

KOMPETENZ IN BISKUITMASSEN



BISKUITMASSEN

Produkt- bezeichnung Artikelnummer/ Gebindegröße	Conveniencegrad	Einsatzbereich
Bisquisit 100 PLUS 1454925 / 25 kg	Feinbackmittel Eigenzugabe: Vollei und Wasser	Biskuit-, Wiener-, Kakao- und Nussböden, Rouladen, Kapseln, Omeletts, leichte Sandmassen
Schoko-Bisquisit 100 1461015 / 15 kg	Feinbackmittel Eigenzugabe: Vollei und Wasser	Schoko-Biskuitböden, -rouladen, -kapseln und -omeletts
Wienerquisit 100 1487425 / 25 kg	Feinbackmittel Eigenzugabe: Vollei und Wasser	Wiener-Biskuitböden, -rouladen, -kapseln und -omeletts
BRAUN Bisquick 1444010 / 10 kg 1444025 / 25 kg	Konzentrat Eigenzugabe: Vollei, Wasser, Zucker und Mehl	Biskuit-, Wiener-, Kakao- und Nussböden, Rouladen, Kapseln, Omeletts, leichte Sandmassen
Jilk 1560005 / 5 kg 1560012 / 12 kg	Konzentrat Eigenzugabe: Vollei, Wasser, Zucker, Mehl, Stärke, Salz und Backpulver	Biskuit-, Wiener-, Kakao- und Nussböden, Kapseln, Rouladen, Omeletts, Königskuchen, Löffelbiskuits, Speiseeis und Baumkuchen

Nr. 497



Nr. 493



Nr. 444



Nr. 501



BISQUISIT 100 PLUS

Grundrezepte	Biskuitboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 9 Stück	Wienerboden 26iger Ring, 5 cm hoch, 7-8 Stück	Nussboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 8 Stück	Kakaoboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 8 Stück	Kapsel 60 x 40iger Blech, 5 cm hoch, ca. 2 Stück	Roulade, hell 60 x 40 cm, 9-10 Stück	Roulade, dunkel 60 x 40 cm, ca. 10 Stück
Bisquisit 100 PLUS Volley Wasser <i>Gesamtmenge</i>			3000 g 1800 g 600 g 5400 g			3000 g 2000 g 700 g 5700 g	
Zugaben	-	100 g Butter (flüssig; max. 40 °C) auf obige Rezeptur Wichtig: Die flüssige, temperierte Butter zum Schluss langsam unterlaufen lassen	600 g Nussgrieß auf obige Rezeptur Wichtig: Den Nussgrieß zum Schluss langsam unterlaufen lassen	180 g Kakao und 180 g Puderzucker auf obige Rezeptur Wichtig: Kakao und Puderzucker zuvor miteinander mischen und sieben	-	-	150 g Kakao und 150 g Puderzucker auf obige Rezeptur Wichtig: Kakao und Puderzucker zuvor miteinander mischen und sieben
Herstellung	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 6 bis 8 Min. mit feiner Rute aufschlagen			Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 4 bis 6 Min. mit feiner Rute aufschlagen	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 6 bis 8 Min. mit feiner Rute aufschlagen		
Optimales Litergewicht	350-400 g/l	400-450 g/l			350-400 g/l		
Einwaage	ca. 600 g	650-700 g	ca. 700 g	ca. 700 g	ca. 2500 g	550-600 g	
Backtechnik	ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)					ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)	
Backzeit	25-30 Min.		30-35 Min.		30-35 Min.	4-5 Min.	

Nr. 502



Nr. 444



Nr. 501



Nr. 486



SCHOKO-BISQUISIT 100

Grundrezepte	Kakaoboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 9 Stück	Wienerboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 8 Stück	Schoko-Kapsel 60 x 40iger Blech, 5 cm hoch, 1-2 Stück	Roulade, dunkel, 60 x 40 cm, ca. 10 Stück
Schoko-Bisquisit 100 Volley Wasser <i>Gesamtmenge</i>		3000 g 1800 g 600 g 5400 g		3000 g 1950 g 750 g 5700 g
Zugaben	-	100 g Butter (flüssig; max. 40 °C) auf obige Rezeptur Wichtig: Die flüssige, temperierte Butter zum Schluss langsam unterlaufen lassen	-	-
Herstellung	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 5 bis 6 Min. mit feiner Rute aufschlagen	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 4 bis 5 Min. mit feiner Rute aufschlagen	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 5 bis 6 Min. mit feiner Rute aufschlagen	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 5 bis 6 Min. mit feiner Rute aufschlagen
Optimales Litergewicht	350-400 g/l	400-450 g/l	350-400 g/l	350-400 g/l
Einwaage	ca. 600 g	650-700 g	2600-3000 g	500-600 g
Backtechnik	ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)			ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
Backzeit	25-30 Min.	25-30 Min.	35-40 Min.	4-5 Min.

