

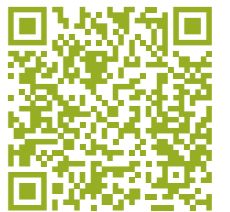
**#wenigerZucker\***  
Voller Geschmack!



Das Ernährungsverhalten und die Geschmäcker verändern sich – weg von sehr süß, hin zu weniger süß und natürlicherem Geschmack. Beweisen Sie Ihren Kunden, dass Sie sich mit dem Zeitgeist und den Konsumentenwünschen beschäftigen und sprechen Sie damit verschiedenste Zielgruppen, wie z. B. Ernährungsbewusste, Eltern mit Kindern etc. an. Starten Sie mit einem kleinen, zusätzlichen Sortiment von zwei bis vier zuckerreduzierten\* Gebäcken und testen

Sie die Resonanz Ihrer Kunden. Machen Sie Verkostungsaktionen und stellen Sie Ihre Kompetenz in den Fokus.

Erfahren Sie mehr zu diesem Thema unter: [www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de) oder scannen Sie direkt den QR-Code ein.



Viel Erfolg!

## Infos & Downloadvorlagen

- » DIN A6 Infos für Verkaufspersonal
  - » „Unsere Besten #wenigerZucker\*“ - Logo
  - » DIN A3 Deckenhänger
  - » DIN A4 Plakat
  - » DIN A5 Thekenaufsteller
  - » DIN A1 Plakat für Gehwegaufsteller
- ...sind unter [www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de) in der Mediathek unter der Rubrik Gebäck zu finden.



\* gegenüber marktüblichen Vergleichsgebäcken

## Unsere Besten #wenigerZucker\*

Beim Konsument von heute steht das Thema gesunde Ernährung immer mehr im Fokus und er isst deutlich bewusster als noch vor ein paar Jahren.

Bei süßen Gebäcken, Kuchen und Torten steht nach wie vor der Genussfaktor ganz hoch im Kurs. Lieber gönnt man sich nur ab und zu mal ein Stück Torte, dann aber im vollen Bewusstsein, dass es eine süße Sünde ist. Und dann muss es einfach un-

gläublich gut schmecken. Umfragen belegen aber, dass Konsumenten gerne öfter nach zuckerreduzierten Gebäcken und Kuchen greifen würden, bislang aber ein wohl-schmeckendes Angebot fehlt.



MARTIN BRAUN bietet ab sofort unter der Rubrik #wenigerZucker\* ein Rundum-sorglos-Paket zur Herstellung von zuckerreduzierten\* Gebäcken an.



# Kirsch-Schmand-Torte zuckerreduziert\*\*

10 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch



- ..... 800 g Mürbeteig, 10 Stück, angebacken (mit **Mürbella** #wenigerZucker\*) [siehe Grundrezept]
  - ▶ Die Mürbeteigböden mit Ringen umstellen.
- ..... 2500 g Schmand
- ..... 2125 g Wasser, ca. 30 °C
- ..... 625 g Vollei
- ..... 500 g **Käse-Frisch flach** #wenigerZucker\*
- ..... 100 g **KSK** #wenigerZucker\*
  - ▶ Alle Zutaten 2 Minuten glatt rühren.
- ..... 2000 g Sauerkirschen, TK
- ..... 20 g **Kabi**
  - ▶ Die TK Sauerkirschen mit dem Kabi mischen. Vor dem Abbacken aufstreuen.
- ..... 300 g Mandeln, gehobelt
- ..... 80 g Zimtucker [siehe Grundrezept]

- Dekor**
- ..... 600 g Geleeguss [siehe Grundrezept]
- ..... 50 g Mandeln, gehobelt, geröstet

**Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:**

Energie	886 kJ/211 kcal
Fett	14 g
· davon gesättigte Fettsäuren	7,2 g
Kohlenhydrate	17 g
· davon Zucker	10 g
Eiweiß	3,4 g
Salz	0,23 g

Bitte beachten: Nährwerte sind nur für Braun-Rohstoffe geprüft

## Herstellung

- ▶ Die Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- ▶ Kirschen, Mandeln und Zimtucker aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 210–190 °C (= 20–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 50 Minuten

\* Mit diesem Mix hergestellte Käsemassen, Kaltcremes bzw. Mürbeteige enthalten bei Einhaltung des in der dazugehörigen Spezifikation angegebenen Grundrezeptes **mindestens 30 % weniger Zucker** als andere Käsemassen, Kaltcremes bzw. Mürbeteige.  
 \*\* Bei genauer Einhaltung des angegebenen Anwendungsrezeptes darf die Kirsch-Schmand-Torte, im Vergleich zu anderen Torten mit Schmand als zuckerreduziert ausgelobt werden.

