

RUNDUMM

Genießer-Schnitten




BRAUN



Genießer-Schnitten

aus hochwertiger Sandmasse

Frische Blechkuchen aus der handwerklichen Backstube werden von den Kunden gerne gekauft. Neue Gebäckideen bringen Abwechslung in die Theke – und machen Ihr Kuchensortiment für die Kundschaft noch attraktiver.

Vorteile von Sandblechkuchen:

◆ Rationelle Herstellung

Die Masse wird nur angerührt – eine Aufarbeitung wie bei Hefeteigen ist nicht notwendig.

◆ Überzeugende Saftigkeit der Gebäcke.

Mit diesen **BRAUN**-Rezepten werden Ihre Blechkuchen zu unwiderstehlichen **Genießer-Schnitten**: Früchte, Sahne, Cremes und viele andere Auflagen kommen auf einer lockeren Sandmassen-Basis perfekt zur Geltung.

Für jeden Backbetrieb gibt es von **BRAUN** das richtige Produkt: Hochwertige **Fertig-Mischung** und rationelle **Vormischung** für die Herstellung von besten Sandgebäcken.

Schnelle und einfache Herstellung der BRAUN-Sandmassen

- + optimale Gelingsicherheit
- + ausgesuchte Rohstoffe
- + feiner Sandkuchengeschmack

= **beste Basis für vielseitige Blechkuchen**

Erfolg mit Probieraktionen

Erst probieren, dann kaufen:
Gebäcke aus Ihrer Backstube sind immer frisch und in bester Qualität!
Überzeugen Sie Ihre Kunden durch das regelmäßige Angebot von appetitlichen Probierstückchen.



Wichtige Anwendungen	Besondere Vorteile	BRAUN-Sandmassen
● Blechkuchen mit schwerer Auflage	● schwere Auflagen (z. B. Früchte) sinken nicht ab ● einfachste Verarbeitung mit Speiseöl, dadurch günstig in der Kalkulation ● Einsatz und Auslobung von Butter ist möglich (= Buttersandkuchen) ● FruchtSand – mit feinem Mandelgeschmack	FruchtSand und FruchtSand Quick
● Kasten- und Marmorkuchen ● Blechkuchen mit einfacher Auflage ● Kapseln	● besonders ausgeprägter und gleichmäßiger Ausbund ● perfekte handwerkliche Optik ● Einsatz und Auslobung von Butter ist möglich (= Buttersandkuchen) ● besonders lockere Krumenstruktur – dadurch zart im Biss	Sand-frisch & locker PLUS
● perfekte Basis für klassische und kreative Blech- und Obstblechkuchen	● sehr gute Streich- bzw. Fließfähigkeit der Masse ● rationelle Verarbeitung, schnelles, einfaches Handling ● hervorragende Eignung zur Verarbeitung mit der Dosiermaschine ● besonders gute Tragfähigkeit der Sandmasse, kein Absinken der Auflage	Sand BASIC



Veneziana-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm

Betriebsrezept

_____	1450 g	Sandmasse Empfehlung: mit Sand-frisch & locker PLUS s. Grundrezept	verrühren
_____	100 g	Haselnüsse, gemahlen	
_____	100 g	Haselnusscreme stückig	
<u>Amaretto-Creme</u>			
_____	700 g	Bianka-Creme, siehe Grundrezept	verrühren
_____	150 g	Royal Amaretto	
<u>Dekor</u>			
_____	50 g	Haselnuss-Krokant	
_____	25 g	Schoko-Pailletten	

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und bemehltes Blech streichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Erkalten die Amaretto-Creme aufstreichen und mit dem **Haselnuss-Krokant** und den **Schoko-Pailletten** bestreuen.



Pflaumen-Sandkuchen

1 Blech, 60 x 20 cm

Betriebsrezept

_____	450 g	(1 Stück) Mürbeteig, angebacken, 3 mm	s. Grundrezept
_____	100 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	1200 g	Sandmasse Empfehlung: mit Sand-frisch & locker PLUS	s. Grundrezept
_____	100 g	Mandella	Mandella unter die Sandmasse heben.
_____	750 g	Pflaumen	
_____	75 g	Mandella	
_____	250 g	Streusel	s. Grundrezept
<u>Dekor</u>			
_____	250 g	Geleeguss mit Colorado gelb	s. Grundrezept

Herstellung

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden die Aprikosenkonfitüre streichen.
- Die Sandmasse aufstreichen und **Mandella** aufstreuen.
- Mit den Pflaumen belegen und die Streusel aufstreuen.
- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abgelen.