Nr. 489



Nr. 484



Nr. 418



Nr. 489



WIENERQUISIT 100

Grundrezepte	Wienerboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 9 Stück	Kakaoboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 8 Stück	Nussboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 9 Stück	Kapsel 60 x 40iger Blech, 5 cm hoch, ca. 2 Stück	Roulade, hell 60 x 40 cm, ca. 7 Stück	Roulade, dunkel 60 x 40 cm, ca. 8 Stück
Wienerquisit 100 Vollei Wasser <i>Gesamtmenge</i>	<p>3000 g 1950 g 450 g 5400 g</p>					
Zugaben	-	180 g Kakao und 180 g Puderzucker auf obige Rezeptur Wichtig: Kakao und Puderzucker zuvor miteinander mischen und sieben	600 g Nussgrieß auf obige Rezeptur Wichtig: Den Nussgrieß zum Schluss langsam unterlaufen lassen	-	-	150 g Kakao und 150 g Puderzucker auf obige Rezeptur Wichtig: Kakao und Puderzucker zuvor miteinander mischen und sieben
Herstellung	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 5 bis 6 Min. mit feiner Rute aufschlagen	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 3 bis 4 Min. mit feiner Rute aufschlagen	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 5 bis 6 Min. mit feiner Rute aufschlagen		Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 3 bis 4 Min. mit feiner Rute aufschlagen	
Optimales Litergewicht	350-400 g/l	400-450 g/l		350-400 g/l		400-450 g/l
Einwaage	ca. 600 g	650-700 g		2600-3000 g		ca. 700 g
Backtechnik	ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)				ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)	
Backzeit	25-30 Min.	30-35 Min.		40-45 Min.		4-5 Min.

Nr. 486



Nr. 441



Nr. 414



Nr. 475



BRAUN BISQUICK

Grundrezepte	Biskuitboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 9 Stück	Wienerboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 9 Stück	Nussboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 9 Stück	Kakaoboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 8 Stück	Kapsel 60 x 40iger Blech, 5 cm hoch, ca. 2 Stück	Roulade, hell 60 x 40 cm, ca. 9 Stück	Roulade, dunkel 60 x 40 cm, ca. 9 Stück
Vollei Wasser Zucker BRAUN Bisquick Weizenmehl Type 550 <i>Gesamtmenge</i>			1700 g 800 g 1300 g 1000 g 1000 g 5800 g			1900 g 700 g 1400 g 1000 g 900 g 5900 g	
Zugaben	-	150 g Butter (flüssig; max. 40 °C) auf obige Rezeptur Wichtig: Die flüssige, temperierte Butter zum Schluss langsam unterlaufen lassen	600 g Nussgrieß auf obige Rezeptur Wichtig: Den Nussgrieß zum Schluss langsam unterlaufen lassen	200 g Kakao und 200 g Puderzucker auf obige Rezeptur Wichtig: Kakao und Puderzucker zuvor miteinander mischen und sieben	-	-	150 g Kakao und 150 g Puderzucker auf obige Rezeptur Wichtig: Kakao und Puderzucker zuvor miteinander mischen und sieben
Herstellung	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 4 bis 5 Min. mit feiner Rute aufschlagen			Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 3 bis 4 Min. mit feiner Rute aufschlagen	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 4 bis 5 Min. mit feiner Rute aufschlagen		Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 3 bis 4 Min. mit feiner Rute aufschlagen
Optimales Litergewicht	350-400 g/l	400-450 g/l			350-400 g/l	400-450 g/l	
Einwaage	600-650 g	650-700 g	ca. 700 g		ca. 2500 g	650-700 g	
Backtechnik	ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)					ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)	
Backzeit	25-30 Min.		30-35 Min.		35-40 Min.	4-5 Min.	

Nr. 363



Nr. 217



Nr. 414



Nr. 441



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 Wasser Zucker Jilk Weizenmehl Type 550 Weizenstärke Backpulver Salz Gesamtmenge		1150 g 400 g 950 g 100 g 900 g 400 g 30 g 15 g 3945 g		1150 g 500 g 950 g 150 g 900 g 400 g 30 g 15 g 4095 g		1150 g 400 g 950 g 100 g 900 g 400 g 30 g 15 g 3945 g	1050 g 400 g 600 g 100 g 900 g – 15 g 10 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- griß auf obige Rezeptur Wichtig: Den Nussgriß 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.		

Nr. 489



Nr. 404



Nr. 489



Nr. 404



BISKUITMASSEN

Fehler

Ursache

Abhilfe

Speckiger Boden	<ul style="list-style-type: none"> • Über- oder unterschlagen • Zu heiße Ofentemperatur > zu kurz gebacken 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufschlagzeit beachten • Backtemperatur und Backzeit beachten
Tortenböden schrumpfen, Außenränder lösen sich vom Rand	<ul style="list-style-type: none"> • Zu kurz oder zu lange gebacken 	<ul style="list-style-type: none"> • Backtemperatur und Backzeit beachten
Tortenböden bekommen Trockenrisse	<ul style="list-style-type: none"> • Unsachgemäße Lagerung • Backzeit überschritten 	<ul style="list-style-type: none"> • Tortenböden nach dem Backen stürzen • Tortenböden vor dem Austrocknen schützen
Volumen zu klein, Porung sehr unregelmäßig	<ul style="list-style-type: none"> • Zuviel Masse im Kessel • Backtemperatur zu hoch 	<ul style="list-style-type: none"> • Menge der Biskuitmasse mit der Kesselgröße abstimmen (2 kg Vollei im 20 Liter Kessel)
Böden ziehen hoch und fallen zusammen	<ul style="list-style-type: none"> • Masse überschlagen 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufschlagzeit beachten, evtl. Litergewicht messen

Tipps für die Verarbeitung:

- Für optimale Backergebnisse achten Sie auf die Einhaltung des empfohlenen Litergewichts.
- Um Trieblöcher in Biskuitböden zu vermeiden, empfiehlt es sich die Masse zum Ende der angegebenen Anschlagzeit eine Minute langsam nachzurühren.
- Anschlagzeiten variieren je nach Gebäckart, Ansatzgröße und verwendetem Anschlagssystem.
- Die Kesselgröße muss zur Ansatzgröße passen.

Alle Kakaoboden-Rezepturen entsprechen den Leitsätzen für Schwarzwälder-Kirsch-Torten!



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

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