# Heidelbeer-Kleintorte zuckerreduziert\*\*

4 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch



- ..... 340 g Mürbeteig, 4 Stück, angebacken (mit **Mürbella** #wenigerZucker\*) [siehe Grundrezept]
- ..... 50 g Aprikosenkonfitüre
- ..... 800 g Biskuitböden, dunkel (mit **Bisquisit 100** #wenigerZucker\*) [siehe Grundrezept]
- ..... 85 g **Alaska-express Neutral** #wenigerZucker\*
- ..... 165 g Wasser, 25 °C
- ..... 35 g **Dessertpaste Heidelbeer**
- ..... 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben.
- Dekor**
- ..... 1000 g Heidelbeeren
- ..... 640 g Geleeguss [siehe Grundrezept]

**Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:**

Energie	800 kJ/190 kcal
Fett	8,9 g
· davon gesättigte Fettsäuren	5,2 g
Kohlenhydrate	22 g
· davon Zucker	13 g
Eiweiß	3,0 g
Salz	0,32 g

Bitte beachten: Nährwerte sind nur für Braun-Rohstoffe geprüft

## Herstellung

- ▶ Die Ringe fetten.
- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen, je einen Biskuitboden auflegen und mit geölten Ringen umstellen.
- ▶ Mit der Sahne und dem zweiten Boden zusammensetzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

\* Mit diesem Mix hergestellte Sahnefüllungen, Mürbeteige bzw. Biskuitmassen enthalten bei Einhaltung des in der dazugehörigen Spezifikation angegebenen Grundrezeptes **mindestens 30 % weniger Zucker** als andere Sahnefüllungen, Mürbeteige bzw. Biskuitmassen.

\*\* Bei genauer Einhaltung des angegebenen Anwendungsrezeptes darf die Heidelbeer-Kleintorte bzw. die Erdbeer-Sahneroulade im Vergleich zu anderen Sahnegebäcken mit Frucht als zuckerreduziert ausgelobt werden.

# Erdbeer-Sahneroulade zuckerreduziert\*\*

2 Rouladen 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 24



- ..... 1200 g Ausgezogene Roulade (mit **Bisquisit 100** #wenigerZucker\*) [siehe Grundrezept]
- ..... 140 g **Alaska-express Neutral** #wenigerZucker\*
- ..... 275 g Wasser, 25 °C
- ..... 60 g **Dessertpaste Erdbeer**
- ..... 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben.
- Füllung**
- ..... 500 g Erdbeeren, gehackt
- Dekor**
- ..... 300 g Geleeguss [siehe Grundrezept]

**Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:**

Energie	870 kJ/207 kcal
Fett	11 g
· davon gesättigte Fettsäuren	6,5 g
Kohlenhydrate	21 g
· davon Zucker	12 g
Eiweiß	3,9 g
Salz	0,38 g

Bitte beachten: Nährwerte sind nur für Braun-Rohstoffe geprüft

## Herstellung

- ▶ Die Sahne auf den Rouladen verteilen.
- ▶ Glatt streichen.
- ▶ Die Früchte aufstreuen und zu Rouladen aufrollen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

# Mandarinen-Softcake zuckerreduziert\*\*

34 Förmchen, 10 cm Ø, 2 cm hoch

# Kirsch-Zitronencremekuchen zuckerreduziert\*\*

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44



- ..... 1000 g **Rührmix** #wenigerZucker\*
- ..... 250 g Weizenmehl Type 550
- ..... 690 g Vollei
- ..... 440 g **Rau Deli Rapsöl**
- ..... 125 g Wasser, kalt
- ..... 100 g Zucker
- ..... 50 g **Orangella**
- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glatt rühren. Jeweils ca. 75 g Masse in die Förmchen füllen.
  
