

Zur Fußball EM 2008



Jedes Gebäck
ein Treffer!


BRAUN



Rasen-Taler

46 Stück

Betriebsrezept

Amerikaner-Masse

_____	2000 g	Amerikaner	} 2 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren.
_____	800 g	Wasser	

Dekor

_____	675 g	Fondant
_____	46 Stück	Schoko-Dekor Fußball

Herstellung

- ◆ Backbleche einfetten und mit Mehl bestäuben.
- ◆ Die Masse mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 12, aufspritzen (pro Stück ca. 60 g) und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 170 °C (= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 bis 20 Minuten
- ◆ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ◆ Die Gebäcke nach dem Erkalten mit grünem Fondant glasieren und **Schoko-Dekor Fußball** auflegen.

Tipp: Die Amerikaner können auch mit eingefärbten Kokosraspeln ausgarniert werden.



Trillerpfeifen

120 Stück

Betriebsrezept

_____	5000 g	Quarkhefe frisch	} Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralknetter: 2 + 6 Minuten Teigtemperatur: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 15 Minuten
_____	1250 g	Wasser, ca.	
_____	750 g	Eier	
_____	250 g	Hefe	

Dekor

_____	250 g	Hagelzucker
-------	-------	-------------

Herstellung

- ◆ Ballen zu je 1800 g abwiegen und ca. 15 Minuten entspannen lassen.
- ◆ Abpressen und auf ca. 25 cm auslängen.
- ◆ Zur Pfeife zusammenrollen, auf Backbleche absetzen und auf Gare stellen.
- ◆ Nach 3/4 Gare mit Eistreiche bestreichen und Hagelzucker aufstreuen.
- ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 12 bis 14 Minuten





Sieger-Muffins

30 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Muffins	} Ca. 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinen-gang rühren.
_____	400 g	Speiseöl	
_____	400 g	Wasser	

Dekor

_____	150 g	Mohrenglanz Vanille
_____	75 g	Cristaline rot
_____	30 Stück	Schoko-Dekor Fußball

Herstellung

- ◆ Die Muffinmasse in Muffinformen oder backfeste Gebäck-kapseln einfüllen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- ◆ Nach dem Auskühlen in **Mohrenglanz Vanille** tauchen und mit **Cristaline** überspinnen, anschließend das **Schoko-Dekor Fußball** auflegen.

Tipp: Die Muffins können auch mit eingefärbten Kokosraspeln ausgarniert werden. Für die Johannisbeer-Muffins werden für die obige Rezeptur 200 g Johannisbeeren (TK) benötigt.

Grundrezept: Erdbeer-Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado neutral	} Colorado neutral, Geleeguss und Wasser aufkochen. Zum Schluss Dessertpaste Erdbeer einrühren.
_____	500 g	Wasser	
_____	150 g	Dessertpaste Erdbeer	



Stadion-Schnitte 1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	900 g	(1 Stück) Mürbeteig, gebacken
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre
_____	1200 g	(2 Stück) Biskuitrolade, hell

Himbeer-Sahne

_____	240 g	Alaska-express Himbeer	} Alaska-express Himbeer im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	320 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Tiramisu-Sahne

_____	240 g	Basismix „Tiramisu“	} Basismix „Tiramisu“ im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	320 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	1000 g	Geleeguss mit Colorado Gelb
_____	100 g	Pistazien, gehackt
_____	150 g	Garniersahne
_____	48 Stück	Schoko-Dekor Fußball

Herstellung

- ◆ Den Mürbeteig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitrolade auflegen.
- ◆ Himbeer-Sahne einfüllen, glattstreichen und die zweite Biskuitrolade auflegen.
- ◆ Tiramisu-Sahne einfüllen und die Schnitte glattstreichen.
- ◆ Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Mit Geleeguss abglänzen (Schnitte anfrosten).
- ◆ Die Schnitte eintellen, Pistazien aufstreuen; mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Fußball** ausgarnieren.

Tipp: Der Geleeguss wurde mit grüner Lebensmittelfarbe eingefärbt.



Meister-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm

Betriebsrezept

_____	450 g	(1 Stück) Mürbeteig, gebacken
_____	100 g	Aprikosenkonfitüre
_____	600 g	(1 Stück) Biskuitroulade, hell
_____	300 g	(1 Stück) Biskuitroulade, dunkel

Erdbeer-Sahne

_____	100 g	Alaska-express Erdbeer	} Alaska-express Erdbeer im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	125 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Mango-Sahne

_____	120 g	Alaska-express Mango	} Alaska-express Mango im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	150 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	600 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	600 g	Erdbeer-Geleeguss	s. Grundrezept
_____	30 g	Dekorzucker	
_____	75 g	Garniersahne	
_____	24 Stück	Schoko-Dekor Fußball	

Schoko-Dekor Fußball
Art.-Nr. 1720001
240 Stück im Karton



Herstellung

- ◆ Die Erdbeer-Sahne auf die helle Biskuitroulade verstreichen und zur Roulade (60 cm lang) aufrollen.
- ◆ Die Roulade ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die dunkle Biskuitroulade auflegen.
- ◆ Mango-Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ◆ Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Die Erdbeer-Roulade der Länge nach durchschneiden und auf die vorbereitete Mango-Sahne auflegen.
- ◆ Mit Dekorzucker absieben und mit Erdbeer-Geleeguss auslassen (die Schnitte anfrösten).
- ◆ Mit der Garniersahne und dem Schoko-Dekor Fußball ausgarnieren.



Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

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

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

Nr. 442