den Produkten von Martin Braun lassen sich die Trends im Handumdrehen effizient und gelingsicher umsetzen.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- ✓ **Mehr Aufmerksamkeit am POS**
- ✓ **Neue Zielgruppen bedienen**
- ✓ **Einzigartige Differenzierung vom Wettbewerb**
- ✓ **Zusätzliche Kaufanreize schaffen**
- ✓ **Premiumpreise realisieren**
- ✓ **Social-Media-Potenzial nutzen**



Wertsteigerung

Hochwertige Zutaten, kreative Veredelungen und eine außergewöhnliche Optik steigern die Wertigkeit.



Erlebnis

Vom Frühstück oder „zwischen durch“ zum einzigartigen Erlebnisgebäck: Außergewöhnliche Kreationen schaffen Neugier, Vorfreude und einen ganz besonderen Moment.



Shareability

Die neuen Kreationen erobern soziale Medien: Ihre besondere, farbenfrohe Optik macht sie zum begehrten Motiv über den POS hinaus. Zum Teilen, Liken und Kommentieren.

Croissant-Brillen

Gesamtstückzahl: 80



- 3,000 kg Weizenmehl Type 550
- 1,340 kg Wasser
- 0,300 kg Vollei
- 0,240 kg **CrossQuick**
- 0,230 kg Zucker
- 0,160 kg Hefe
- 0,090 kg Backmargarine
- 0,050 kg Salz
 - ▶ Spiralkneter: 3 + 3 Minuten.
 - Teigtemperatur: 20 – 25 °C.
 - ▶ Von dem fertigen gekneteten Teig 1500 g abnehmen. Die Ziehplatte in zwei einfachen Touren in den restlichen Teig eintourieren.

- 2,000 kg Butterziehplatte

- Velvet-Teig**
- 0,125 kg **Velvet Cake rot**
- 0,020 kg Rapsöl
- 0,035 kg Wasser
- 0,050 kg Vollei
 - ▶ Alle Zutaten glattrühren und in den abgenommenen Teig unterkneten. Vorrollen und kühlstellen. Der tourierte Teig und der vorgerollte Velvet-Teig sollten dieselbe Größe haben.

- 3,200 kg **Fructi-Top Kirsch**
 - ▶ Zum Füllen der Brillen oder S-Formen.
- Dekor**
- 1,600 kg Aprikosenkonfitüre, aufgekocht

Herstellung

- ▶ Den tourierten Grundteig mit Wasser bestreichen, den Velvet-Teig auflegen und andrücken. Anschließend eine weitere einfache Tour geben.
- ▶ Den Teig auf 10 mm Stärke 50 cm Breite und ca. 80 cm Länge ausrollen.
- ▶ In 1 cm breite Streifen schneiden.
- ▶ Die Streifen in sich drehen und zur gewünschten Form aufarbeiten.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Fructi-Top aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Aprikotieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten
- ▶ Schwadengabe: etwas
- ▶ Abbacken bei: geschlossenem Zug

Croissant-Tüten

Gesamtstückzahl: 30



- Croissant-Teig**
- 1,825 kg Plunderteig-Teig (**CrossQuick**) [siehe Grundrezept]
 - ▶ Den Teig auf 36 cm × 125 cm (ca. 3 mm Stärke) ausrollen. In Rechtecke von 12 × 25 cm schneiden und nochmal diagonal durchneiden.

- Dekor**
- 0,640 kg **Schokobella weiß Knister**
- 0,120 kg **KrokChoc sortiert**

Passende Eistütenhalter

finden Sie unter:
<https://www.baktotaal.de/wilton-eistutenhalter-12-loch>



Herstellung

- ▶ Die Teiglinge an der Kante entlang zu einer Tüte aufrollen.
- ▶ Mit dem Schluss nach unten auf Backbleche absetzen.
- ▶ Leicht andrücken und bei ¾ Gare abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten
- ▶ Schwadengabe: etwas
- ▶ Zug öffnen nach: ca. 10 Minuten

TIPP: Alternativ kann auch jede andere **Schokobella-Sorte** verwendet werden.

Cookie-Rolls

Gesamtstückzahl: 30



- Plunder-Teig**
- 1,825 kg Plunderteig (**CrossQuick**) [siehe Grundrezept]
 - ▶ Den Teig auf 50 × 90 cm (ca. 2,5 mm Stärke) ausrollen.