Grundrezept: Colorado gelb, Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado gelb	Kurz aufkochen.
_____	500 g	Wasser	



Piratenschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm

Betriebsrezept

		<u>Sandmasse</u>	
_____	1350 g	Sandmasse Empfehlung: mit FruchtSand	s. Grundrezept
_____	100 g	Royal Rumtopf	Royal Rumtopf unter die Sand- masse ziehen.
_____	500 g	Frosterfrüchte, gemischt	
		<u>Schoko-Rumtopf-Sahne</u>	
_____	150 g	Alaska-express Schokolade	Alaska-express Schokolade im Wasser auflösen, mit Royal Rumtopf abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	150 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	50 g	Royal Rumtopf	
_____	750 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	250 g	Garniersahne	s. Grundrezept
_____	150 g	Schokoladen- kuvertürespäne	
_____	24 Stück	Schoko-Dekor Rumtopf	

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und bemehltes Blech aufstreichen.
- Die Frosterfrüchte aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- Nach dem Erkalten die Schoko-Rumtopf-Sahne aufstreichen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit Garniersahne, Schokoladenkuvertürespänen und **Schoko-Dekor Rumtopf** ausgarnieren.

Rhabarber-Erdbeer-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm

Betriebsrezept

		<u>Fruchtsandmasse</u>	
_____	1500 g	Sandmasse Empfehlung: mit FruchtSand	s. Grundrezept
_____	30 g	Orangella	Orangella unter die Sand- masse ziehen.
		<u>Quark-Erdbeermasse</u>	
_____	400 g	Quarkmasse	s. Grundrezept
_____	20 g	Dessertpaste Erdbeer	Dessertpaste Erdbeer unter die Quarkmasse rühren.
_____	400 g	Rhabarber, gewürfelt	Rhabarber mit Kabi ummanteln.
_____	30 g	Kabi	
		<u>Dekor</u>	
_____	300 g	Erdbeeren, geviertelt	s. Grundrezept
_____	300 g	Geleeguss mit Colorado neutral	

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und bemehltes Blech aufstreichen.
- Die Quark-Erdbeermasse mit 11er Lochtülle diagonal aufdressieren.
- Die in **Kabi** gewälzten Rhabarberstücke aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten
- Nach dem Erkalten die geviertelten Erdbeeren aufstreuen und mit Geleeguss abglieren.



Rosalinde

1 Blech, 60 x 20 cm

Betriebsrezept

_____	1000 g	Sandmasse Empfehlung: mit Sand-frisch & locker PLUS	s. Grundrezept
<u>Himbeerfüllung</u>			
_____	150 g	Himbeeren (Frosterfrüchte)	Die Himbeeren mit heißem Wasser über- gießen und mit dem Kabi -/ Zucker-Gemisch abbinden.
_____	100 g	Wasser, heiß	
_____	30 g	Kabi	
_____	30 g	Zucker	
<u>Himbeersahne</u>			
_____	150 g	Alaska-express Himbeer	Alaska-express Himbeer im Wasser auflösen, die Sahne und die Himbeerfüllung unterziehen.
_____	175 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	750 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Dekor</u>			
_____	300 g	Himbeer-Geleeguss	s. Grundrezept
_____	20 g	Pistazien, gehackt	

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und bemehltes Blech aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Erkalten die Himbeersahne aufstreichen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Den Himbeer-Geleeguss auftragen und die Pistazien aufstreuen.



Party-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm

Betriebsrezept

_____	1350 g	Sandmasse Empfehlung: mit Sand BASIC	s. Grundrezept
<u>Mohnmasse</u>			
_____	50 g	Mohna	verrühren
_____	50 g	Wasser	
_____	500 g	Früchte, gemischt, z.B. Mandarinen, Kaiserkirschen, etc.	
<u>Maraschinocreme</u>			
_____	850 g	Bianka-Creme, siehe Grundrezept	verrühren
_____	50 g	Dessertpaste Maraschino	
<u>Dekor</u>			
_____	250 g	Schokobella weiß	
_____	10 g	Zuckerperlen	

Herstellung

- 1000 g Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und bemehltes Blech aufstreichen.
- Die restliche Sandmasse mit der Mohnmasse verrühren und auf die andere Masse streichen.
- Die gemischten Früchte aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten
- Nach dem Erkalten die Maraschinocreme aufstreichen und die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Schokobella weiß** überziehen und die **Zuckerperlen** aufstreuen.



