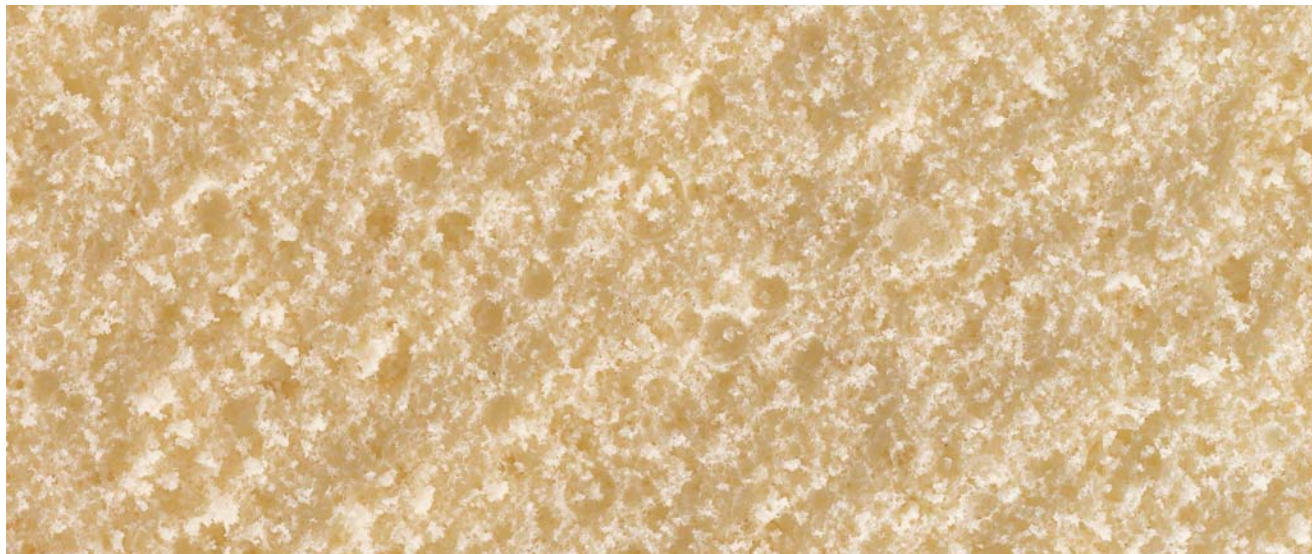


RUNDUMM

Jilk





Grundrezepte	Biskuitboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 6 Stück	Wienerboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 5 Stück	Nussboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 5 Stück	Kakaoboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 6 Stück	Kapsel 60 x 40iger Blech, 5 cm hoch, ca. 1 Stück	Roulade, hell 60 x 40 cm, ca. 4 Stück	Roulade, dunkel 60 x 40 cm, ca. 4 Stück	
Vollei		1150 g		1150 g	1150 g		1050 g	
Wasser		400 g		500 g	400 g		400 g	
Zucker		950 g		950 g	950 g		600 g	
Jilk		100 g		150 g	100 g		100 g	
Weizenmehl Type 550		900 g		900 g	900 g		900 g	
Weizenstärke		400 g		400 g	400 g		-	
Backpulver		30 g		30 g	30 g		15 g	
Salz		15 g		15 g	15 g		10 g	
Gesamtmenge		3945 g		4095 g	3945 g		3075 g	
Zugaben	-	100 g Butter (flüssig; max. 40 °C) auf obige Rezeptur Wichtig: Die flüssige, tem- perierte Butter zum Schluss langsam unter- laufen lassen	500 g Nuss- grieß auf obige Rezeptur Wichtig: Den Nussgrieß zum Schluss langsam unterlaufen lassen	150 g Kakao und 150 g Puderzucker auf obige Rezeptur Wichtig: Kakao und Puder- zucker zuvor miteinander mischen und sieben	-	-	100 g Kakao und 100 g Puderzucker auf obige Rezeptur Wichtig: Kakao und Puder- zucker zuvor miteinander mischen und sieben	
Herstellung		Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 3 bis 5 Min. mit feiner Rute aufschlagen		Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 2 bis 4 Min. mit feiner Rute aufschlagen		Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 3 bis 5 Min. mit feiner Rute aufschlagen	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 2 bis 4 Min. mit feiner Rute aufschlagen	
Optimales Litergewicht	ca. 400 g/l	ca. 450 g/l			ca. 400 g/l	ca. 450 g/l		
Einwaage	600-650 g	ca. 700 g	ca. 800 g	ca. 700 g	2600-3000 g	650-700 g		
Backtechnik	ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)					ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)		
Backzeit	25-30 Min.		35-40 Min.	30-35 Min.	40-45 Min.	4-5 Min.		



