

American Bakery

BAKE
MY DAY



Bake my day!



Begeistern Sie Ihre Kunden mit köstlichen Gebäcken wie z. B. New York Cheesecake, Brownies und Chocolate-Chip-Cookies. Bringen Sie damit ein Stück „American Way of Bakery“ in Ihre Theke und wecken das Fernweh Ihrer Kunden.

In den Bäckereien & Coffeeshops der USA sind die Leckereien rund um Donuts, Cupcakes und Lemonbars aus dem Sortiment nicht wegzudenken und sozusagen ein „must-have“. Was bei uns das Mandelhörnchen oder der Streuselkuchen ist, ist im Land der unbegrenzten Möglichkeiten der Brownie oder Cheesecake.

Spätestens seit Coffeeshops auch in Deutschland zum festen Erscheinungsbild der

Innenstädte gehören, haben Donuts, Cupcakes & Co. auch hier in „good old Germany“ einen festen Platz im Herzen Ihrer Kunden erobert. In der richtigen Verpackung lassen sich die Gebäcke größtenteils auch „to-go“ verzehren.

Die Inspiration zu diesen Rezepten kommt direkt aus den amerikanischen Backstuben und die Gebäcke haben einen hervorragenden Genussfaktor.

Foodblogs im Internet sorgen für immer neue und spannende Variationen der traditionellen Rezepte aus den USA und machen Trendgebäcke zu Evergreens. Überlegen Sie also am besten gleich, welche der Köstlichkeiten Ihre Favoriten sind und bei Ihren Kunden Starpotential haben.



Key Lime Pie & CARROT-CAKE



3 Tarteformen Ø 20 cm, 2,5cm Höhe

_____ 500 g Mürbeteig (**Mürbella**) siehe Grundrezept

_____ 1800 g **Bon Citron**

Baisermasse

_____ 540 g Wasser

_____ 60 g **Ovasil**

_____ 600 g Zucker

_____ 450 g Zucker

► **Ovasil** mit dem Wasser verrühren, aufschlagen, Zucker nach und nach dazu geben.

► Zum Schluss unter die Baisermasse heben.

Herstellung

- ✦ Mürbeteig ausrollen.
- ✦ Die Formen fetten und mit Mürbeteig auslegen.
- ✦ **Bon Citron** einfüllen, glatt streichen und abbacken.
- ✦ Nach dem Auskühlen die Baisermasse mit einer 12er Stern- oder Lochtülle aufdressieren.
- ✦ Wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.
- ✦ Wie auf dem Foto ersichtlich mit Limettenzesten ausgarnieren.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 200°C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: 25-30 Minuten



2 Torten, 18 cm Ø, Gesamtstückzahl: 16

_____ 160 g Mürbeteig (**Mürbella**) siehe Grundrezept

_____ 40 g Aprikosenkonfitüre

Nousino-Rübli-Masse

_____ 600 g **Nousino**

_____ 300 g Vollei

_____ 50 g Wasser

_____ 250 g Karotten, fein geraspelt

_____ 30 g **Royal Amaretto**

► Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

► Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

Quarkcreme

_____ 150 g **Cremonte**

_____ 200 g Wasser

_____ 200 g Butter

_____ 200 g Quark (20 % Fett i. Tr.), temperiert

► **Cremonte** und Wasser kurz verrühren. Die Butter zugeben und im mittleren Maschinengang mit grober Rute verrühren.

► Den Quark zum Schluss unterlaufen lassen.

Dekor

_____ 40 g **Haselnusskrokant**

_____ 50 g Haselnüsse gehobelt, geröstet

Herstellung

- ✦ Die Mürbeteigböden backen und nach dem Auskühlen mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- ✦ Die Nousino-Rübli-Masse in Ringe füllen und abbacken.
- ✦ Nach dem Backen stürzen und auskühlen lassen.
- ✦ Die Böden zwei Mal durchschneiden.
- ✦ Die Böden mit der Quarkcreme füllen und die Torten einstreichen.
- ✦ Mit einem Kammhörchen kämmen.
- ✦ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Donuts & COOKIES



Gesamtstückzahl: ca. 180

- _____ 5000 g **Hefemürb**
- _____ 500 g Backmargarine oder Butter
- _____ 350 g Vollei
- _____ 400 g Hefe
- _____ 1500 g Wasser

Dekor

- _____ 1500 g **Mohrenglanz Zartbitter**, oder **Vollmilch, Nuss, Vanille** oder **Zitrone**
- _____ 250 g **Zuckerperlen**

Alle Zutaten intensiv verkneten.

