



Fair Play – Sweet Olympics

Olympia Donuts

Gesamtstückzahl: 20



Donut-Teig

Donut-Mix

..... 0,550 kg
..... 0,250 kg
..... 0,030 kg
..... 0,045 kg

Wasser
Rapsöl
Hefe

- ▶ Alle Zutaten im Spiralknetter 2 Minuten langsam + 6 Minuten schnell verkneten.
- ▶ Teigruhe: 20 Minuten
- ▶ Teigtemperatur: 24–26 °C

Herstellung

- ▶ Teig ausrollen, 2 einfache Touren legen und auf 5 mm Stärke spannungsfrei ausrollen. Donuts ausstechen ca. 40 g pro Teigling.
- ▶ Stückgare, 3/4 Gare: ca. 45 Minuten bei ca. 32 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75–85 %
- ▶ In der Fettpfanne mehrmals wenden und ausbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: 1:10 Minuten Oberseite + 1:10 Minuten Unterseite + 20 Sekunden Oberseite

	Blau	Grün	Gelb	Rot	Schwarz
Überzug	0,120 kg Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa , erwärmt 0,001 kg Lebensmittel-farbe, blau, fettlöslich ▶ Einfärben.	0,120 kg Schokobella Lime RSPO SG RA MB cocoa , erwärmt	0,120 kg Schokobella Ananas-Kokos RSPO SG RA MB cocoa , erwärmt	0,120 kg Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa , erwärmt	0,120 kg Schokobella feinherb RSPO SG RA MB cocoa , erwärmt
Dekor	0,030 kg Zucker 0,001 kg Lebensmittel-farbe, blau, flüssig ▶ Einfärben.				0,020 kg Spezialstreusel RSPO SG RA MB cocoa [siehe Grundrezept]

Olympische Ringe

Gesamtstückzahl: 40



Baiser-Schalen

0,250 kg	Wasser
0,045 kg	Ovasil
0,250 kg	Zucker
0,250 kg	Zucker

- ▶ Wasser und Ovasil verrühren, die erste Zuckermenge dazugeben und aufschlagen. Den restlichen Zucker nach und nach dazugeben und schaumig schlagen.

0,160 kg	Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa , erwärmt
----------	---

Füllcreme

0,800 kg	Füllcreme für Olympische Ringe (Belvanill) [siehe Grundrezept]
----------	---

Dekor

0,120 kg	Mango
0,160 kg	Heidelbeeren
0,090 kg	Kiwi
0,040 kg	Johannisbeeren
0,100 kg	Himbeeren
0,160 kg	Brombeeren
0,150 kg	Cristaline Neutral

Herstellung

- ▶ Die Baisermasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech als Nester aufdressieren.
- ▶ Einen Tag bei 60 °C trocknen lassen.
- ▶ Die Mitte mit Schokobella einstreichen.
- ▶ Die Creme eindressieren.
- ▶ Die Früchte auflegen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.

Olympische Fackel

Gesamtstückzahl: 100



2,875 kg	Blätterteig mit Crossy [siehe Grundrezept]
----------	--

0,300 kg	Vollei
1,000 kg	Zucker

Creme

2,000 kg	Schokobella Mango RSPO SG RA MB cocoa
1,670 kg	Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa
1,850 kg	Sahne, flüssig

- ▶ Schokobella Mango und Erdbeer zusammen aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben.

Dekor

0,150 kg	Rührmasse Orange Velvet [siehe Grundrezept]
----------	---

- ▶ Zu feinen Streuseln verarbeiten.

Herstellung

- ▶ Den Teig auf 50 cm Breite ausrollen (ca. 1,5 mm). In 3 cm breite Streifen schneiden und um die Schillerlocken-Formen wickeln.
- ▶ Mit Eistreiche abstreichen.
- ▶ Im Zucker wälzen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme aufdressieren.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 200–210 °C (= 30–20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 20–22 Minuten



..... 1,100 kg **Neutraler Teig**
Mürbeteig (Mürbella)
 [siehe Grundrezept]

Ringe	Zutaten	Verarbeitung
Blau	0,100 kg Mürbeteig [siehe Grundrezept] 0,001 kg Lebensmittelfarbe, blau, flüssig	
Grün	0,100 kg Mürbeteig [siehe Grundrezept] 0,001 kg Lebensmittelfarbe, grün, flüssig	► Den Mürbeteig mit der Lebensmittelfarbe einfärben und zu einer Rolle formen.
Gelb	0,100 kg Mürbeteig [siehe Grundrezept] 0,001 kg Lebensmittelfarbe, gelb, flüssig	
Rot	0,100 kg Mürbeteig [siehe Grundrezept] 0,001 kg Lebensmittelfarbe, rot, flüssig	
Schwarz	0,100 kg Mürbeteig [siehe Grundrezept] 0,001 kg Lebensmittelfarbe, schwarz, flüssig	

Herstellung

- Die eingefärbten Mürbeteige wie die olympischen Ringe anordnen und mit dem neutralen Mürbeteig einschlagen.
- Zu einem langen Viereck formen.
- Gut durchkühlen lassen.
- In ca. 8 mm breite Stücke schneiden (ca. 50 g pro Stück).
- Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: 190–200 °C
 (= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten

Rührmasse Orange Velvet

..... 1,000 kg **Velvet Cake orange**
 0,400 kg Vollei
 0,300 kg Wasser
 0,200 kg Rapsöl oder 120 g Butter

- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten aufschlagen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C
 (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25–30 Minuten

Füllcreme für Olympische Ringe

..... 1,000 kg Sahne, flüssig
 0,100 kg **Belvanil**

- Aufschlagen.

Kaltcreme

..... 0,500 kg Wasser
 0,175 kg **Belvanil**

- Die Kaltcreme unter die obige Masse ziehen.

Mürbeteig

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

- Spiralkneter: 3 Minuten langsam



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