Sandkuchen ca. 320 g Einwaage

Betriebsrezept

_____	750 g	Vollei
_____	675 g	Zucker
_____	750 g	Backmargarine/Butter flüssig
_____	675 g	Weizenmehl Type 550
_____	150 g	Weizenstärke
_____	90 g	Jilk
_____	23 g	Lindener Backpulver
_____	8 g	Salz

Herstellung

- Alle Zutaten 2 bis 3 Minuten im mittleren Maschinen- gang aufschlagen.
 - Backtemperatur: bei ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchen- backtemperatur) anbacken, nach ca. 15 Min. schneiden und bei 190 °C ausbacken.
- Backzeit: ca. 45 bis 50 Minuten
(Zug geschlossen)

Spanische Vanilletorte

Betriebsrezept

_____	26 cm Ø	28 cm Ø	
_____	200 g	250 g	Marzipanrohmasse
_____	280 g	350 g	Eier
_____	120 g	150 g	Zucker
_____	40 g	50 g	Wasser
_____	150 g	180 g	Weizenmehl 550
_____	80 g	100 g	Butter, weich
_____	25 g	30 g	Jilk
_____	5 g	7 g	Lindener Backpulver
_____	12 g	15 g	Kovanil
_____	100 g	125 g	Schokoladenkuvertüre, gehackt
_____	25 g	30 g	Mandeln, gehobelt

Herstellung

- Marzipanrohmasse mit etwas Ei glatt arbeiten, dann alle Zutaten mit grober Rute 2 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen.
 - Schokostücke zum Schluss untermelieren.
 - Eine konische Form fetten und den Boden mit gehobel- ten Mandeln ausstreuen.
 - Die Masse einfüllen und abbacken.
 - Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

Quark-Rodon

7 Stück, 18 cm Ø à 500 g Einwaage

Betriebsrezept

_____	800 g	Eier	Alle Zutaten 2 bis 3 Minuten mit grober Rute bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
_____	600 g	Quark	
_____	800 g	Zucker	
_____	80 g	Jilk	
_____	600 g	Weizenmehl	
_____	450 g	Weizenpuder	
_____	30 g	Lindener Backpulver	
_____	15 g	Salz	
_____	10 g	Sizilia	
_____	10 g	Combani	
_____	500 g	Butter weich	

Herstellung

- Zum Schluss die weiche Butter kurz unterrühren.
 - Backtemperatur: ca. 200 °C fallend (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten

Frankfurter Kranz

10 Stück, 24 cm Ø

Betriebsrezept

_____	1800 g	Vollei	Alle Zutaten 3 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____	1200 g	Weizenmehl	
_____	600 g	Weizenpuder	
_____	450 g	Wasser	
_____	1500 g	Zucker	
_____	180 g	Jilk	
_____	45 g	Lindener Backpulver	
_____	15 g	Salz	
_____	200 g	Butter, flüssig	

Herstellung

- Die flüssige Butter zum Schluss kurz unterrühren.
 - Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten

Zu guter Letzt was Süßes

Parfait-Grundrezept

Zutaten

Eier	200 g
Zucker	200 g
Jilk	15 g
Kovanil	10 g
Salz	2 g
Alaska 666	10 g
Wasser	50 g
Sahne, geschlagen	1000 g

Herstellung

- Eier, Zucker, **Jilk**, **Kovanil** und Salz 3 Minuten aufschlagen.
- **Alaska 666** im Wasser auflösen und unter die Eiermasse heben.
- Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
- **Tipp:** Das Parfait mit **Dessertpasten** oder **Royal-Pasten** von **BRAUN** aromatisieren.

Offizieller
Förderer



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE

Nr. 363