



Birnen-Nuss-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Nussmasse

..... 0,090 kg Wasser

..... 0,200 kg **NussgeNuss**

- Glattrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Sandmasse

..... 0,495 kg **Sand-frisch & locker**

..... 0,250 kg Backmargarine

..... 0,250 kg Vollei

..... 0,100 kg Haselnüsse, gehackt

..... 0,006 kg **Zimt**

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren. Zum Schluss die Nussmasse unterlaufen lassen.

..... 1,000 kg **Fruchti-Top Birne**

Joghurt-Birnen-Sahnecreme

..... 0,325 kg **Alaska-express Joghurt-Birne**

..... 0,650 kg Wasser, ca. 20 °C

..... 0,650 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

Dekor

..... 0,150 kg **Cristaline Neutral**

Herstellung

- Die Masse auf zwei gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Einen Boden auflegen.
- Fruchti-Top aufstreichen.
- Den zweiten Boden auflegen.
- Die Sahnecreme einfüllen und glattstreichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit Cristaline abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backzeit: ca. 20 Minuten
- Backtemperatur: ca. 170–180 °C (= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Verwendete GÜNTHART-Dekore

30500	Streudekor Glücks-Mix	600 g
30523	Zuckerstreusel grün	900 g
3530	Neujahrs-Kleinteile aus Marzipan, sortiert	135 Stück



Weitere Informationen
zu Günthart-Dekoren im
Martin Braun Onlineshop



Glücksherzen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 32



Rührmasse

1,320 kg	Velvet Cake grün
0,530 kg	Vollei
0,400 kg	Wasser
0,265 kg	Rapsöl

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

Dekor

0,400 kg	Schokobella Lime RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst
0,400 kg	Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst

Mandarinen-Sahne-Dessert

1 Silikon-Formenverbund 18 Stück, 7 cm Ø



Mürbeteigaler

0,150 kg	Mürbeteig (Mürbella), gebacken, 4 cm Ø [siehe Grundrezept]
----------	--

Mandarinen-Sahne

0,115 kg	Alaska-express Mandarine
0,140 kg	Wasser, 20–25 °C
0,560 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

0,270 kg	Fruchti-Top Orange
----------	---------------------------

Überzug

0,260 kg	Cristaline Gelb
0,012 kg	Dessertpaste Mandarine

- ▶ Cristaline mit der Dessertpaste abschmecken.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Formen ausstechen.
- ▶ Mit Schokobella Lime oder Weiß überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 175–185 °C
(= 55–45 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20–25 Minuten

Herstellung

- ▶ Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- ▶ Fruchti-Top mittig eindressieren.
- ▶ Die Mürbeteigaler auflegen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Mit Cristaline überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



www.martinbraun.de

Ihr direkter Weg zum neuen Onlineshop 

Grundrezept Mürbeteig

1,000 kg	Mürbella
0,400 kg	Backmargarine, weich
0,100 kg	Vollei

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam



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. 775