



- **Heißer Trend:**
Feine, kleine Törtchen, fruchtig-cremig, mit perfektem Styling – das ist Sommerhochgenuss.
- In einzigartiger Vielfalt mit Produkten von **BRAUN!**

Cupcakes

Cupcake KiBa

Betriebsrezept: 30 Muffins à 65 g

Muffins

_____	1000 g	Schoko-Rührkuchen
_____	450 g	Speiseöl
_____	450 g	Wasser
_____	100 g	Schoko-Pailletten
_____	15 g	Caribia

Schoko-Bananen-Creme

_____	700 g	Schokobella
_____	150 g	Butter
_____	60 g	Dessertpaste Banane

Dekor

_____	200 g	Fruchti-Top Kirsch
_____	200 g	Schokobella , aufgelöst
_____	30 Stück	Randgarnierblüten

Ca. 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
 ▶ In Muffinformen füllen und abbacken.
 Backtemperatur: 190 °C
 Backzeit: ca. 20 bis 25 Min.

▶ zur Creme aufschlagen

Herstellung

- Auf die erkalteten Muffins einen Tupfen **Fruchti-Top Kirsch** dressieren.
- Mit einem Spritzbeutel und Lochtülle die Schoko-Bananen-Creme spiralförmig aufdressieren.
- Die Cupcakes ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühl stellen.
- Mit **Schokobella** überziehen.
- Als Dekor eine **Randgarnierblüte** auflegen.

Cupcake Pfirsich

Betriebsrezept: 30 Muffins à 65 g

Muffins

_____	1000 g	Muffins
_____	400 g	Speiseöl
_____	400 g	Wasser
_____	110 g	Dessertpaste Pfirsich

Ca. 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren. In Muffinformen füllen und abbacken. Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 20 bis 25 Min.

Pfirsich-Sahne

_____	100 g	Alaska-express Neutral
_____	100 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	30 g	Dessertpaste Pfirsich
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Pfirsich** abschmecken und die Sahne unterheben.

Dekor

_____	200 g	Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich
_____	100 g	Schokobella , aufgelöst
_____	250 g	Pfirsiche, 30 Stücke, abgeliert

Herstellung

- Auf die erkalteten Muffins einen Tupfen **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** dressieren.
- Mit einem Spritzbeutel und Lochtülle die Pfirsich-Sahne tupfenförmig aufdressieren.
- Die Cupcakes ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Schokobella** überspinnen und mit abgelierten Pfirsichen ausgarnieren.

Trendgebäck: Cupcakes

Cupcakes sind die adligen Verwandten der Muffins. Cremegekrönt und liebevoll dekoriert sind diese Mini-Kuchen nicht nur in den Promi-Bäckereien der USA total angesagt. Auch hierzulande gibt es z. B. schon spezialisierte Cupcake-Cafés. Cupcakes passen aber nicht nur hervorragend zum Kaffee, sondern auch ideal zum Sommer – zu Picknick, Outdoor-Aktivitäten oder zum Brunch im Garten.

Ursprünglich wurden Cupcakes in einer kleinen Tasse (engl. „cup“) gebacken. Heute werden Muffinformen zum Backen der trendigen kleinen Kuchen verwendet.

Cupcakes sind echte Tausendsassa, denn sie können nicht nur aus verschiedenen

Sand- und Rührmassen hergestellt werden, sondern es gibt auch jede Menge Möglichkeiten weiterer Variationen: Aromen, z. B. Caribbia, Sizilia, Dessertpaste Rum, Pfirsich oder Banane verleihen der Masse eine besondere Note. Verschiedene Zutaten wie gehackte Mandeln, Nüsse, Cranberries, Walnüsse oder Schokostückchen setzen weitere Akzente.

Nach dem Erkalten geht's ans Garnieren der kleinen Feinen: Mit Sahne-, Butter- oder Schokocremes, z. B. verfeinert mit Dessertpasten von BRAUN, oder attraktiv in Szene gesetzt mit Früchten und Dekoren.

Lassen Sie Ihrer Phantasie also freien Lauf und kreieren Sie Trendgebäcke mit appetitanregender Optik!



Offizieller
Förderer



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
verkauf@martinbraun.de

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Nr. 473