



Jedes Gebäck
ein Treffer!


BRAUN



La-Ola-Welle

1 Blech 60 x 40 cm

Betriebsrezept

Schoko-Sandmasse

_____	1000 g	Sand Basic	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	600 g	Eier	
_____	500 g	Speiseöl	
_____	200 g	Schokobella	

_____ 450 g Himbeeren in **Kabi** wälzen

Mango-Joghurt-Sahne

_____	250 g	Alaska-express Mango	Alaska-express Mango im Wasser auflösen, den Joghurt und die Sahne unterheben.
_____	300 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	900 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____	350 g	Joghurt	

Himbeer-Joghurt-Sahne

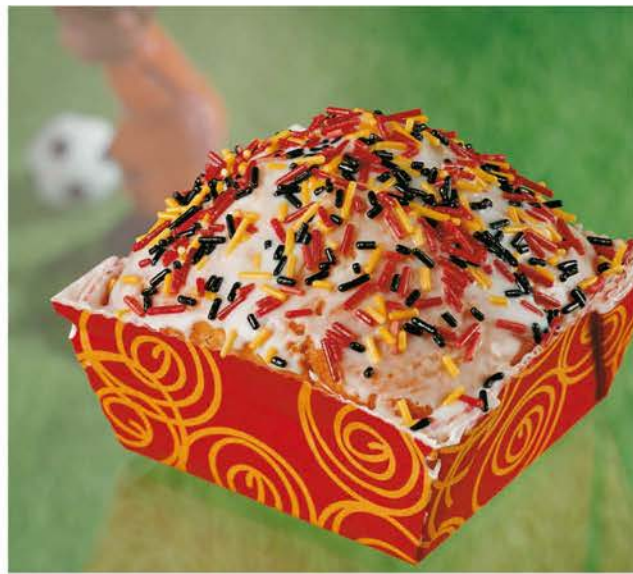
_____	250 g	Alaska-express Himbeer	Alaska-express Himbeer im Wasser auflösen, den Joghurt und die Sahne unterheben.
_____	300 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	900 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____	350 g	Joghurt	

Dekor

_____ 150 g Konfitüre, rot, z. B. Himbeer, Erdbeer

Herstellung

- ◆ Die Schoko-Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen.
- ◆ Die Himbeeren darauf verteilen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 30 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten mit dem Spritzbeutel die Mango-Joghurt-Sahne und die Himbeer-Joghurt-Sahne im Wechsel aufdressieren.
- ◆ Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und anschließend die rote Konfitüre aufspritzen.



Weltmeister-Muffin

48 Muffins

Betriebsrezept

_____	2000 g	Muffins	Ca. 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang rühren.
_____	800 g	Wasser, ca.	
_____	800 g	Speiseöl	
_____	5 g	Caribia	
_____	10 g	Orangella	

Dekor

_____ 400 g **Mohrenglanz Vanille**
_____ 100 g **Zuckerstreusel**

Herstellung

- ◆ Die Masse in die Maffinchen-Formen füllen (à 75 g) und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 25 bis 30 Minuten
- ◆ Nach dem Auskühlen in **Mohrenglanz Vanille** tauchen und mit den **Zuckerstreuseln** bestreuen.



Elfmeter-Punkte

20 Stück

Betriebsrezept

_____	300 g Mohrenkopf	} Ca. 5 Minuten mit grober Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____	300 g Eier	
_____	100 g Wasser	

Füllung

_____	400 g Cremeclair	} 2 bis 4 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____	1000 g Wasser, ca. 20 °C	

Dekor

_____	400 g Mohrenglanz Vanille oder Mohrenglanz Vollmilch	} zum Überspinnen
_____	50 g Mohrenglanz Vanille oder Mohrenglanz Vollmilch	

Herstellung

- ◆ Die Masse gleich nach dem Aufschlagen mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 18, auf ein gefettetes und gemehltes Blech aufdressieren und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten
Mit offenem Zug und geöffneter Ofenklappe.
- ◆ Die Menge reicht für 40 Mohrenkopfschalen.
- ◆ Die Mohrenkopfschalen auskühlen lassen.
- ◆ Von der Hälfte der Mohrenkopfschalen die Spitzen abschneiden, bis zum Rand in **Mohrenglanz** tauchen und auf Papier absetzen.
- ◆ Die restlichen Mohrenkopfschalen überziehen und überspinnen.
- ◆ Auf die Unterteile die Füllung aufspritzen.
- ◆ Die überspinnenen Mohrenkopfschalen auflegen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.

Tip: Die Mohrenkopfschalen können auch mit **Crème Suprême** gefüllt werden.



Gelb-Rote Karte

10 Stück

Betriebsrezept

_____ 400 g Mürbeteig, 2,5 mm

Füllung

_____ 150 g **Schokobella**

Dekor

_____	150 g Fondant	} Fondant mit gelber oder roter Lebensmittelfarbe einfärben.
_____	10 g Lebensmittelfarbe	

Herstellung

- ◆ Den Mürbeteig in 6 x 10 cm große Rechtecke schneiden und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 8 Minuten
- ◆ 10 Mürbeteigplatten mit gelbem oder rotem Fondant glasieren.
- ◆ Auf 10 Mürbeteigplatten **Schokobella** streichen und die glasierten Platten auflegen.



Anpfiff-Taler

46 Stück

Betriebsrezept

Amerikaner-Masse

_____	2000 g	Amerikaner	2 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinen- gang rühren.
_____	800 g	bis 900 g Wasser, ca. 20 °C	

Dekor

_____	675 g	Fondant, grün
_____	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. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 12 Minuten
- ◆ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ◆ Die Gebäcke nach dem Erkalten mit Fondant glasieren und die **Schoko-Dekore Fußball** auflegen.

Tipp: Die Amerikaner können auch mit **Mohrenglanz Vanille** und **Mohrenglanz Zartbitter** überzogen werden.



MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 393