



BRAUN



Fair Play – Sweet Olympics

Olympia Donuts

Gesamtstückzahl: 20



Donut-Teig

.....	0,550 kg	Donut-Mix
.....	0,250 kg	Wasser
.....	0,030 kg	Rapsöl
.....	0,045 kg	Hefe
		► Alle Zutaten im Spiralkneter 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 ausschneiden 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	0,120 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
	0,001 kg Lebensmittel-farbe, blau, fettlöslich ► Einfärben.				
Dekor	0,030 kg Zucker				0,020 kg Spezialstreusel RSPO SG RA MB cocoa [siehe Grundrezept]
	0,001 kg Lebensmittel-farbe, blau, flüssig ► Einfärben.				

Olympische Ringe

Gesamtstückzahl: 40



Olympische Fackel

Gesamtstückzahl: 100



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.

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

Olympia Cookies

Gesamtstückzahl: 32



Neutraler Teig
..... 1,100 kg 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
Gelb	0,100 kg Mürbeteig [siehe Grundrezept] 0,001 kg Lebensmittelfarbe, gelb, flüssig	und zu einer Rolle formen.
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

Grundrezepte

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 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. 762