



Neues vom Osterhasen

- **Schöne Ostern:**
Kreative Ostergebäcke mit dem Osterhasen-Ausstecher Art.-Nr. 1917701
- Perfekt mit Produkten von **BRAUN**.

Osterhasen-Nester

Betriebsrezept: 10 Sunshine-Cake Backformen

		<u>Sandmasse</u>	
_____	1000 g	Sand BASIC	▶ 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	450 g	Rapsöl	
_____	550 g	Vollei	
_____	600 g	Dunstäpfel, gehackt, oder frische Äpfel, gehackt	
		<u>Apfel-Sahnecreme</u>	
_____	300 g	Alaska-express Apfel	▶ Alaska-express Apfel im Wasser auflösen. Die Paste, den Joghurt und die Sahne unterheben.
_____	375 g	Wasser, 20 - 25°C	
_____	300 g	Joghurt, 3,5% Fett i. Tr.	
_____	1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	1000 g	Biskuitroulade, dunkel (Osterhasen ausstechen)	
_____	10 Stück	Marzipan-Rübli	

Herstellung

- Die Sandmasse in die **Sunshine-Cake Backformen** einfüllen, glatt streichen und die Äpfel aufstreuen. Anschließend abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur),
fallend auf 180 °C
Backzeit: 25 bis 30 Minuten
- Nach dem Erkalten die Apfel-Sahnecreme spiralförmig mit Sterntülle aufdressieren und im Kühlschrank absteifen lassen.
- Den Osterhasen diagonal auflegen und mit **Marzipan-Rübli** ausgarnieren.

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

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

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317



**Sunshine-Cake
Backform,**
Art.-Nr. 1917301

Nr. 479

Osterhasen-Berliner

Betriebsrezept: ca. 70 Stück

		<u>Berliner Teig</u>	
_____	5000 g	Berliner Teig I – siehe Grundrezept	Den Teig zum Entspannen ca. 20 Minuten kalt stellen.
		<u>Dekor 1</u>	
_____	1400 g	Zucker	
		<u>Dekor 2</u>	
_____	1600 g	Amerikaner Glasur	
_____	1400 g	Kuchenglanz Zartbitter	

Herstellung

- Den Teig auf 4 mm ausrollen, die Hasen ausstechen und auf Gärgutträger absetzen.
- Nach der Gare die Hasenberliner ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- Mit geöffnetem Deckel abbacken.
- Teigtemperatur: 20 bis 22 °C
Fetttemperatur: 175 bis 180 °C
Backzeit: ca. 7 Minuten
- Nach dem Backen zuckern oder mit **Amerikaner Glasur** überziehen und mit **Kuchenglanz Zartbitter** absetzen.

Knusperhase

Betriebsrezept: ca. 60 Stück

_____	2000 g	Blätterteig mit Crossy	siehe Grundrezept
_____	2000 g	Schokoladenmürbeteig	
		<u>Dekor</u>	
_____	400 g	Hagelzucker	
_____	300 g	Zucker	

Herstellung

- Den Blätterteig auf 5 mm ausrollen.
- Den Schokoladenmürbeteig auf die halbe Größe des Blätterteiges ausrollen.
- Wie mit Zieh Fett einschlagen, eine einfache Tour geben und kühl stellen.
- Nach 30 Minuten auf 3,5 mm ausrollen und die Hasen ausstechen.
- Mit Wasser anfeuchten und Zucker oder Hagelzucker bestreuen. Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten

Grundrezept: Berliner Teig I

Betriebsrezept:

_____	4000 g	Berliner Wolken	
_____	1200 g	Wasser, ca.	
_____	800 g	Eier	
_____	280 g	Hefe	intensiv verkneten

Herstellung

- Spiralknetter: 2 + 6 Minuten
- Teigtemperatur: 25 bis 28 °C
- Presseneinwaage: 1200 g

Grundrezept: Blätterteig mit Crossy

Betriebsrezept:

_____	2500 g	Crossy	
_____	1250 g	Wasser	4 Minuten verkneten
_____	2000 g	Zieh margarine	

Herstellung

- Den Grundteig sofort mit Zieh Fett tourieren. Zwei einfache und zwei doppelte Touren. Den getourten Teig vor dem Aufarbeiten 10 Minuten kühl ruhen lassen.

