



Rund um **Schokoladen-Cremepulver**

Brezeln mit Schokocreme

Gesamtstückzahl: 140

Plunder mit Schokocreme

Gesamtstückzahl: 125

Croissants mit Schokocreme-Füllung

Gesamtstückzahl: 100

Orangen-Schokocreme-Butterkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44

Waldfrucht-Schokocreme-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



.....	3800 g	Weizenmehl Type 550
.....	180 g	CrossQuick
.....	380 g	Zucker
.....	380 g	Butter
.....	250 g	Hefe
.....	60 g	Salz
.....	500 g	Vollei
.....	1100 g	Wasser
		▶ Intensiv verkneten, Spiralkneter: 3 + 3 Minuten.
.....	1500 g	Butterziehplatte
.....	1500 g	Mandelhaltige Füllung (Mandella) [siehe Grundrezept]
		Schokocreme-Füllung
.....	4500 g	Schokoladen-Cremepulver
.....	1800 g	Wasser
.....	450 g	Rau Deli Rapsöl ▶ verrühren
		Dekor
.....	1000 g	Aprikosenkonfitüre
.....	600 g	Fondant

.....	3800 g	Weizenmehl Type 550
.....	180 g	CrossQuick
.....	380 g	Zucker
.....	380 g	Rau Back extra
.....	250 g	Hefe
.....	60 g	Salz
.....	500 g	Vollei
.....	1100 g	Wasser
		▶ Intensiv verkneten. Spiralkneter : 3 + 3 Minuten.
.....	2000 g	Butterziehplatte
		Schokocreme-Füllung
.....	4000 g	Schokoladen-Cremepulver
.....	1600 g	Wasser
.....	400 g	Rau Deli Rapsöl ▶ verrühren
		Dekor
.....	750 g	Aprikosenkonfitüre
.....	500 g	Fondant

.....	3000 g	Weizenmehl Type 550
.....	240 g	CrossQuick
.....	240 g	Zucker
.....	90 g	Rau Back extra
.....	160 g	Hefe
.....	50 g	Salz
.....	300 g	Vollei
.....	1350 g	Wasser
		▶ Intensiv verkneten. Spiralkneter: 3 + 3 Minuten.
.....	2000 g	Butterziehplatte
		Schokocreme-Füllung
.....	2000 g	Schokoladen-Cremepulver
.....	800 g	Wasser
.....	200 g	Rau Deli Rapsöl ▶ verrühren
		Dekor
.....	500 g	Schokobella

.....	1200 g	Hefeteig (HefeSoft) [siehe Grundrezept]
		Schokocreme-Füllung
.....	500 g	Schokoladen-Cremepulver
.....	200 g	Wasser
.....	50 g	Rau Deli Rapsöl ▶ verrühren
.....	700 g	Fructi-Top Orange
.....	120 g	Mandeln, gehobelt
.....	100 g	Zucker
.....	200 g	Sahne, flüssig

Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Bei 1/2 Gare Löcher in den Teig drücken.
- ▶ Die Schokocreme-Füllung und Fructi-Top tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Die Mandeln aufstreuen.
- ▶ Den Zucker aufstreuen.
- ▶ Nach einer kurzen Zwischengare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen den noch warmen Butterkuchen mit flüssiger Sahne abstreichen.

Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24–26 °C
- ▶ Teigruhe: ca. 10 Minuten
- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 12–15 Minuten

▶ **Tipp:** Alternativ können auch andere Sorten aus der Fructi-Top Range eingesetzt werden

Herstellung

- ▶ Das Butterziehfett in 3 einfachen Touren einziehen.
- ▶ Den Teig auf 60 cm Breite (ca. 2,4 mm) ausrollen.
- ▶ Die mandelhaltige Füllung auf die untere Hälfte aufstreichen und die andere Hälfte überschlagen.
- ▶ In ca. 2 cm starke Stücke schneiden.
- ▶ Die Streifen aufdrehen und als Brezel zusammenlegen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen und die Füllung eindressieren.
- ▶ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aprikotieren.
- ▶ Auskühlen lassen und mit Fondant überspinnen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten mit Schwaden backen

Herstellung

- ▶ Den Teig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
- ▶ Das Butterziehfett in 3 einfachen Touren einziehen.
- ▶ Zwischen den Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen.
- ▶ Den fertig tourierten Plunder Teig nochmals entspannen lassen/gut durchkühlen.
- ▶ Den Teig auf 55 x 155 cm (ca. 3,5 mm) ausrollen.
- ▶ In 11 x 11 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Die Ränder schwa ch mit Wasser abstreichen, die Füllung aufdressieren und die Hälfte des Teiges überschlagen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aprikotieren.
- ▶ Auskühlen lassen und mit Fondant überspinnen.