Herstellung

- ✦ Nach der Teigruhe auf 6 mm ausrollen und mit dem Donutausstecher ausstechen.
- ✦ Auf Gare stellen und leicht angaren lassen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Nach dem Backen zuckern oder die ausgekühlten Gebäcke in **Mohrenglanz Zartbitter, Vollmilch, Nuss, Vanille** oder **Zitrone** tauchen.
- ✦ Mit den **Zuckerperlen** ausgarnieren.
- ✦ TIPP: Man kann die Donuts auch mit **Mohrenglanz** überspinnen oder mit anderen Dekoren ausgarnieren.

Backtechnik

- ✦ Spiralknetter: 2 + 6 Minuten
- ✦ Teigtemperatur: 20 bis 22 °C
- ✦ Teigruhe: ca. 15 Minuten
- ✦ Siedefetttemperatur: ca. 165 °C
- ✦ Backzeit: ca. 4 Minuten



Gesamtstückzahl: ca. 162

Carrot-Ginger-Cookies

- _____ 1750 g Cookies-Grundteig [siehe Grundrezept]
- _____ 125 g Ingwer, kandiert, gehackt
- _____ 125 g Möhren, fein geraspelt
- _____ 25 g **Orangella**

Lemon-Cookies

- _____ 1750 g Cookies-Grundteig [siehe Grundrezept]
- _____ 150 g **Blütenraspeln weiß**
- _____ 30 g **Citronella**

Walnut-Caramel-Cookies

- _____ 1750 g Cookies-Grundteig [siehe Grundrezept]
- _____ 150 g Walnüsse, gehackt
- _____ 100 g **Dessertpaste Caramel**

Chocolate-Chip-Cookies

- _____ 1750 g Cookies-Grundteig [siehe Grundrezept]
- _____ 150 g **Schokobella Feinherb**
- _____ 50 g Kakaopulver
- _____ 200 g Schokodrops

Herstellung

- ✦ Die einzelnen Zutaten kurz unter das Grundrezept laufen lassen.
- ✦ Die Teige jeweils zu einer Rolle formen und kühlen.
- ✦ In Stücke à 50 g einteilen.
- ✦ Die Teigstücke auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und etwas flach drücken.
- ✦ Abbacken.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Brownies & ROCKY ROAD-CAKE



1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: ca. 35

Brownie-Masse

_____	1500 g	Mürbella	} glatt rühren
_____	800 g	Creemargarine oder Butter, weich	
_____	450 g	Wasser	
_____	60 g	Kakaopulver	
_____	400 g	Schokobella Feinherb	
_____	600 g	Vollei	
_____	600 g	Zucker	
_____	350 g	Erdnüsse, gehackt	

Dekor

_____	350 g	Schokobella Feinherb
-------	-------	---------------------------------

Herstellung

- ✦ Die Brownie-Masse auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und abbacken.
- ✦ Nach dem Erkalten **Schokobella Feinherb** aufstreichen und in 8 x 8 cm große Stück schneiden.
- ✦ TIPP: Alternativ nach dem Erkalten mit 800 g Caramel-Buttercreme (750 g Buttercreme mit **Cremente** und 50 g **DP Caramel**) bestreichen und mit gerösteten Erdnüssen dekorieren.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- ✦ Backzeit: 40 - 45 Minuten



1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: ca. 35

Brownie-Masse

_____	1250 g	Mürbella	} glatt rühren
_____	650 g	Creemargarine oder Butter, weich	
_____	350 g	Wasser	
_____	50 g	Kakaopulver	
_____	300 g	Schokobella Feinherb	
_____	500 g	Vollei	
_____	500 g	Zucker	
_____	300 g	Walnüsse, gehackt	

