

RUNDUMM

Sand-frisch & locker





Frankfurter Kranz

5 Stück, 24 cm Ø

Betriebsrezept

_____	3800 g	Buttersandmasse	s. Grundrezept
_____	400 g	Kirschwasser-Tränke	s. Grundrezept
_____	500 g	Johannisbeergelee	

Vanille-Buttercreme

_____	3250 g	Buttercreme mit Cremona (s. Grundrezept)	Die Buttercreme mit Kovanil abschmecken.
_____	50 g	Kovanil	

_____	625 g	Haselnuss-Krokant
_____	125 g	Belegkirschen, rot, geviertelt

Herstellung

- Die Formen einfetten und mit Mehl austauben.
- Buttersandmasse einfüllen und abbacken.
- Nach dem Erkalten den Sandmassenring 3 x durchschneiden, mit Kirschwassertränke tränken.
- Jede Lage mit Johannisbeergelee bestreichen.
- Mit Vanille-Buttercreme zusammensetzen.
- Einstreichen und mit **Haselnuss-Krokant** einstreuen.
- Danach ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten

Grundrezept: Buttersandmasse

Betriebsrezept

_____	2000 g	Sand-frisch & locker	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Min. verrühren.
_____	900 g	Butter	
_____	900 g	Vollei	
_____	10 g	Feines Kuchen-Aroma	



Muffins

38 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Sand-frisch & locker	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 2 Minuten verrühren.
_____	450 g	Butter <u>oder</u> Backmargarine	
_____	450 g	Vollei	
_____	5 g	Feines Kuchen-Aroma	
_____	150 g	<u>Dekor</u> Staubzucker	

Herstellung

- Je ca. 50 g der Sandmasse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln einfüllen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit Staubzucker absieben.
- **Aroma-Tipp:** Die Masse kann auch mit dem Vanille-Aroma **Combani**, dem Rum-Aroma **Caribia** oder dem Zitronen-Aroma **Sizilia** aromatisiert werden.

Backtechnik

- Backtemperatur: 200 bis 190 °C fallend (= 30 bis 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

Grundrezept: Kirschwasser-Tränke

Betriebsrezept

_____	250 g	Wasser
_____	250 g	Zucker
_____	30 g	Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser

Herstellung

- Wasser und Zucker aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
- **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser** zusetzen.



Erdbeer-Kleintorte

4 Torten à 8 Stück = 32 Stück

Betriebsrezept

_____	320 g	Mürbeteig, 4 Stück, gebacken	
_____	80 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	480 g	Biskuitböden aus Sand-frisch & locker , 18 cm Ø, 4 Stück, 2 cm stark	s. Grundrezept
_____	600 g	KSK-Creme	s. Grundrezept
_____	1800 g	Erdbeeren	
_____	1000 g	Geleeguss mit Colorado rot	

Dekor

_____	50 g	Weißer Schokoladenspäne
-------	------	-------------------------

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit Ringen umstellen.
- Die Biskuitböden einlegen und die KSK-Creme aufstreichen.
- Mit Erdbeeren belegen und die Torten mit dem Geleeguss abglieren.
- Aus den Ringen lösen und die Ränder mit weißen Schokoladenspänen absetzen.

Grundrezept: Buttercreme mit Cremonte

Betriebsrezept

_____	1000 g	Cremonte	Cremonte und Wasser kurz verrühren.
_____	1500 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	1300 g	Butter, weich	

Herstellung

- Mit der Butter bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.



Eierlikör-Sandkuchen

Rehrückenform, 5 Stück, 28 cm lang

Betriebsrezept

_____	1500 g	Sand-frisch & locker	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.
_____	675 g	Butter oder Backmargarine	
_____	675 g	Vollei	
_____	300 g	Dessertpaste Eierlikör	
_____		<u>Dekor</u>	
_____	450 g	Mohrenglanz Zartbitter	
_____	75 g	Schoko-Pailletten	
_____	5 St.	Schoko-Dekor Eierlikör	

Herstellung

- Die Formen einfetten und mit Mehl ausstauben.
- Eierlikör-Sandmasse einfüllen und abbacken.
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Auskühlen lassen, mit **Mohrenglanz Zartbitter** überziehen und überspinnen.
- Mit **Schoko-Pailletten** absetzen und mit **Schoko-Dekor Eierlikör** ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: 200 bis 190 °C fallend (= 30 bis 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 40 bis 45 Minuten

Grundrezept: KSK-Creme

Betriebsrezept

_____	300 g	KSK
_____	1000 g	Wasser

Herstellung

- Von Hand oder mit der Anschlagmaschine glatt rühren.
- Bei größeren Mengen die Creme 5 Minuten im schnellen Maschinengang glatt rühren.



