

RUNDUMM

Cremium Nuss/Cremium Schoko




BRAUN



Schokocreame -Zucker Kuchen

1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

Betriebsrezept

_____	1200 g	Hefeteig	s. Grundrezept
		<u>Auflage</u>	
_____	150 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	} verrühren
_____	60 g	Eier	
_____	500 g	Cremium Schoko	
_____	100 g	Mandeln, gehobelt	
_____	100 g	Zucker	

Herstellung

- Den Hefeteig ohne Teigruhe sofort abwiegen, zum Rechteck formen und ca. 15 Minuten angaren lassen.
- Den Teig ausrollen, auf das Blech legen und stippen.
- Ca. 15 Minuten angaren lassen und in die Oberfläche Löcher eindrücken.
- Die Auflage aufstreichen.
- **Cremium Schoko** tupfenförmig aufspritzen, 8er Lochtütle.
- Die Mandeln und Zucker gleichmäßig aufstreuen und bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 12 bis 15 Minuten

Grundrezept: Hefeteig

Betriebsrezept

_____	3000 g	Butter-Hefeteig	} Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralknetter: 2 + 6 Min. Teigtemperatur: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 10 Min.
_____	1100 g	Wasser, ca.	
_____	300 g	Eier	
_____	200 g	Hefe	

- **Tip:** Den Hefeteig mit **Hefeteig-Aroma 3-5** : 1000 aromatisieren.

Plundertaschen

45 Stück

Betriebsrezept

_____	2250 g	Butter-Plunderteig	s. Grundrezept
_____	1200 g	Cremium Nuss	
		<u>Dekor</u>	
_____	500 g	Mohrenglanz Nuss	

Herstellung

- Den Plunderteig auf 99 x 55 cm ausrollen und in Stücke von 11 x 11 cm schneiden.
- Die Kanten mit Wasser abstreichen, **Cremium Nuss** aufspritzen und die Stücke zum Dreieck zusammenklappen.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Nuss** absetzen oder mit Dekorzucker absieben.

Grundrezept: Butter-Plunderteig

Betriebsrezept

_____	1500 g	Butter-Hefeteig	} Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralknetter: 2 + 6 Minuten Teigtemperatur: 20 bis 22 °C
_____	500 g	Wasser, kalt, ca.	
_____	150 g	Eier	
_____	100 g	Hefe	
_____	900 g	Butterziehfett, zum Tourieren	

Herstellung

- Den Hefeteig zum Rechteck formen.
- Das Butterziehfett in drei einfachen Touren einziehen.
- Zwischen den Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen.
- Vor dem Aufarbeiten 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.



Croissants

80 Stück

Betriebsrezept

Grundrezept Croissants

_____	2000 g	Crossata	kurz verkneten Spiralkneter: 2 + 4 Min. Teigtemp.: 20 bis 22 °C
_____	100 g	Hefe	
_____	1000 g	Wasser	
_____	1000 g	Ziehmarginare, zum Tourieren	

Füllung

_____	2000 g	Cremium Schoko
-------	--------	-----------------------

Dekor

_____	500 g	Mohrenglanz Zartbitter
-------	-------	-------------------------------

Herstellung

- Den Teig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
- Das Zieh Fett in drei einfachen Touren einziehen und den Teig nochmals 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.
- Bei Verwendung von Butterzieh Fett zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Kühlschrank einlegen.
- Den Croissantteig auf ca. 2,5 mm ausrollen und in Dreiecke von 15 x 18 cm schneiden.
- Die Dreiecke an der Breitseite ca. 2 cm tief einschneiden und mit **Cremium Schoko** füllen, etwas auseinander ziehen und ohne Spannung aufrollen.
- Die aufgerollten Teiglinge zu Hörnchen formen und auf Backbleche absetzen.
- Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen und mit wenig Schwaden abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 18 Minuten
Zug öffnen nach: ca. 10 Minuten
- Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.



Cremium-Riegel

1 Blech, 60 x 40 cm, 60 Stück

Betriebsrezept

_____	1500 g	Mürbeteig	s. Grundrezept
_____	1200 g	Cremium Nuss	
_____	1000 g	Streusel	s. Grundrezept

Dekor

_____	200 g	Mohrenglanz Zartbitter
-------	-------	-------------------------------

Herstellung

- Auf den Mürbeteigboden **Cremium Nuss** streichen und die Streusel aufstreuen.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Die Schnitte nach dem Backen gut auskühlen lassen und in 10 x 4 cm große Stücke schneiden.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 3 Minuten
_____	400 g	Backmarginare, weich	
_____	100 g	Eier	

Grundrezept: Streusel

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	Die Zutaten miteinander zum Streusel verkneten.
_____	400 g	Butterfett	



Berliner

150 Stück

Betriebsrezept

Grundrezept Berliner

_____	4000 g	Berliner Wolken	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralknetter: 2 + 6 Minuten Teigtemperatur: 25 bis 28 °C
_____	1100 g	Wasser, bis 1200 g	
_____	800 g	Eier	
_____	260 g	Hefe	

Füllung

_____ 3000 g **Cremium Schoko**

Muffins

30 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Muffins	Alle Zutaten ca. 3 Min. mit grober Rute im langsamen Maschinen-gang rühren.
_____	400 g	Speiseöl	
_____	400 g	Wasser	

Füllung

_____ 450 g **Cremium Nuss**

Dekor

_____ 150 g **Mohrenglanz Nuss**

Herstellung

- Den Berliner-Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen verarbeiten.
- Die Ballen abpressen, rundwirken und auf Kippdielen absetzen.
- Einwaage pro Ballen: 1200 g
- Nach voller Gare die Berliner ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- Mit geöffnetem Deckel abbacken.
- Fetttemperatur: 175 bis 180 °C
Backzeit: ca. 6 Minuten
- Nach dem Backen die Berliner mit **Cremium Schoko** füllen und zuckern oder aprikotieren und glasieren.
- **Tipp:** Den Berliner-Teig mit **Hefeteig-Aroma 3-5** : 1000 aromatisieren.

Herstellung

- Die Muffinmasse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 bis 25 Minuten
- Nach dem Erkalten die Muffins mit **Cremium Nuss** füllen und mit **Mohrenglanz Nuss** überziehen.
- **Tipp:** Durch Zugabe von **Sizilia** verleihen Sie diesen Muffins eine noch frischere Note.