Capri-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm

Betriebsrezept

_____	1500 g	Sandmasse	s. Grundrezept
_____		Empfehlung: mit FruchtSand	
_____	400 g	Pfirsiche, gehackt	
_____		<u>Käse-Pfirsich-Sahne</u>	
_____	300 g	Alaska-express Käse-Sahne	Alaska-express Käse-Sahne im Wasser auflösen, mit Dessertpaste Pfirsich abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	500 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	60 g	Dessertpaste Pfirsich	
_____	600 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____		<u>Dekor</u>	
_____	300 g	Pfirsiche, gehackt	s. Grundrezept
_____	300 g	Pfirsich-Geleeguss	

Herstellung

- ◆ Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und bemehltes Blech aufstreichen.
- ◆ Die gehackten Pfirsiche aufstreuen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 35 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten die Käse-Pfirsich-Sahne aufstreichen und die gehackten Pfirsiche aufstreuen.
- ◆ Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Mit dem Pfirsich-Geleeguss abglieren.

Grundrezept: Pfirsich-Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado gelb	Kurz aufkochen.
_____	500 g	Wasser	
_____	40 g	Dessertpaste Pfirsich	



Igel-Kuchen

1 Blech, 60 x 20 cm

Betriebsrezept

_____		<u>Sandmasse</u>	
_____	1500 g	Sandmasse	s. Grundrezept
_____		Empfehlung: mit Sand-frisch & locker PLUS Schokobella	
_____	150 g	Schokobella	Schokobella unter die Sandmasse ziehen.
_____		<u>Bienex-Mandelmischung</u>	
_____	150 g	Bienex	mischen
_____	90 g	Mandeln, gehobelt	
_____		<u>Füllcreme</u>	
_____	200 g	KSK	KSK und Alaska-express Neutral trocken vermischen. Dann mit Milch anrühren. Die Sahne sofort unter die angerührte Creme ziehen.
_____	75 g	Alaska-express Neutral	
_____	500 g	Milch, 20 °C	
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Herstellung

- ◆ Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und bemehltes Blech aufstreichen.
- ◆ Die **Bienex**-Mandelmischung aufstreuen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten den Kuchen 1 x durchschneiden (wie Bienenstich).
- ◆ Mit der Füllcreme füllen und ca. 1 1/2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.



Orangen-Moccacino

1 Blech, 60 x 20 cm

Betriebsrezept

		<u>Sandmasse</u>	
_____	1350 g	Sandmasse Empfehlung: mit FruchtSand , siehe Grundrezept	Die Hälfte der Sandmasse mit Dessertpaste Orange und die andere Hälfte mit Dessert- paste Mocca aromatisieren.
_____	50 g	Dessertpaste Orange	
_____	50 g	Dessertpaste Mocca	
		<u>Orangencreme</u>	
_____	900 g	Bianka-Creme, siehe Grundrezept	verrühren
_____	40 g	Dessertpaste Orange	
_____	40 g	Schoko-Pailletten	
		<u>Dekor</u>	
_____	240 g	Orangenscheiben, 24 halbe	
_____	300 g	Orangen-Geleeguss	s. Grundrezept

Herstellung

- ◆ Die helle Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und bemehltes Blech aufstreichen, danach die dunkle Sandmasse aufstreichen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 40 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten die Orangencreme aufstreichen und die Schnitte einteilen.
- ◆ Die Orangenscheiben auflegen und kalt stellen.
- ◆ Mit Orangen-Geleeguss abglieren.

