



Velvet-Orangen-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Rührmasse

0,600 kg	Velvet Cake orange
0,250 kg	Vollei
0,180 kg	Wasser
0,090 kg	Rapsöl

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten verrühren.

Fruchtfüllung

0,600 kg	Fruchti-Top Apfel
----------	--------------------------

Orangen-Sahne

0,220 kg	Alaska-express Orange
0,275 kg	Wasser, 20–25 °C
1,100 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

0,350 kg	Miruar Weiß , erwärmt
0,030 kg	Decor GOLD

- ▶ Mischen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Fruchti-Top diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Sahne aufstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Miruar überziehen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 150–160 °C
(= 80–70 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten

Velvet-Mango-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

0,600 kg	Velvet Cake gelb
0,250 kg	Vollei
0,180 kg	Wasser
0,090 kg	Rapsöl

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten verrühren.

Fruchtfüllung

0,600 kg	Fruchti-Top Tropic
----------	---------------------------

Mango-Sahne

0,220 kg	Alaska-express Mango
0,275 kg	Wasser, 20–25 °C
1,100 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

0,350 kg	Miruar Weiß , erwärmt
0,030 kg	Decor GOLD

- ▶ Mischen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Fruchti-Top diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Sahne aufstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Miruar überziehen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 150–160 °C
(= 80–70 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten



08/2025 Ro



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

customerservice@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

Nr. 755