Marmor-Rodon

7 Stück, 18 cm Ø

Betriebsrezept

_____ 3500 g Buttersandmasse s. Grundrezept

Kakaomasse

_____ 40 g Kakaopulver	} Alle Zutaten verrühren	} und einrühren.
_____ 200 g Vollei		
_____ 2 g Backpulver		

_____ 1000 g Sandmasse von obiger Sandmasse abnehmen.

Dekor

_____ 500 g **Mohrenglanz Vollmilch**
 _____ 175 g **Mohrenglanz Zartbitter**

Herstellung

- Die Formen einfetten und mit Mehl ausstauben.
- Die helle Sandmasse einfüllen.
- Die Kakao-Sandmasse mit dem Spritzbeutel eindressieren.
- Mit einer Gabel marmorieren.
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Auskühlen lassen, mit **Mohrenglanz Vollmilch** überziehen und mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.

Backtechnik

- Backtemperatur: 210 bis 190 °C fallend
(= 20 bis 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 40 bis 45 Minuten

Grundrezept: Geleeguss mit Colorado rot

Betriebsrezept

_____ 1000 g **Colorado rot**
 _____ 500 g Wasser } kurz aufkochen

Sandkuchen

10 Stück, 1 Liter-Form

Betriebsrezept

_____ 2000 g Sand-frisch & locker	} Alle Zutaten im mittleren Maschinen- gang mit grober Rute 2 bis 3 Min. verrühren.
_____ 900 g Butter <u>oder</u> Backmargarine	
_____ 900 g Vollei	
_____ 10 g Feines Kuchen- Aroma	

Herstellung

- Die Sandkuchenformen einfetten und mit Mehl ausstauben.
- Je Form 380 g Sandmasse einfüllen.
- Sandkuchen nach ca. 12 Minuten schneiden und mit geöffnetem Zug ausbacken.
- Nach dem Backen aus den Formen nehmen.
- **Hinweis:** Bei Verwendung von Butterfett: 750 g Butterfett und 1050 g Vollei.
- **Tip:** Die ausgekühlten Sandkuchen mit **Mohrenglanz Zartbitter** überziehen.

Backtechnik

- Backtemperatur: 210 bis 190 °C fallend
(= 20 bis 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 40 bis 45 Minuten



Bärentatzen

100 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Sand-frisch & locker	Alle Zutaten im mittleren Maschinen-gang mit grober Rute 2 bis 3 Min. verrühren.
_____	450 g	Butter oder Backmargarine	
_____	450 g	Vollei	
_____	5 g	Feines Kuchen-Aroma	
		<u>Dekor</u>	
_____	800 g	Mohrenglanz Zartbitter	

Herstellung

- Die Formen einfetten und mit Mehl ausstauben.
- Je Form ca. 20 g Sandmasse einfüllen und abbacken.
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Auskühlen lassen, mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten

Knusper-Apfelschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	900 g	Mürbeteig, angebacken	
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	600 g	Biskuitrouladen aus Sand-frisch & locker	s. Grundrezept
_____	1800 g	Dunstäpfel, gut abgelaufen	
_____	1000 g	Sand-frisch & locker	Alle Zutaten im mittleren Maschinen-gang mit grober Rute 2 bis 3 Min. verrühren.
_____	450 g	Butter oder Backmargarine	
_____	450 g	Vollei	
_____	5 g	Feines Kuchen-Aroma	
		<u>Knusperstreusel</u>	
_____	250 g	Bienex	Gut vermischen.
_____	200 g	Mandeln, gehobelt	
_____	300 g	Streusel	
_____	25 g	Dekorzucker	

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitroulade auflegen.
- Die Dunstäpfel aufstreuen.
- Die Sandmasse verteilen, Knusperstreusel aufstreuen und abbacken.
- Nach dem Erkalten mit Dekorzucker absieben.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten



Sand-frisch & locker: Seit über 25 Jahren Inbegriff für ein hochwertiges Sandmassen-Feinbackmittel.

Grundrezept: Biskuitböden aus Sand-frisch & locker

Betriebsrezept

_____	2500 g	Sand-frisch & locker	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute 6 Minuten aufschlagen.
_____	1150 g	Vollei	
_____	500 g	Wasser	

Herstellung

- Die Biskuitmasse in mit Papier eingeschlagene Ringe füllen und abbacken.
- Nach dem Backen die Böden auf ein Backtuch stürzen.
- **Tipp:** Die Masse eignet sich auch für die Herstellung von Biskuitrouladen.

Backtechnik

- Backtemperatur: 190 bis 200 °C fallend (= 40 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

Tipp: Die Sandmasse kann auch mit Öl hergestellt werden.

Grundrezept: Sandmasse

Betriebsrezept

_____	1000 g	Sand-frisch & locker	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.
_____	450 g	Vollei	
_____	450 g	Speiseöl	

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 40 bis 45 Minuten