- Fruchtfüllung**
- ..... 800 g Mandarinen, TK, aufgetaut
- ..... 40 g **Kabi**
- ..... 30 g Zucker
- ▶ Kabi und Zucker trocken mischen und mit den Mandarinen verrühren.

- Dekor**
- ..... 350 g Geleeguss [siehe Grundrezept]
- ..... 15 g Pistazien, gehackt

**Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:**

Energie	1310 kJ/314 kcal
Fett	16 g
· davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	36 g
· davon Zucker	16 g
Eiweiß	4,5 g
Salz	0,50 g

Bitte beachten: Nährwerte sind nur für Braun-Rohstoffe geprüft.

## Herstellung

- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Füllung aufdressieren.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Die Pistazien aufstreuen.

\* Mit diesem Mix hergestellte Rührmassen enthalten bei Einhaltung des in der dazugehörigen Spezifikation angegebenen Grundrezeptes **mindestens 30 % weniger Zucker** als andere Rührmassen.

\*\* Bei genauer Einhaltung des angegebenen Anwendungsrezeptes darf der Mandarinen-Softcake im Vergleich zu anderen Rührkuchen mit Frucht als zuckerreduziert ausgelobt werden.

## Backtechnik

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

- Rührmasse**
- ..... 1300 g **Rührmix** #wenigerZucker\*
- ..... 715 g Vollei
- ..... 455 g **Rau Deli Rapsöl**
- ..... 195 g Wasser
- ▶ Alle Zutaten mit grober Rute 3 Minuten glatt rühren.

- Zitronencreme**
- ..... 1000 g Wasser
- ..... 300 g **KSK** #wenigerZucker\*
- ..... 60 g **Dessertpaste Zitrone**
- ▶ verrühren

- ..... 1000 g Sauerkirschen, TK
- ..... 500 g Streusel [siehe Grundrezept]
- ..... 350 g Geleeguss [siehe Grundrezept]

**Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:**

Energie	1118 kJ/267 kcal
Fett	13 g
· davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g
Kohlenhydrate	31 g
· davon Zucker	13 g
Eiweiß	3,6 g
Salz	0,50 g

Bitte beachten: Nährwerte sind nur für Braun-Rohstoffe geprüft.

## Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Zitronencreme mit einer 12er Lochtülle tupfenförmig aufdressieren und die Kirschen aufstreuen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

\* Mit diesem Mix hergestellte Rührmassen bzw. Kaltcremes enthalten bei Einhaltung des in der dazugehörigen Spezifikation angegebenen Grundrezeptes **mindestens 30 % weniger Zucker** als andere Rührmassen bzw. Kaltcremes.

\*\* Bei genauer Einhaltung des angegebenen Anwendungsrezeptes darf der Kirsch-Zitronencremekuchen im Vergleich zu anderen Rührkuchen mit Frucht als zuckerreduziert ausgelobt werden.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 45 Minuten

# Käsestreuselkuchen zuckerreduziert\*\*

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

# Pflaumen-Käsekuchen zuckerreduziert\*\*

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44



..... 500 g Mürbeteig, angebacken  
(mit **Mürbella** #wenigerZucker\*) [siehe Grundrezept]

## Quarkmasse

..... 250 g **Käse-Frisch flach** #wenigerZucker\*

..... 1000 g Quark (Magerstufe)

..... 250 g Vollei

..... 850 g Wasser

..... 50 g Zucker

▶ Alle Zutaten 2 Minuten glatt rühren.

## Guss

..... 100 g Butter, flüssig

..... 100 g Zucker

..... 70 g Vollei

▶ Den Zucker in der warmen Butter auflösen und das Vollei unterrühren.

..... 450 g Streusel [siehe Grundrezept]

## Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Energie	1036 kJ/246 kcal
Fett	11 g
· davon gesättigte Fettsäuren	6,6 g
Kohlenhydrate	30 g
· davon Zucker	13 g
Eiweiß	7,1 g
Salz	0,31 g

Bitte beachten: Nährwerte sind nur für Braun-Rohstoffe geprüft

..... 1000 g Mürbeteig, angebacken  
(mit **Mürbella** #wenigerZucker\*) [siehe Grundrezept]

## Quarkmasse

..... 500 g **Käse-Frisch flach** #wenigerZucker\*

..... 2000 g Quark (Magerstufe)

..... 500 g Vollei

..... 1700 g Wasser

..... 100 g Zucker

▶ Alle Zutaten 2 Minuten glatt rühren.

