

Mini-Gugelhupf-Partyparade

1 Mini-Gugelhupf Silikon Formenverbund, 24 Stück

	Rot	Blau	Gelb
Rührmasse	0,320 kg Velvet Cake rot 0,130 kg Vollei 0,100 kg Wasser 0,070 kg Rapsöl	0,320 kg Velvet Cake blau 0,130 kg Vollei 0,100 kg Wasser 0,070 kg Rapsöl	0,320 kg Velvet Cake gelb 0,130 kg Vollei 0,100 kg Wasser 0,070 kg Rapsöl
Verarbeitung	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschienenang mit grober Rute 3 Minuten glattrühren.		
Herstellung	▶ Die Rührmassen abwechselnd einfüllen (Einwaage ca. 75 g). ▶ Abbacken. ▶ Auskühlen lassen. ▶ Anschließend gut durchfrostern. ▶ Aus der Form lösen. ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.		
Backtechnik	▶ Backtemperatur: 180–190 °C (= 50–40 °C unter Brötchenbacktemperatur) ▶ Backzeit: ca. 25 Minuten		
Tipp	▶ Für kleine Törtchen reduziert sich die Einwaage auf ca. 45 g pro Gebäck.		

Verwendete GÜNTHART-Dekore

2049	Zucker-Augen Comic, sortiert	288 Stück
2079	Zucker-Augen klein	504 Stück
3566	Hüte groß, sortiert	100 Stück
3568	Hüte klein, sortiert	100 Stück
30773	Streudekor Black Glam	600 g
30774	Streudekor Miami Vibes	600 g
2899	Clowns, 3D	48 Stück



Weitere Informationen
zu Günthart-Dekoren im
Martin Braun Onlineshop



Verwendete BRAUN-Dekore

1703005 Zuckerperlen RSPO SG 5,0 kg im Karton



Weitere Informationen zu Dekoren von
BRAUN im Martin Braun Onlineshop

Faschings-Berliner

Gesamtstückzahl: 30



Berliner-Teig

..... 1,000 kg **Berliner CLASSIC**

..... 0,250 kg Wasser

..... 0,250 kg Vollei

..... 0,075 kg Hefe

▶ Spiralkneter: 2 + 6–8 Minuten

▶ Teigtemperatur: 24–27 °C

Fruchtfüllung

..... 0,450 kg **Fructi-Top Pflaume**

Überzug

..... 0,540 kg **Schokobella weiß Knister**, aufgelöst

Herstellung

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort zum 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.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Ballengare: ca. 15 Minuten
- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten

Strawberry-Riegel

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



..... 0,700 kg Mürbeteig (**Mürbella**), 4 mm, gebacken
[siehe Grundrezept]

Crunch

..... 0,500 kg **Kranfil's Strawberry Cheesecake**, aufgelöst

Creme

..... 0,500 kg Bianka-Creme

[siehe Grundrezept]

..... 0,025 kg **Dessertpaste Erdbeer**

▶ Die Creme mit der Dessertpaste abschmecken.

Dekor

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

..... 0,044 kg **Zuckerperlen RSPO SG**

Herstellung

- ▶ Kranfil's auf den Boden streichen.
- ▶ Die Creme aufstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ In 5 x 10 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezept Mürbeteig

..... 1,000 kg **Mürbella**

..... 0,400 kg Backmargarine, weich

..... 0,100 kg Vollei

▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Grundrezept Bianka-Creme

..... 1,000 kg **Bianka Füll- und Garniercreme**

..... 1,000 kg Butter

▶ Bianka und Butter schaumig rühren.

..... 0,500 kg Wasser, ca. 20 °C

▶ Wasser nach und nach zugeben und gut aufschlagen.



www.martinbraun.de

Ihr direkter Weg zum
neuen Onlineshop 



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. 776