

# American Bakery Specials



# COOKIE & CREAM-SCHNITTE



1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

- \_\_\_\_\_ 450 g Mürbeteig, 1 Stk., gebacken  
[siehe Grundrezept]
- \_\_\_\_\_ 100 g Aprikosenkonfitüre
- \_\_\_\_\_ 900 g Biskuitroulade, dunkel  
(**Schoko-Bisquit 100**),  
60 x 20 cm, 3 Stk.  
[siehe Grundrezept]

## Cookie & Cream-Sahne

- \_\_\_\_\_ 200 g **Alaska-express  
Cookie & Cream**
- \_\_\_\_\_ 250 g Wasser, ca. 25 °C
- \_\_\_\_\_ 1000 g Sahne, geschlagen,  
ungesüßt
- \_\_\_\_\_ 130 g **Keks-Minis, dunkel**

Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne mit den **Keks-Minis, dunkel** unterheben.

## Dekor

- \_\_\_\_\_ 200 g **Cristaline Schoko**
- \_\_\_\_\_ 50 g **Decor Gold**
- \_\_\_\_\_ 55 g Garniersahne  
[siehe Grundrezept]
- \_\_\_\_\_ 22 Stk. **Schoko-Dekor  
Cookie & Cream**

## Herstellung

- ✦ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ✦ Mit der Sahne und den restlichen Rouladen zusammensetzen.
- ✦ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ✦ Mit dem **Cristaline Schoko** und **Decor Gold** abglänzen.
- ✦ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Artikel-Nr.	Artikel	Verpackung
1722101	<b>Schoko-Dekor Cookie &amp; Cream</b>	192 Stück im Karton
1816503	<b>Keks-Minis, dunkel</b>	3,0 kg im Karton

# SAHNETORTE À LA NY CHEESECAKE



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

## Kalter Boden

- \_\_\_\_\_ 100 g Butter
- \_\_\_\_\_ 50 g Weiße Kuvertüre
- \_\_\_\_\_ 250 g **Keks-Minis, hell**

Die Keksstücke zu Bröseln verarbeiten und mit der aufgelösten Butter und Kuvertüre verkneten.

## à la NY Cheesecake-Sahne

- \_\_\_\_\_ 175 g **Alaska-express NY Cheesecake**
- \_\_\_\_\_ 210 g Wasser, ca. 25 °C
- \_\_\_\_\_ 640 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- \_\_\_\_\_ 200 g Frischkäse

Alaska-express im Wasser auflösen, mit dem Frischkäse verrühren und die Sahne unterheben.

## Dekor

- \_\_\_\_\_ 100 g **Cristaline Gelb**
- \_\_\_\_\_ 10 g Garniersahne [siehe Grundrezept]
- \_\_\_\_\_ 60 g Himbeeren
- \_\_\_\_\_ 2 Stk **Schoko-Dekor NY Cheesecake**

## Herstellung

- ✦ Die Keksbröselmischung in den Tortenring auf Backpapier mit der Hand zu einem flachen Boden drücken. Anschließend kalt stellen.
- ✦ Die Sahne einfüllen und glatt streichen.
- ✦ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ✦ Mit dem **Cristaline Gelb** abglänzen.
- ✦ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Artikel-Nr.	Artikel	Verpackung
1722201	<b>Schoko-Dekor NY Cheesecake</b>	192 Stück im Karton
1816403	<b>Keks-Minis, hell</b>	3,0 kg im Karton



# GRUNDREZEPTE

## MÜRBETEIG

- \_\_\_\_\_ 1000 g **Mürbella**
- \_\_\_\_\_ 400 g **Rau Back extra**,  
weich o. Butter
- \_\_\_\_\_ 100 g Vollei

### Backtechnik

- ✦ Knetzeit: 3 Minuten langsam

## BISKUITROULADE, DUNKEL

6 Bleche, 60 x 40 cm

- \_\_\_\_\_ 2000 g **Schoko-Bisquit**  
**100**
- \_\_\_\_\_ 1300 g Vollei
- \_\_\_\_\_ 500 g Wasser

Alle Zutaten  
im schnellen  
▶ Maschinengang  
ca. 6 Minuten  
aufschlagen.

### Herstellung

- ✦ Die Masse auf Papier aufstreichen.
- ✦ Abbacken.
- ✦ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

### Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: ca. 240 °C  
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 5 Minuten



# Grundrezepte

## ZIMT-DEKORPUDER

_____	200 g	<b>Zimt</b>	▶ mischen
_____	2000 g	<b>Dekorpuder</b>	

## GARNIERSAHNE

_____	50 g	<b>Alaska-express Neutral</b>	▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	50 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

## NOUSINOBÖDEN

5 Tortenringe, 18 cm Ø, 5 cm hoch

_____	1400 g	<b>Nousino</b>	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.
_____	700 g	Vollei	
_____	100 g	Wasser	

### Herstellung

- ✦ Die Masse einfüllen und glatt streichen.  
(Die Masse reicht für 12 Böden, 1 cm stark.)
- ✦ Abbacken.

### Backtechnik

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

## DOWNLOAD-VORLAGEN

- American Bakery Logo
- DIN A5 Plakat für Thekenaufsteller
- DIN A4 Plakat für Thekenaufsteller
- DIN A1 Plakat für Gehwegaufsteller

...sind unter [www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de) in der Mediathek unter der Rubrik Gebäck zu finden.



# APPLE CRUMBLE



3 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 24

- \_\_\_\_\_ 240 g Mürbeteig, 3 Stk., gebacken  
[siehe Grundrezept]
- \_\_\_\_\_ 60 g Aprikosenkonfitüre
- \_\_\_\_\_ 450 g Nousinoböden, 1,5 cm dick  
[siehe Grundrezept]
- \_\_\_\_\_ 600 g **Fruchti-Top Apfel**

#### Apple Crumble-Sahne

- \_\_\_\_\_ 120 g **Alaska-express  
Apple Crumble**
- \_\_\_\_\_ 150 g Wasser, ca. 25 °C
- \_\_\_\_\_ 600 g Sahne, geschlagen,  
ungesüßt
- \_\_\_\_\_ 80 g **Keks-Minis, hell**

Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne mit den Keks-Minis, hell unterheben.

#### Dekor

- \_\_\_\_\_ 12 g Zimt-Dekorpulver  
[siehe Grundrezept]
- \_\_\_\_\_ 15 g Garniersahne  
[siehe Grundrezept]
- \_\_\_\_\_ 3 Stk. **Schoko-Dekor Apple Crumble**

#### Herstellung

- ✦ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen, je einen Boden auflegen, mit geölten und mit Staubzucker besetzten Formen umstellen.
- ✦ **Fruchti-Top Apfel** aufstreichen.
- ✦ Die Sahne einfüllen und glatt streichen.
- ✦ Die Oberflächen aufräuen.
- ✦ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ✦ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Artikel-Nr.	Artikel	Verpackung
1721901	<b>Schoko-Dekor Apple Crumble</b>	192 Stück im Karton



#### 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. 636