..... 1500 g Pflaumen, TK-Früchte

..... 20 g **Kabi**

▶ mischen

..... 400 g Streusel [siehe Grundrezept]

..... 250 g Geleeguss [siehe Grundrezept]

## Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Energie	719 kJ/171 kcal
Fett	5,7 g
· davon gesättigte Fettsäuren	3,4 g
Kohlenhydrate	23 g
· davon Zucker	11 g
Eiweiß	6,0 g
Salz	0,26 g

Bitte beachten: Nährwerte sind nur für Braun-Rohstoffe geprüft

## Herstellung

- ▶ Die Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- ▶ Den Guss aufstreichen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.

## Backtechnik

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

\* Mit diesem Mix hergestellte Käsemassen bzw. Mürbeteige enthalten bei Einhaltung des in der dazugehörigen Spezifikation angegebenen Grundrezeptes **mindestens 30 % weniger Zucker** als andere Käsemassen bzw. Mürbeteige.

\*\* Bei genauer Einhaltung des angegebenen Anwendungsrezeptes darf der Käsestreuselkuchen im Vergleich zu anderen Käsekuchen als zuckerreduziert ausgelobt werden.

## Herstellung

- ▶ Die Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- ▶ Die Früchte auflegen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C  
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 50 Minuten

\* Mit diesem Mix hergestellte Käsemassen bzw. Mürbeteige enthalten bei Einhaltung des in der dazugehörigen Spezifikation angegebenen Grundrezeptes **mindestens 30 % weniger Zucker** als andere Käsemassen bzw. Mürbeteige.

\*\* Bei genauer Einhaltung des angegebenen Anwendungsrezeptes darf der Pflaumen-Käsekuchen im Vergleich zu anderen Käsekuchen mit Frucht als zuckerreduziert ausgelobt werden.

# Frucht-Sahnecreme-Schnitte zuckerreduziert\*\*

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- ..... 350 g Mürbeteig, gebacken  
(mit **Mürbella** #wenigerZucker\*) [siehe Grundrezept]
- ..... 40 g Aprikosenkonfitüre
- ..... 500 g Biskuitroulade, hell, 2 Stück  
(mit **Bisquisit 100** #wenigerZucker\*)  
[siehe Grundrezept]

- ..... Frucht-Sahnecreme
- ..... 150 g **Alaska-express Neutral** #wenigerZucker\*
- ..... 300 g Wasser, 20–25 °C
- ..... 400 g **Fruchtpüree Exotische Früchte**
- ..... 2 g Zitronensäure
- ..... 900 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ Alaska-express im Wasser und Fruchtpüree auflösen, mit der Zitronensäure abschmecken und die Sahne unterheben.

- ..... Dekorgel
- ..... 100 g Wasser
- ..... 20 g **Fruchtpüree Exotische Früchte**
- ..... 5 g Zucker
- ..... 10 g **Kabi**
- ..... ▶ Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Wasser und dem Fruchtpüree verrühren.

- ..... Dekor
- ..... 5 g **Schokobella**

**Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:**

Energie	1040 kJ/248 kcal
Fett	15 g
· davon gesättigte Fettsäuren	8,8 g
Kohlenhydrate	24 g
· davon Zucker	13 g
Eiweiß	3,8 g
Salz	0,26 g

Bitte beachten: Nährwerte sind nur für Braun-Rohstoffe geprüft

## Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Mit der Sahnecreme und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

\* Mit diesem Mix hergestellte Sahnfüllungen, Mürbeteige bzw. Biskuitmassen enthalten bei Einhaltung des in der dazugehörigen Spezifikation angegebenen Grundrezeptes **mindestens 30 % weniger Zucker** als andere Sahnfüllungen, Mürbeteige bzw. Biskuitmassen.

\*\* Bei genauer Einhaltung des angegebenen Anwendungsrezeptes darf die Frucht-Sahnecreme-Schnitte im Vergleich zu anderen Sahnegebäcken mit Frucht als zuckerreduziert ausgelobt werden.

