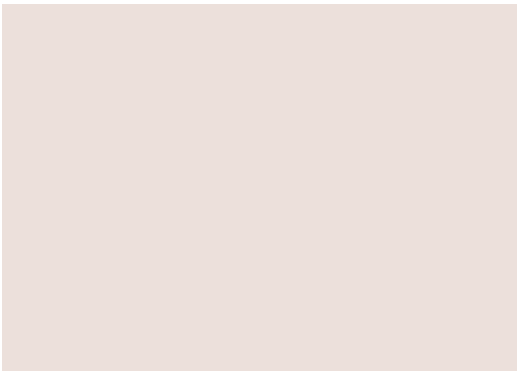


*My  
Whoopies*  
DELIGHTFUL  
TASTE



# My Whoopies

DELIGHTFUL  
TASTE

In den USA werden Whoopie-Pies schon seit den 1920er Jahren in allen erdenklichen Variationen gebacken und erfreuen sich seit Kurzem wieder großer Beliebtheit. Nun haben es diese köstlich gefüllten Küchlein auch zu uns über den großen Teich geschafft.

My Whoopies – das sind weiche Gebäckschalen, die mit cremigen Füllungen zu Burger-ähnlichen Doppeldecker-Gebäcken zusammengesetzt und bunt verziert werden. Bei den My Whoopie-Füllungen sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Egal ob fruchtig, scho-

koladig oder mit einer Kombination aus Caramel und Meersalz gefüllt – Ihre Kunden werden My Whoopies ab dem ersten Bissen lieben. Besonders cool: My Whoopies Ice Cream – die junge Variante des Ice Cream Sandwich im Burger-Look.

Und nicht zu vergessen: My Whoopies to go – der perfekte süße Snack für unterwegs. Verpacken Sie die My Whoopies in Burger-Kartons, verschließen Sie sie mit einer Banderole und schon kann's losgehen.

## Grundrezepte und Herstellung

### Grundrezept Whoopies hell ca. 72 Hälften

\_\_\_\_\_ 1000 g **Amerikaner**  
\_\_\_\_\_ 450 g Wasser, ca. 20 °C

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren.

### Grundrezept Schoko-Whoopies ca. 76 Hälften

\_\_\_\_\_ 1000 g **Amerikaner**  
\_\_\_\_\_ 30 g Kakaopulver  
\_\_\_\_\_ 500 g Wasser, ca. 20 °C

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren.

### Herstellung

- Je 20 g der Whoopie-Masse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen und auskühlen lassen.
- Je zwei Whoopie-Hälften mit einer Cremefüllung füllen und zusammensetzen.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 14 Minuten (je nach Gewicht)

## Grundrezepte für die Basisfüllungen

### Füllung auf Basis Cremonte

\_\_\_\_\_ 1000 g **Cremonte**  
\_\_\_\_\_ 1500 g Wasser, ca. 20 °C  
\_\_\_\_\_ 1300 g Butter, weich

### Herstellung

- **Cremonte** mit dem Wasser kurz verrühren.
- Butter zugeben und im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

### Füllung auf Basis Schokobella

\_\_\_\_\_ 1000 g **Schokobella**  
\_\_\_\_\_ 500 g Butter

schaumig aufschlagen.



## Füllungen für Whoopies

Geschmack	Basisfüllung	Aromatisierung	Dosierung/kg Füllung
<b>Erdnuss</b>	Cremonte	<b>EP Erdnuss</b>	100 g
<b>Orange-Ingwer</b>	Cremonte	<b>DP Orange</b> Ingwer-Paste	60 g 120 g
<b>Salz-Caramel</b>	Cremonte	<b>DP Caramel</b> Meersalz, fein	60 g 12 g
<b>Zitronengras</b>	Cremonte	Zitronengras-Paste Meersalz, fein	80 g 8 g
<b>Curry</b>	Cremonte	Milde Curry-Paste Meersalz, fein	120 g 4 g
<b>Meerrettich</b>	Cremonte	Tafel-Meerrettich, pastös Meersalz, fein	80 g 16 g
<b>Wasabi Art</b>	Cremonte	Wasabi-Paste Meersalz, fein	50 g 8 g
<b>Schoko</b>	Schokobella	–	–
<b>Erdbeer-Pesto</b>	Cremonte	<b>DP Erdbeer</b> Pesto Meersalz, fein	60 g 160 g 4 g
<b>Harissa</b>	Cremonte	Harissa-Paste Meersalz, fein	120 g 4 g
<b>Himbeer</b>	Cremonte	<b>DP Himbeer</b>	60 g

### Hinweis zu den Aromaprodukten

Die Mengen können je nach gewünschter Geschmacksintensität und verwendeter Gewürzpaste variiert werden.

Frische und getrocknete Gewürze und Kräuter sind für die Herstellung kalter Füllcremes nicht geeignet. Wir empfehlen die Verwendung von haltbaren Gewürzpasten.

### Benötigte Füllmenge

Füllmenge je Whoopie: ca. 10 g

### Burger-Box mit Klappdeckel:

12 x 12 x 6,8 cm

Fa. Pacovis Deutschland GmbH

Tel.: 07123-380040

www.pacovis.de



Rezepte, Banderolen als Downloadvorlage und viele weitere Ideen finden Sie unter:

[www.martinbraun-baekerei.de](http://www.martinbraun-baekerei.de)





# My, Whoopies – Ice Cream

## Grundrezepte und Herstellung

### Schokoladeneis-Whoopies

ca. 72 Hälften

———— 1000 g **Amerikaner**  
———— 450 g Wasser, ca. 20 °C

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren.

———— 1800 g Schokoladen-Eis  
[siehe Grundrezept]

### Heidelbeereis-Whoopies

ca. 72 Hälften

———— 1000 g **Amerikaner**  
———— 450 g Wasser, ca. 20 °C

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren.

———— 1800 g Heidelbeer-Eis mit **Lyra 100**  
[siehe Grundrezept]

### Herstellung

- Je 20 g der Whoopie-Masse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen und auskühlen lassen.
- Je zwei Whoopie-Hälften mit ca. 50 g der gewünschten Eissorte füllen und zusammensetzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C  
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 14 Minuten (nach Gewicht)

## Grundrezepte für Eis

### Grundrezept Schokoladen-Eis

———— 1250 g **Ready Line Karibischer Kakao**  
———— 2500 g Vollmilch

### Grundrezept Heidelbeer-Eis mit Lyra 100

———— 500 g **Lyra 100**  
———— 2500 g Wasser  
———— 1000 g Zucker  
———— 350 g **EP Heidelbeere**  
———— 2500 g **Fruchtpüree Heidelbeere**  
———— 25 g Fruchtsäure,  
abschmecken

Alle Zutaten mit einem Stabmixer 2 Minuten verrühren und 20 Minuten reifen lassen.

### Herstellung

- Herstellung des Gelato in der Maschine wie bekannt.



### 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. 575**