Schoko-Creme

_____	2000 g	Schokobella Feinherb	} aufschlagen
_____	400 g	Butter, temperiert	
_____	250 g	Mini-Marshmallows	} unterheben

Dekor

_____	350 g	Schokobella Feinherb
_____	100 g	Mohrenglanz Vanille
_____	100 g	Mini-Marshmallows

Herstellung

- ✦ Die Brownie-Masse auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und abbacken.
- ✦ Nach dem Erkalten die Schoko-Creme aufstreichen und kühl stellen.
- ✦ Anschließend mit **Schokobella Feinherb** überziehen und die Marshmallows aufstreuen.
- ✦ Mit **Mohrenglanz Vanille** dünn überspinnen und in 8 x 8 cm große Stücke schneiden.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- ✦ Backzeit: 40 - 45 Minuten

Pink-Cupcakes & LEMON-BAR



Gesamtstückzahl: 45

Muffinmasse

_____	1000 g	Muffin Soft
_____	550 g	Vollei
_____	500 g	Speiseöl
_____	100 g	Wasser
_____	100 g	Dessertpaste Himbeer

Alle Zutaten
im langsamen
Maschinengang mit
grober Rute ca. 3
Minuten glatt rühren.

Dekor

Himbeer-Creme

_____	650 g	Buttercreme mit Cremonte [siehe Grundrezept]
_____	40 g	Dessertpaste Himbeer

verrühren

_____	100 g	Zuckerperlen
-------	-------	---------------------

Herstellung

- ✦ Jeweils ca. 50 g Muffinmasse in backfeste Gebäckkapseln einfüllen und abbacken.
- ✦ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
- ✦ TIPP: Als Dekor können Mini-Marshmallows, Himbeeren oder andere Dekore verwendet werden.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: 20 bis 25 Minuten



1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

Muffinmasse

_____	1400 g	Muffin Soft
_____	770 g	Vollei
_____	700 g	Speiseöl
_____	140 g	Wasser
_____	25 g	Limone

Alle Zutaten
im langsamen
Maschinengang mit
grober Rute ca. 3
Minuten glatt rühren.

_____	800 g	Bon Citron
-------	-------	-------------------

_____	800 g	Himbeeren
_____	20 g	Kabi

mischen

_____	800 g	Streusel (Mürbella) [siehe Grundrezept]
-------	-------	---

Dekor

_____	50 g	Dekorzucker
-------	------	-------------

Herstellung

- ✦ Die Muffinmasse auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Blech aufstreichen.
- ✦ **Bon Citron** tupfenförmig aufdressieren.
- ✦ Himbeeren und Streusel aufstreuen und abbacken.
- ✦ Nach dem Erkalten mit Dekorzucker absieben.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 200°C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 40 Minuten

New York Cheesecake



2 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16

- 200 g Mürbeteig (**Mürbella**),
gebacken
[siehe Grundrezept]
- 40 g Aprikosenkonfitüre
- 120 g Biskuitböden, hell
(**Bisquit 100 PLUS**), 2 Stück,
1 cm dick
[siehe Grundrezept]

Quarkmasse

- 500 g **Cheesequick**

- 500 g Wasser, ca. 45 °C

- 850 g Frischkäse

Hinzufügen und 1 Minute verrühren.
Zugeben und im schnellen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten aufschlagen.

Dekor

- 100 g **Cristaline Gelb**
- 50 g Mandeln, gehackt

Herstellung

- ✦ Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitböden auflegen.
- ✦ Mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- ✦ Die Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.
- ✦ Vor dem Anschnitt die Torten 3 – 4 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ✦ Die Torten dünn mit **Cristaline Gelb** abglänzen und den Rand mit den gehackten Mandeln absetzen.
- ✦ TIPP: Man kann auch Fruchtpüree mit **Kabi** andicken und in die Masse einstrudeln.