Grundrezept: Orangen-Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado gelb	Kurz aufkochen.
_____	500 g	Wasser	
_____	40 g	Dessertpaste Orange	



Beschwipster Apfel

1 Blech, 60 x 20 cm

Betriebsrezept

		<u>Sandmasse</u>	
_____	1350 g	Sandmasse Empfehlung: mit FruchtSand , siehe Grundrezept	aromatisieren
_____	100 g	Dessertpaste Eierlikör	
_____	1000 g	Dunstäpfel, gehackt	
		<u>Knusperstreusel</u>	
_____	125 g	Bienex	mischen
_____	100 g	Mandeln, gehobelt	
_____	150 g	Streusel, siehe Grundrezept	

Herstellung

- ◆ Die Eierlikör-Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und bemehltes Blech streichen.
- ◆ Die gehackten Dunstäpfel und dann die Knusperstreusel aufstreuen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 40 Minuten

Grundrezept: Sandmasse mit Sand BASIC, Fertigmischung

Betriebsrezept

_____	1200 g	Sand BASIC	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	700 g	Eier	
_____	600 g	Speiseöl	

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	Intensiv verkneten. Schnellkneteter: 2 + 6 Minuten Spiralkneteter: 2 + 3 Minuten
_____	400 g	Backmargarine, weich	
_____	100 g	Eier	

Grundrezept: Streusel

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	Zu Streuseln aufarbeiten.
_____	500 g	Crememargarine oder Butter	

Grundrezept: Quarkmasse

Betriebsrezept

_____	800 g	Käse-Frisch flach	glatt rühren
_____	2000 g	Quark	
_____	600 g	Eier	
_____	1400 g	Wasser	

Grundrezept: Bianka-Creme

Betriebsrezept

_____	1000 g	Bianka	Bianka und Crememargarine schaumig rühren.
_____	1000 g	Creme- margarine	
_____	500 g	Wasser oder Eier	Das Wasser nach und nach zugeben und gut aufschlagen.

Grundrezept: Sandmasse mit Sand-frisch & locker PLUS, Fertigmischung

Betriebsrezept

_____	2000 g	Sand-frisch & locker PLUS	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang glatt rühren.
_____	900 g	Backmargarine	
_____	900 g	Eier	
_____	10 g	Feines Kuchen-Aroma	

Bei Verwendung von Butterfett:

_____	750 g	Butterfett
_____	1050 g	Eier

Grundrezept: Sandmasse mit FruchtSand, Fertigmischung

Betriebsrezept

_____	1500 g	FruchtSand	2 bis 3 Minuten im mittleren Maschinengang rühren.
_____	600 g	Speiseöl	
_____	450 g	Eier	
_____	150 g	bis 200 g Wasser	

Alternativ hierzu:

Grundrezept: Sandmasse mit FruchtSand Quick, Vormischung

Betriebsrezept

_____	900 g	FruchtSand Quick	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	600 g	Zucker	
_____	600 g	Speiseöl	
_____	450 g	Eier	
_____	150 g	bis 200 g Wasser	



White Lady

1 Blech, 60 x 20 cm

Betriebsrezept

		<u>Sandmasse</u>	
_____	1350 g	Sandmasse Empfehlung: mit FruchtSand	s. Grundrezept
_____	100 g	Schoko-Pailletten	unterziehen
_____	350 g	Mandarinen	
		<u>Orangentränke</u>	
_____	100 g	Läuterzucker/Tränke, siehe Grundrezept	} verrühren
_____	30 g	Dessertpaste Orange	
		<u>Orangencreme</u>	
_____	600 g	Schokobella weiß	} Zur Creme aufschlagen.
_____	150 g	Butter, weich	
_____	35 g	Dessertpaste Orange	
		<u>Dekor</u>	
_____	250 g	Schokobella weiß	
_____	40 g	Schokobella	

Herstellung

- ◆ Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und bemehltes Blech aufstreichen.
- ◆ Die Mandarinen aufstreuen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten
- ◆ Nach dem Backen sofort tränken.
- ◆ Nach dem Erkalten die Orangencreme aufstreichen.
- ◆ Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Mit **Schokobella weiß** und **Schokobella** ausgarnieren.

Grundrezept: Läuterzucker/Tränke

Betriebsrezept

_____	3000 g	Wasser	} Wasser und Zucker aufkochen abschäumen und abkühlen lassen.
_____	2400 g	Zucker	

Grundrezept: Himbeer-Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado rot	} Kurz aufkochen.
_____	300 g	Himbeeren, Frosterfrüchte	
_____	100 g	Wasser	

Grundrezept: Colorado neutral, Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado neutral	} Kurz aufkochen.
_____	500 g	Wasser	

Grundrezept: Garniersahne

Betriebsrezept

_____	50 g	Alaska-express Neutral	} Alaska-express Neutral im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	50 g	Wasser	
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:

Tel. (0511) 41 07 380

Fax (0511) 41 07 389

Bestellung:

Tel. (0511) 41 07 333

Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 335