- Cookieiteig**
- 0,400 kg **American Cookies** [siehe Grundrezept]
 - ▶ Den Cookieiteig auf ca. 2 mm ausrollen und mit einem runden Ausstecher von 8 cm Ø ausstechen.

Herstellung

- ▶ Den Teig der Länge nach aufrollen.
- ▶ In 3 cm breite Stücke schneiden.
- ▶ Die Teigstücke auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und etwas flach drücken.
- ▶ Bei ¾ Gare den ausgestochenen Cookieiteig auflegen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 – 18 Minuten
- ▶ Schwadengabe: etwas

TIPP: Für einen dunklen Cookieiteig 200 g **Schokobella** Feinherb zum Grundrezept dazugeben.

Pizza-Croissants

Gesamtstückzahl: 80



SCHON GEWUSST?

Das Croissant, wie viele glauben, hat seinen Ursprung gar nicht in Frankreich, sondern wurde vermutlich vom österreichischen Kipferl und der Wiener Backtradition beeinflusst. Im 19. Jahrhundert griffen französische Bäcker diese Form auf und entwickelten daraus das blättrige Croissant, wie wir es heute kennen.

.....	7,430 kg	Süße Pizza Croissant-Teig (CrossQuick) [siehe Grundrezept]
.....	4,000 kg	Fruchtfüllung Fructi-Top Birne
.....	2,000 kg	Mousse au Chocolat
.....	1,250 kg	Mousse au chocolat exquisit
.....	1,250 kg	Vollmilch, 3,5 % Sahne, flüssig ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 5 Minuten aufschlagen.
.....	0,500 kg	Dekor
.....	0,400 kg	Schokobella feinherb RSPO SG RA MB cocoa
.....	0,400 kg	Blüten-Raspeln Zartbitter RA MB cocoa

.....	7,430 kg	Fruchtige Pizza Croissant-Teig (CrossQuick) [siehe Grundrezept]
.....	1,200 kg	Füllcreme
.....	1,200 kg	Joghurt-Füllcreme
.....	1,800 kg	Wasser, kalt Sahne, flüssig, kalt ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 5 Minuten aufschlagen.
.....	4,000 kg	Dekor
.....	0,400 kg	Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa, aufgelöst
.....	0,080 kg	Erdbeeren, frisch, geviertelt Pistazien, Grieß

- Herstellung**
- ▶ Den Teig auf 54 cm Breite (ca. 4 mm Stärke) ausrollen und igeln. In Dreiecke von 18 × 16 cm schneiden.
 - ▶ Auf Backbleche absetzen.
 - ▶ Auf Gare stellen.
 - ▶ Bei ¾ Gare abbacken.
 - ▶ Auskühlen lassen.
 - ▶ Pizza-Croissant-Dreiecke wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

- Backtechnik**
- ▶ Backtemperatur: 210 – 200 °C
(= 20 – 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 - ▶ Backzeit: ca. 15 – 18 Minuten
 - ▶ Backen: mit Schwaden

TIPP: Alternativ können auch frische Beeren oder Weintrauben zum Belegen verwendet werden.

Croissantplunder Variationen

Gesamtstückzahl: 100



	Croissant-Teig
..... 4,500 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,225 kg	CrossQuick
..... 0,135 kg	Backmargarine
..... 0,365 kg	Zucker
..... 0,450 kg	Vollei
..... 0,100 kg	Hefe
..... 0,075 kg	Salz
..... 2,000 kg	Wasser, (evtl. 20 % Crushed Ice verwenden)
	▶ Knetzeit: 6 Minuten langsam + 5 Minuten schnell.
	Teigtemperatur: 18 – 20 °C.
	Teigruhe: Froster 45 Minuten.
	Stückgare: ¾ Gare ca. 45 Minuten bei 30 °C.
..... 2,000 kg	Butterziehplatte oder Ziehmargarine
	▶ Zum Tourieren.

Herstellung

- ▶ Den Teig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
- ▶ Die Butterziehplatte in drei einfachen Touren einziehen; zwischen den Touren je ca. 10 Minuten Ruhepause im Froster einlegen.
- ▶ Den Teig auf 6 mm ausrollen.
- ▶ Anschließend zu den gewünschten Gebäcken weiterverarbeiten.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 – 18 Minuten

Vanillepuddingfüllung

Vanille-Backfüllung

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

Herstellung

- ▶ Croissantquadrate von 11 × 11 cm schneiden oder Croissanttaler von 12 cm Ø ausstechen.
- ▶ Jeweils 50 g Vanillepuddingfüllung vor dem Backen mit einer Lochtülle in die Mitte des Quadrates oder Talers dressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Dekor

..... 1,000 kg	Früchte, frisch, gemischt
..... 5,000 kg	Crème Suprême [siehe Grundrezept]
..... 1,000 kg	Fruchti-Top Rhabarber oder Fruchti-Top Tropic

Croissantstreifen mit Bienex

..... 0,500 kg	Bienex
..... 0,500 kg	Mandeln, gehobelt
	▶ Beides mischen.