BANANA-CHOCOLATE-CREAM-CAKE



2 Torten, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 16

- 160 g Mürbeteig (**Mürbella**),
gebacken
[siehe Grundrezept]
- 40 g Aprikosenkonfitüre

Schoko-Böden

- 550 g **Schoko-Rührkuchen**
- 200 g Wasser, kalt
- 125 g Sahne, flüssig
- 75 g Speiseöl
- 100 g **Schokobella Feinherb**
- 100 g **Mandelkrone**

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.

Bananen-Tränke

- 300 g Läuterzucker
- 20 g **Dessertpaste Banane**

Bananen-Gelee

- 350 g **Fruchtpüree Banane**
- 60 g Wasser, ca. 60 °C
- 30 g **Alaska 666**

Das Fruchtpüree leicht erwärmen. Heißes Wasser mit **Alaska 666** verrühren und unter das Püree rühren. In 12er Ringe füllen und durchkühlen lassen.

Schoko-Creme

- 750 g **Schokobella Feinherb**
- 100 g Butter, temperiert

kurz aufschlagen

Dekor

- 350 g **Schokobella Feinherb**
- 40 g **Blütenraspeln weiß**

Herstellung

- ✦ Die Schoko-Rührmasse in Ringe füllen und abbacken.
- ✦ Gut auskühlen lassen.
- ✦ Die Böden zwei Mal durchschneiden.
- ✦ Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen Schoko-Boden auflegen und tränken.
- ✦ Die Geleeinlage mittig auflegen und einen Ring Schoko-Creme eindressieren.
- ✦ Jeweils einen zweiten Boden auflegen, tränken und mit Creme füllen.
- ✦ Die letzten Böden auflegen und die Torten mit Schoko-Creme einstreichen.
- ✦ Etwas durchkühlen lassen.
- ✦ Die Torten mit **Schokobella Feinherb** überziehen und die **Blütenraspeln weiß** aufstreuen.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur : ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 45 Minuten

Grundrezepte

10 Böden 26 cm Ø, 5 cm hoch

Biskuitböden, hell

_____	3300 g	Bisquit 100 PLUS	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.
_____	2000 g	Vollei	
_____	650 g	Wasser	

Backtechnik:

- ❖ Die Böden mit geschlossenem Zug anbacken, nach 10 Minuten den Zug öffnen und ausbacken.
- ❖ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: 25-30 Minuten



MODISCHE VERPACKUNGEN SIND ANGESAGT

Diese und viele andere Kartons erhalten Sie z. B. bei:

Veer Karton Deutschland
Köcherstraße 5
46395 Bocholt

info@veer-karton.de / www.veer-karton.de



Die Muffinförmchen & Mini-Marshmallows sind z. B. bei der Metro oder im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

Cookies-Grundteig

_____	1000 g	Mürbella	Spiralknetzer: 2 + 2 Minuten
_____	400 g	Backmargarine oder Butter	
_____	150 g	Zucker	
_____	100 g	Glucosesirup	
_____	100 g	Vollei	

Streusel

_____	1000 g	Mürbella	Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.
_____	500 g	Crememargarine oder Butter	

Mürbeteig

_____	1000 g	Mürbella	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralknetzer: 2 + 3 Minuten
_____	400 g	Backmargarine, weich	
_____	100 g	Vollei	

Buttercreme mit Cremonte

_____	1000 g	Cremonte	kurz verrühren Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.
_____	1500 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	1300 g	Butter, weich	

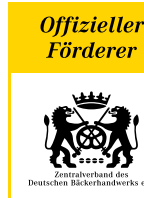
VERKAUFSFÖRDERUNG

Bei Ihrem Braun-Fachberater oder unter verkauf@martinbraun.de erhalten Sie Postkarten für Ihre Kunden kostenlos (solange der Vorrat reicht).



DOWNLOADVORLAGEN

- American Bakery Logo
 - DIN A5 Plakat für Thekenaufsteller
 - DIN A4 Plakat für Thekenaufsteller
 - DIN A1 Plakat für Gehwegaufsteller
 - Etiketten mit Logo für Kartons
- ...sind unter www.martinbraun.de in der Mediathek unter der Rubrik Gebäck zu finden.



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

Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN • GRUPPE

Nr. 552