



NEU!

Feine Stücke für den fruchtigen Genuss

Fructi-Top Kreationen

Erdbeer-Taler

Gesamtstückzahl: 30

_____ 1650 g Hefeteig
[siehe Grundrezept]

Kaltcreme

_____ 650 g Wasser

_____ 200 g **KSK**

_____ 70 g Butter, flüssig

▶ glatt rühren

Mandelmischung

_____ 200 g Butter, flüssig

_____ 100 g **Mandeln, gehackt**

_____ 100 g Mandeln, gestiftet

_____ 200 g Hagelzucker

▶ mischen

_____ 1200 g **Fructi-Top Erdbeere**

Herstellung

- Den Teig zu Ballen abwiegen, rundwirken und ca. 20 Min. ruhen lassen.
- Die Ballen abpressen, rundwirken und kurz entspannen lassen.
- Die Teiglinge auf ca. 12 cm Durchmesser ausrollen und auf Gare stellen.
- Bei 1/2 Gare Löcher in die Oberfläche drücken und abwechselnd die Kaltcreme und **Fructi-Top Erdbeer** aufdressieren.
- Die Mandelmischung aufstreuen und bei 3/4 Gare abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 12–15 Minuten



BRAUN



Fruchtplunder

8,650 kg Teiginwaage; Gesamtstückzahl: 210

_____	3800 g	Weizenmehl Type 550
_____	180 g	CrossQuick
_____	380 g	Zucker
_____	380 g	Rau Back extra (Backmargarine), oder Butter
_____	250 g	Hefe
_____	60 g	Salz
_____	500 g	Vollei
_____	1100 g	Wasser
_____	2000 g	Butterziehplatte
_____	1050 g	KSK PLUS
_____	3000 g	Wasser
_____	1200 g	Colorado neutral
_____	600 g	Wasser
_____	4200 g	Fruchti-Top Kirsch, oder Aprikose-Pfirsich

Alle Zutaten intensiv
verkneten
Spiralknetter: 3 + 3
Min.

Alle Zutaten im
schnellen Maschi-
nengang 4–5 Min.
glatt rühren.

kurz aufkochen

Herstellung

- Den Teig zum Rechteck formen und ca. 10 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
- Das Butterziehfett in 3 einfachen Touren einziehen.
- Zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen.
- Den fertig tourierten Plunder Teig nochmals entspannen lassen/ gut durchkühlen.
- Den Teig auf 60 cm Breite (3,5 mm) ausrollen und in 12 x 6 cm große Stücke schneiden.
- In der Mitte die Streifen mit einem dünnen Rollholz eindrücken und dünn mit Wasser abstreichen.
- Bei 3/4 Gare einen streifen **KSK-Creme** aufdressieren und abbacken.
- Nach dem Erkalten zwei Streifen **Fruchti-Top** aufdressieren und mit dem Geleeguss abglieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgartieren.

Backtechnik

- Teigtemperatur: 18–20 °C
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemp.)
- Backzeit: ca. 15–25 Minuten (je nach Größe) mit Schwaden backen

Orangen-Softcake

34 Förmchen, 10 cm Ø, 2 cm hoch

_____	900 g	RührQuick Soft
_____	480 g	Zucker
_____	560 g	Deli Pflanzenöl
_____	560 g	Wasser, kalt
_____	50 g	Orangella

Alle Zutaten im
mittleren Ma-
schinengang mit
grober Rute 3
Minuten glatt
rühren.

Fruchtfüllung

_____	1020 g	Fruchti-Top Orange
-------	--------	---------------------------

Dekor

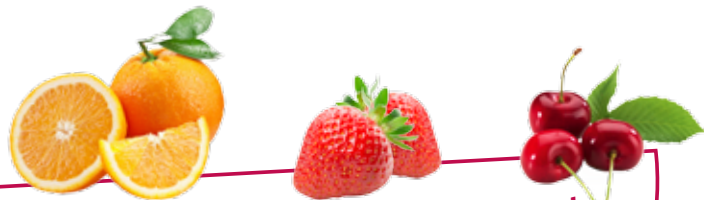
_____	700 g	Mohreglanz Zartbitter
-------	-------	------------------------------

Herstellung

- Die Rührmasse in gefettete und leicht bemehlte 10 x 2 cm-Förmchen à 75 g füllen.
- Auf die Rührmasse **Fruchti-Top Orange** à 30 g aufspritzen und abbacken.
- Die ausgekühlten Törtchen mit **Mohreglanz Zartbitter** überziehen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten



HINWEIS: Zu jedem Rezept passt auch jede andere Fruchti-Top-Fruchtfüllung!



BRAUN

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. 586