# Heidelbeer Muffins zuckerreduziert\*\*

20 Tulpen à 110 g



- ..... Muffinmasse
- ..... 800 g **Rührmix** #wenigerZucker\*
- ..... 200 g Weizenmehl Type 550
- ..... 550 g Vollei
- ..... 350 g **Rau Deli Rapsöl**
- ..... 100 g Wasser
- ..... 80 g **Zucker**
- ..... ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt rühren.
- ..... 200 g Heidelbeeren
- ..... 10 g **Kabi**
- ..... ▶ Mischen und zum Schluss kurz unter die Masse rühren.

**Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:**

Energie	1591 kJ/382 kcal
Fett	21 g
· davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g
Kohlenhydrate	40 g
· davon Zucker	13 g
Eiweiß	5,8 g
Salz	0,60 g

Bitte beachten: Nährwerte sind nur für Braun-Rohstoffe geprüft

## Herstellung

- ▶ Die Masse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln einfüllen.
- ▶ Abbacken.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

\* Mit diesem Mix hergestellte Rührmassen enthalten bei Einhaltung des in der dazugehörigen Spezifikation angegebenen Grundrezeptes **mindestens 30 % weniger Zucker** als andere Rührmassen.

\*\* Bei genauer Einhaltung des angegebenen Anwendungsrezeptes dürfen die Heidelbeer Muffins bzw. die Kirsch-Sandtorte im Vergleich zu anderen Muffins mit Frucht bzw. Rührmassen mit Frucht als zuckerreduziert ausgelobt werden.

# Kirsch-Sandtorte zuckerreduziert\*\*

4 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 64



- ..... Sandmasse
- ..... 1000 g **Rührmix** #wenigerZucker\*
- ..... 550 g Vollei
- ..... 350 g Butter
- ..... 150 g Wasser
- ..... 5 g **Feines Kuchen-Aroma**
- ..... 250 g Mandelgrieß, geröstet
- ..... ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2–3 Minuten rühren, den Mandelgrieß kurz unterlaufen lassen.
- ..... 1600 g Sauerkirschen, TK
- ..... 1400 g Streusel [siehe Grundrezept]

**Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:**

Energie	1392 kJ/331 kcal
Fett	18 g
· davon gesättigte Fettsäuren	9,5 g
Kohlenhydrate	36 g
· davon Zucker	12 g
Eiweiß	5,4 g
Salz	0,50 g

Bitte beachten: Nährwerte sind nur für Braun-Rohstoffe geprüft

## Herstellung

- ▶ Tortenringe in Papier einschlagen und auf ein Blech setzen.
- ▶ Die Masse einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Die Früchte aufstreuen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Aus den Formen lösen.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 35 Minuten

# Himbeer-Sahnecreme-Schnitte zuckerreduziert\*\*

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

# Heidelbeer-Sahnecreme-Schnitte zuckerreduziert\*\*

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- ..... 350 g Mürbeteig, gebacken  
(mit **Mürbella** #wenigerZucker\*) [siehe Grundrezept]
- ..... 40 g Aprikosenkonfitüre
- ..... 500 g Biskuitroulade, hell, 2 Stück  
(mit **Bisquisit 100** #wenigerZucker\*)  
[siehe Grundrezept]

- Himbeer-Sahnecreme**
- ..... 150 g **Alaska-express Neutral** #wenigerZucker\*
  - ..... 250 g Wasser, 20–25 °C
  - ..... 400 g **Fruchtpüree Himbeere**
  - ..... 900 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser und Fruchtpüree auflösen und die Sahne unterheben.

- Dekorgel**
- ..... 100 g Wasser
  - ..... 20 g **Fruchtpüree Himbeere**
  - ..... 5 g Zucker
  - ..... 10 g **Kabi**
  - ▶ Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Wasser und dem Fruchtpüree verrühren.

