



Elch-Knoten

Gesamtstückzahl: 48

Butter-Hefeteig

2,000 kg	Butter-Hefeteig
0,650 kg	Wasser
0,200 kg	Vollei
0,150 kg	Hefe

► Spiralkneter: 2 + 6 Minuten

Füllung

1,620 kg	Mandelkrone
0,090 kg	Wasser
0,030 kg	Kardamom

► Mandelkrone mit dem Wasser glattrühren und mit Kardamom abschmecken.

0,150 kg	Sahne, flüssig
----------	----------------

Dekor

0,100 kg	Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst
----------	---

Herstellung

- Den Teig auf 120 x 45 cm ausrollen.
- Die Füllung aufstreichen und den Teig zweimal nach oben überklappen.
- In 2,5 cm breite Streifen schneiden.
- Etwas langziehen, aufdrehen und zu Knoten formen.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Nach dem Backen mit flüssiger Sahne einstreichen.
- Auskühlen lassen.
- Mit Schokobella überspinnen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Teigtemperatur: ca. 24–26 °C
- Teigruhe: 15–20 Minuten
- Backtemperatur: 180–190 °C (= 50–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Abbacken bei: 3/4 Gare
- Backzeit: ca. 17 Minuten
- Backen: mit Schwaden

Verwendete GÜNTHART-Dekore

3043	Streudekor Schneeflocken	1,3 kg
3528	Zucker-Schneemann	48 Stück
3200	Zucker-Eisbären 3D	30 Stück
30384	Marzipan-Elch Rudi	36 Stück



Weitere Informationen
zu Günthart-Dekoren im
Martin Braun Onlineshop



www.martinbraun.de

Ihr direkter Weg zum
neuen Onlineshop 

Winterberge

Gesamtstückzahl: 24

Gewürz-Birnen-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Muffinmasse

0,475 kg	Muffin Soft RSPO MB
0,260 kg	Vollei
0,235 kg	Rapsöl
0,050 kg	Wasser

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

Füllung

0,250 kg	Backstabile Schokocreme RSPO SG
----------	--

Mandarinen-Creme

0,325 kg	Bianka Füll- und Garniercreme
0,325 kg	Butter
0,165 kg	Wasser
0,025 kg	Dessertpaste Mandarine

- ▶ Bianka und Butter aufschlagen. Wasser nach und nach zugeben und gut aufschlagen. Anschließend mit der Dessertpaste abschmecken.

Dekor

0,120 kg	Kokosraspeln, geröstet
----------	------------------------

Gewürzboden

0,050 kg	Gewürztrieb 2000
0,265 kg	Weizenmehl Type 550
0,240 kg	Vollmilch, 3,5 %
0,200 kg	Zucker
0,080 kg	Rapsöl
0,080 kg	Vollei

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

0,510 kg	Fruchti-Top Birne
----------	--------------------------

À la Marzipan-Sahne

0,180 kg	Alaska-express à la Marzipan
0,225 kg	Wasser, 20–25 °C
0,915 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

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

Herstellung

- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Die Füllung eindressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme aufdressieren.
- ▶ In Kokosraspeln rollen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20–25 Minuten

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Fruchti-Top diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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



FÖRDERER



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

Informationen
customerservice@martinbraun.de
www.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 774