Herstellung

- ▶ Croissant-Streifen von 4 × 15 cm schneiden und vor dem Backen 10 g Bienex-Mischung aufstreuen.

Zupfbrot*

Gesamtstückzahl: 23



ReUse
Croissantteig-Reste



..... 1,850 kg	Croissant-Teig (CrossQuick), oder Plunder-Teig [siehe Grundrezept]
..... 0,450 kg	Zimtzucker [siehe Grundrezept]
..... 0,180 kg	Aprikosenkonfitüre

Passende Holzbackkörbe

finden Sie unter:
<https://www.carlsens.de/>



Herstellung

- ▶ Den Teig auf ca. 3,5 mm ausrollen.
- ▶ Den Teig in kleine Würfel schneiden.
- ▶ In Zimtzucker wälzen.
- ▶ Die Stücke in die Formen legen.
- ▶ Bei ¾ Gare abbacken.
- ▶ Aprikotieren.

Backtechnik

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

TIPP: Ein super Rezept, um Teigreste zu verwenden.

Schmetterlinge

Gesamtstückzahl: 40



..... 3,650 kg	Plunder-Teig (CrossQuick) [siehe Grundrezept]
..... 0,600 kg	Zucker
..... 0,300 kg	Bienex ▶ Mischen.
	Dekor
..... 0,800 kg	Kuchenglanz Vollmilch Chips RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst

Herstellung

- ▶ Den Teig auf 50 cm Breite (ca. 3 – 3,5 mm Stärke) ausrollen.
- ▶ Die Bienex-Mischung aufstreuen.
- ▶ Den Teig von oben 2 × 6 cm und von unten 3 × 9 cm einschlagen, so dass sich die Wickelungen treffen.
- ▶ Den schmaleren Einschlag auf den breiteren Einschlag überklappen.
- ▶ In 3 cm breite Stücke schneiden und diese Stücke von der flacheren Seite mittig bis auf 2 cm einschneiden.
- ▶ Vom Schnitt auseinander ziehen und wie Schmetterlinge auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen und bei ¾ Gare abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Mit Kuchenglanz Vollmilch überziehen.

Backtechnik

- ▶ Stückgare: bei ¾ Gare schieben
- ▶ Backtemperatur: 210 – 200 °C (= 20 – 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 22 – 25 Minuten
- ▶ Backen: ohne Schwaden

TIPP: Es können auch alle anderen Sorten **Kuchenglanz** oder **Schokobella** zum Überziehen verwendet werden.

Gipfel Croissants

Gesamtstückzahl: 200



Croissant-Teig	
..... 3,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,240 kg	CrossQuick
..... 0,240 kg	Zucker
..... 0,090 kg	Backmargarine oder Butter
..... 0,160 kg	Hefe
..... 0,050 kg	Salz
..... 0,300 kg	Vollei
..... 1,350 kg	Wasser
..... 2,000 kg Schnellziehplatte oder Ziehbutter	
Dekor	
..... 1,000 kg	Schokobella Mango RSPO SG RA MB cocoa
..... 0,400 kg	Krokella

- Herstellung**
- ▶ Die Ziehmargarine in drei einfachen Touren einziehen und den Teig nochmals 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.
 - ▶ Bei der Verwendung von Butterziehfett zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Kühlschrank einlegen.
 - ▶ Auf ca. 3,2 mm Stärke ausrollen und in Dreiecke von 25 × 10 cm schneiden.
 - ▶ Aufrollen.
 - ▶ Halbieren.
 - ▶ Auf Backblech hochkant absetzen.
 - ▶ Abbacken.
 - ▶ Auskühlen lassen.
 - ▶ Mit Schokobella überziehen.
 - ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

- Backtechnik**
- ▶ Spiralkneter: 3 + 3 Minuten
 - ▶ Teigtemperatur: 20 – 22 °C
 - ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 - ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten
 - ▶ Zug öffnen nach: ca. 10 Minuten
 - ▶ Schwadengabe: etwas

TIPP: Alle **Schokobella-Sorten** können verwendet werden.