- Dekor**
- ..... 5 g **Schokobella**
  - ..... 150 g Himbeeren
  - ..... 15 g Pistazien, gehackt

**Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:**

Energie	1010 kJ/240 kcal
Fett	14 g
· davon gesättigte Fettsäuren	8,5 g
Kohlenhydrate	22 g
· davon Zucker	12 g
Eiweiß	3,8 g
Salz	0,25 g

Bitte beachten: Nährwerte sind nur für Braun-Rohstoffe geprüft

## Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Mit der Sahnecreme und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

\* Mit diesem Mix hergestellte Sahnefüllungen, Mürbeteige bzw. Biskuitmassen enthalten bei Einhaltung des in der dazugehörigen Spezifikation angegebenen Grundrezeptes **mindestens 30 % weniger Zucker** als andere Sahnefüllungen, Mürbeteige bzw. Biskuitmassen.

\*\* Bei genauer Einhaltung des angegebenen Anwendungsrezeptes darf die Himbeer-Sahnecreme-Schnitte im Vergleich zu anderen Sahnegebäcken mit Frucht als zuckerreduziert ausgelobt werden.

## Backtechnik

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

- ..... 350 g Mürbeteig, gebacken  
(mit **Mürbella** #wenigerZucker\*) [siehe Grundrezept]
- ..... 40 g Aprikosenkonfitüre
- ..... 500 g Biskuitroulade, dunkel, 2 Stück  
(mit **Bisquisit 100** #wenigerZucker\*)  
[siehe Grundrezept]

- Heidelbeer-Sahnecreme**
- ..... 150 g **Alaska-express Neutral** #wenigerZucker\*
  - ..... 250 g Wasser, 20–25 °C
  - ..... 400 g **Fruchtpüree Heidelbeere**
  - ..... 900 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser und Fruchtpüree auflösen und die Sahne unterheben.

- Dekorgel**
- ..... 100 g Wasser
  - ..... 20 g **Fruchtpüree Heidelbeere**
  - ..... 5 g Zucker
  - ..... 10 g **Kabi**
  - ▶ Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Wasser und dem Fruchtpüree verrühren.

**Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:**

Energie	1044 kJ/249 kcal
Fett	15 g
· davon gesättigte Fettsäuren	8,9 g
Kohlenhydrate	23 g
· davon Zucker	12 g
Eiweiß	3,8 g
Salz	0,26 g

Bitte beachten: Nährwerte sind nur für Braun-Rohstoffe geprüft

## Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Mit der Sahnecreme und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

\* Mit diesem Mix hergestellte Sahnefüllungen, Mürbeteige bzw. Biskuitmassen enthalten bei Einhaltung des in der dazugehörigen Spezifikation angegebenen Grundrezeptes **mindestens 30 % weniger Zucker** als andere Sahnefüllungen, Mürbeteige bzw. Biskuitmassen.

\*\* Bei genauer Einhaltung des angegebenen Anwendungsrezeptes darf die Heidelbeer-Sahnecreme-Schnitte im Vergleich zu anderen Sahnegebäcken mit Frucht als zuckerreduziert ausgelobt werden.

# Bratapfel-Sahnecreme-Schnitte zuckerreduziert\*\*

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse	
..... 500 g	<b>Rührmix</b> #wenigerZucker*
..... 275 g	Vollei
..... 175 g	<b>Rau Deli Rapsöl</b>
..... 75 g	Wasser
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten rühren.	
..... 500 g Äpfel, TK, Spalten	
Bratapfel-Sahnecreme	
..... 150 g	<b>Alaska-express Neutral</b> #wenigerZucker*
..... 200 g	Wasser, 20–25 °C
..... 400 g	<b>Fruchtpüree Grüner Apfel</b>
..... 5 g	<b>Zimt</b>
..... 900 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser und Fruchtpüree auflösen, mit dem Zimt abschmecken und die Sahne unterheben.	

Dekorgel	
..... 100 g	Wasser
..... 5 g	Zucker
..... 10 g	<b>Kabi</b>
▶ Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Wasser verrühren.	
Dekor	
..... 1 g	<b>Zimt</b>
..... 220 g	Äpfel, 22 Spalten
..... 20 g	Mandeln, gehobelt, geröstet

## Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Energie	995 kJ/238 kcal
Fett	15 g
· davon gesättigte Fettsäuren	5,8 g
Kohlenhydrate	20 g
· davon Zucker	12 g
Eiweiß	3,1 g
Salz	0,29 g

Bitte beachten: Nährwerte sind nur für Braun-Rohstoffe geprüft

## Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Apfelspalten auflegen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glatt streichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Einteilen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

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

\* Mit diesem Mix hergestellte Sahnefüllungen bzw. Rührmassen enthalten bei Einhaltung des in der dazugehörigen Spezifikation angegebenen Grundrezeptes **mindestens 30 % weniger Zucker** als andere Sahnefüllungen, bzw. Rührmassen.