Backtechnik

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

Herstellung

- ▶ Den Teig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
- ▶ Das Butterziehfett in 3 einfachen Touren einziehen
- ▶ Zwischen den Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen.
- ▶ Nach dem Tourieren auf ca. 3 mm ausrollen und in Dreiecke von 15 x 18 cm schneiden.
- ▶ Die Füllung eindressieren und aufrollen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen und bei 3/4 Gare abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: 20–22 °C
- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca.18 Minuten mit Schwaden backen

		Sandmasse
.....	600 g	Sand BASIC
.....	360 g	Vollei
.....	300 g	Rau Deli Rapsöl ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2–3 Minuten glatt rühren.
		Schokocreme-Füllung
.....	400 g	Schokoladen-Cremepulver
.....	200 g	Wasser
		▶ verrühren
		Kaltcreme
.....	750 g	Wasser
.....	260 g	KSK ▶ verrühren
.....	600 g	Heidelbeeren
.....	600 g	Johannisbeeren
.....	150 g	Himbeeren
.....	150 g	Brombeeren
		▶ mischen
.....	20 g	Kabi ▶ Aufstreuen und die Früchte ummanteln.
.....	1200 g	Geleeguss mit Colorado rot [siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Füllung diagonal aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme aufstreichen und die Früchte aufstreuen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

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

Schnecken mit Schokocreme

11 Bleche 60 x 10 cm; Gesamtstückzahl: 77

Grundrezepte

Grundrezept Hefeteig

- 1000 g Weizenmehl Type 550
- 30 g **HefeSoft**
- 140 g Zucker
- 125 g Butter oder Backmargarine
- 90 g Hefe
- 100 g Vollei
- 400 g Wasser, kalt (Die Wassermenge ist der Mehqualität anzupassen (bis 4.300 kg)).
- 20 g Salz
- 8 g **Hefeteig-Aroma**
 - ▶ Spiralkneter: 2 + 6 bis 8 Minuten

Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24–26 °C
- ▶ Teigruhe: ca. 10 Minuten

Grundrezept Geleeguss

- 1000 g **Colorado rot**
- 500 g Wasser
 - ▶ kurz aufkochen

Grundrezept Mandelhaltige Füllung

- 1000 g **Mandella**
- 400 g Wasser
 - ▶ Verrühren und 20 Minuten quellen lassen.

- 4000 g **Quarkhefe frisch**
- 1000 g Wasser
- 600 g Vollei
- 200 g Hefe
 - ▶ 2 + 6 Minuten im Spiralkneter auskneten.

Mandelhaltige Füllung

- 500 g **Mandella**
- 200 g Wasser
 - ▶ Verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Schokocreme-Füllung

- 1500 g **Schokoladen-Cremepulver**
- 750 g Wasser
 - ▶ Verrühren.

Herstellung

- ▶ Den Teig auf 3,6 mm Stärke und 35 cm Breite ausrollen.
- ▶ Mandelhaltige Füllung auf dem Teig verstreichen und aufrollen. In 5 cm breite Stücke schneiden, auf ein gefettetes Blech legen und andrücken.
- ▶ Vor dem Backen die Teigstücke mit einem Teigdrücker mittig eindrücken und ca. 30 g Schokocreme-Füllung eindressieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190–200 °C (= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20–25 Minuten
- ▶ Abbacken bei: 3/4 Gare

Berliner-TIPP

Schokoladen-Cremepulver kann auch perfekt für eine Berliner-Füllung eingesetzt werden. Dazu einfach 1000 g **Schokoladen-Cremepulver** und 650 g Wasser, warm zusammen aufschlagen.



11/2019 Ro



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