Pikante Pizza-Croissants

Gesamtstückzahl: 80



**Auch hervorragend zur
frischen Herstellung im
Ladenbackofen geeignet!**

- Ladenbackofen**
- ▶ 2 Minuten bei 200 °C mit Schwaden.
 - ▶ 15 Minuten bei 175 °C.
 - ▶ Kurz zum Backende den Zug ziehen.

Sauerteig-Croissant-Teig	
..... 4,200 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,630 kg	Levafresh
..... 0,840 kg	Vollmilch, 3,5 %
..... 0,420 kg	Zucker
..... 0,210 kg	Hefe
..... 0,095 kg	Salz
..... 1,175 kg	Wasser
	▶ Spiralkneter: 4 + 3 Minuten.
	Teigtemperatur: 22 °C.
..... 2,000 kg	Butterziehplatte, oder Ziehmargarine
	▶ Zum Tourieren.
Belag	
..... 1,600 kg	Honig-Senf-Dressing
..... 4,000 kg	Ziegenkäse, Scheiben
..... 4,000 kg	Pflaumen, Scheiben, frisch
..... 0,400 kg	Walnussbruch

- Herstellung**
- ▶ Den Teig für 2 Stunden abgedeckt in den Froster stellen. Danach über Nacht in die Kühlung (ca. 4 °C) stellen. Am nächsten Tag die Ziehbutter in drei einfachen Touren eintourieren.
 - ▶ Den Teig auf 54 cm Breite (ca. 4 mm Stärke) ausrollen und igeln. In Dreiecke von 18 × 16 cm schneiden.
 - ▶ Auf Backbleche absetzen.
 - ▶ Auf Gare stellen.
 - ▶ Bei ¾ Gare abbacken.
 - ▶ Auskühlen lassen.
 - ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

- Backtechnik**
- ▶ Backtemperatur: 210 – 200 °C (= 20 – 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 - ▶ Backzeit: ca. 15 – 18 Minuten
 - ▶ Backen: mit Schwaden

TIPP: Alternativ zum Dressing eignet sich die Feigen-Honig-Senf-Creme von der Fa. Delikant sehr gut.



**HIGHLIGHT:
SAUERTEIG-
CROISSANT**

Grundrezepte

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

- ▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.
Spiralkneter: 3 + 3 Minuten.
Teigtemperatur: 20 – 22 °C.
- ▶ Werden die Gebäcke direkt gebacken,
CrossQuick um die Hälfte reduzieren.

Ziehfett

..... 2,000 kg	Schnellziehplatte oder Ziehbutter
----------------	--

Herstellung

- ▶ Den Teig zum Rechteck formen und ca. 30 Minuten im Froster ruhen lassen.
- ▶ Das Ziehfett in 3 einfachen Touren einziehen, Ruhezeiten zwischen den Touren einhalten.

Zimtucker

..... 0,015 kg	Zimt
..... 0,500 kg	Zucker

- ▶ Mischen.

Crème Suprême

..... 0,400 kg	Crème Suprême
..... 1,000 kg	Wasser, kalt

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang
mit feiner Rute 2 Minuten aufschlagen.

Plunder-Teig

..... 3,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,150 kg	CrossQuick
..... 0,300 kg	Butter oder Backmargarine
..... 0,300 kg	Zucker
..... 0,200 kg	Hefe
..... 0,400 kg	Vollei
..... 0,050 kg	Salz
..... 0,900 kg	Wasser (evtl. 20 % Crushed Ice verwenden)

- ▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.
Spiralkneter: 2 + 3 Minuten.
Teigtemperatur: 18 – 20 °C.

..... 2,000 kg	Schnellziehplatte oder Butterziehplatte
----------------	--

Herstellung

- ▶ Den Hefeteig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- ▶ Die Ziehmargarine in drei einfachen Touren einziehen und den Teig nochmals 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.
- ▶ Bei Verwendung von Butterziehfett zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen und beim Tourieren eine Teigdicke von 9 mm nicht unterschreiten.
- ▶ Den fertig getourten Plunder Teig nochmals 15 bis 20 Minuten entspannen lassen (kalt stellen) und anschließend zu verschiedenen Plundergebäcken aufarbeiten.

American Cookies

..... 1,000 kg	American Cookie
..... 0,350 kg	Butter, weich
..... 0,060 kg	Wasser

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



Entdecken Sie die
Produktwelt von Günthart:



Mehr Infos entdecken!



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17–21
30459 Hannover

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

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 771