\*\* Bei genauer Einhaltung des angegebenen Anwendungsrezeptes darf die Bratapfel-Sahnecreme-Schnitte im Vergleich zu anderen Sahnegebäcken mit Frucht als zuckerreduziert ausgelobt werden.

# Grundrezepte

## Grundrezept Streusel

..... 1000 g	<b>Mürbella</b> #wenigerZucker*
..... 400 g	Butter
▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.	

## Grundrezept Geleeguss

..... 1000 g	Wasser
..... 100 g	<b>Claro gelb</b>
..... 200 g	Zucker

## Grundrezept Zimtzucker

..... 15 g	<b>Zimt</b>
..... 500 g	Zucker
▶ mischen	

## Grundrezept Biskuitböden, dunkel

..... 1000 g	<b>Bisquisit 100</b> #wenigerZucker*
..... 700 g	Vollei
..... 200 g	Wasser
▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 8 Minuten aufschlagen.	

..... 70 g	Kakaopulver
..... 150 g	Wasser
▶ Glatt rühren, zum Schluß der Aufschlagzeit unterlaufen lassen.	

## Herstellung

- ▶ Die Böden mit geschlossenem Zug anbacken, nach 10 Minuten den Zug öffnen und abbacken.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 25–30 Minuten

## Grundrezept Ausgezogene Roulade, dunkel

..... 1000 g	<b>Bisquisit 100</b> #wenigerZucker*
..... 700 g	Vollei
..... 200 g	Wasser
▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 8 Minuten aufschlagen.	

..... 40 g	Kakaopulver
..... 90 g	Wasser
▶ Von der Biskuitmasse 800 g abnehmen. Kakaopulver und Wasser verrühren und unter die Masse rühren.	

## Herstellung

- ▶ Die helle Rouladenmasse aufstreichen.
- ▶ Die dunkle Rouladenmasse mit einem Spritzbeutel und einer 7er Lochtülle Linien auf die helle Rouladenmasse dressieren und mit einem Messer ausziehen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

## Backtechnik

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

## Grundrezept Mürbeteig

..... 1000 g	<b>Mürbella</b> #wenigerZucker*
..... 400 g	Butter
..... 100 g	Vollei
▶ Knetzeit: 3 Minuten langsam	

\* Mit diesem Mix hergestellte Biskuitmassen bzw. Mürbeteige enthalten bei Einhaltung des in der dazugehörigen Spezifikation angegebenen Grundrezeptes **mindestens 30 % weniger Zucker** als andere Biskuitmassen bzw. Mürbeteige.



# Grundrezepte

## Grundrezept Biskuitrolade, dunkel

..... 1000 g **Bisquisit 100** #wenigerZucker\*  
..... 700 g Vollei  
..... 200 g Wasser  
▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 8 Minuten aufschlagen.

..... 70 g Kakaopulver  
..... 150 g Wasser  
▶ Glatt rühren, zum Schluß der Aufschlagzeit unterlaufen lassen.

## Grundrezept Biskuitrolade, hell

..... 1000 g **Bisquisit 100** #wenigerZucker\*  
..... 700 g Vollei  
..... 200 g Wasser  
▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 8 Minuten aufschlagen.

### Herstellung

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

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

### Herstellung

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

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

\* Mit diesem Mix hergestellte Biskuitmassen enthalten bei Einhaltung des in der dazugehörigen Spezifikation angegebenen Grundrezeptes **mindestens 30 % weniger Zucker** als andere Biskuitmassen.



**Martin Braun KG**  
Tillystraße 17-21  
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de  
www.martinbraun.de  
shop.martinbraun.de

**Beratung**  
Tel. 0511 4107 380  
Fax 0511 4107 389

**Bestellung**  
Tel. 0511 4107 333  
Fax 0511 4107 317