

RUND UMM...
Fruchti-Top





Fructi-Top-Fruchtfüllungen

100 % Vielfalt & 100 % Geschmack in jeder Anwendung!

Mit Fructi-Top-Fruchtfüllungen verarbeiten Sie Erntezeit unabhängig frischeste und reife Früchte mit vollem Aroma und fruchtigem Geschmack zu Ihren köstlichen Kreationen. Ob Blechkuchen, Plunder oder Feingebäck, Sahne- und Cremegebäck oder Desserts – die Fructi-Top-Fruchtfüllungen sind perfekt für rationelle, individuelle und kreative Anwendungen.

- Je nach Sorte beinhalten die Fructi-Top Füllungen 40–90 % Fruchtanteil.

- Alle Sorten beinhalten einen hohen Anteil sichtbarer Früchte/Fruchstücke.
- Die Fruchtfüllungen sind backfest, froststabil und schnittfest.
- Fructi-Top-Fruchtfüllungen überzeugen optisch und geschmacklich, sowohl frisch und ungebacken als auch gebacken.
- Vielseitig verwendbar und flexibel im Gebrauch durch sichere und schnelle Verarbeitung.



HINWEIS: Zu jedem Rezept passt auch jede andere Fructi-Top-Fruchtfüllung!





Fruchtfüllungen

Artikel-Nr.	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Dosierung
3700007 3700006	Fructi-Top **,*** Apfel 5,5 kg im Eimer 11,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	100 % 
1395706 1395712	Fructi-Top ** Aprikose-Pfirsich 6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	100 % 
3700053 3700044	Fructi-Top *,** Erdbeere 6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	100 % 
3700020 3700021	Fructi-Top *,** Kirsch 6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	100 % 
1395406 1395412	Fructi-Top ** Kirsch mit Amarenanote 6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	100 % 
1390806 1390812	Fructi-Top *,**,*** Orange 6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	100 % 
1392906 1392912	Fructi-Top ** Pflaume 6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	100 % 
3700391	Fructi-Top *,** NEU Himbeere 6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	100 % 
3700390	Fructi-Top ** NEU Heidelbeere 6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung.	100 % 

* mit Farbstoff, ** mit Konservierungsstoff, *** mit Antioxidationsmittel



Apple Crumble

35 Förmchen, 10 cm Ø, 2 cm hoch

_____	1500 g	Mürbeteig [siehe Grundrezept]
_____	3500 g	Fruchi-Top Apfel
_____	700 g	Streusel [siehe Grundrezept]
		<u>Dekor</u>
_____	50 g	Dekorpuder

Herstellung

- Die Förmchen fetten (nur Förmchen mit glattem Boden verwenden).
- Den Mürbeteig mit der Maschine ausrollen (3 mm), über die Förmchen legen und ausdrücken.
- **Fruchi-Top Apfel** mit einem Spritzbeutel einfüllen, die Streusel aufstreuen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit dem **Dekorpuder** absieben.

Backtechnik

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



Fruchtiger Apfel-Butterkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 20

_____	1200 g	Hefeteig [siehe Grundrezept]
		<u>Butter-Masse</u>
_____	150 g	Butter
_____	60 g	Fondant
		<u>Auflage</u>
_____	120 g	Mandeln, gehobelt
_____	100 g	Zucker
_____	700 g	Fruchi-Top Apfel
_____	200 g	Sahne, flüssig

Die weiche Butter
mit dem Fondant
aufschlagen.

Herstellung

- Teigtemperatur: ca. 24–26 °C
- 10 Minuten Teigruhe.
- Den Hefeteig auf ein gefettetes Blech ausrollen und stippen.
- Bei 1/2 Gare Löcher in den Teig drücken.
- Die Buttermasse und **Fruchi-Top Apfel** aufspritzen und mit Mandeln und Zucker bestreuen.
- Nach einer kurzen Zwischengare abbacken.
- Nach dem Backen den noch warmen Butterkuchen mit flüssiger Sahne abstreichen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 240 °C
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten



Himbeer-Sahneschnitte à la Crème Brûlée

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

Rührmasse

- _____ 1300 g **Muffin Soft**
- _____ 700 g Vollei
- _____ 650 g **Deli Pflanzenöl**
- _____ 130 g Wasser

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt rühren.

- _____ 1200 g **Fruchti-Top Himbeere**

Cremefüllung

- _____ 1000 g **Basismix à la Crème Brûlée**
- _____ 750 g Wasser, ca. 50 °C
- _____ 3250 g Sahne, flüssig

Basismix à la Crème Brûlée im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.

Dekor

- _____ 25 g **Cristaline Rot**
- _____ 100 g **Cristaline Gelb**
- _____ 24 Stk. **Dekorstäbchen weiß, halbiert**
- _____ 144 Stk. Himbeeren

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes Blech streichen.
- **Fruchti-Top** diagonal aufdressieren und abbacken.
- Nach dem Auskühlen die Cremefüllung einfüllen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und anschließend kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline Rot** abtupfen und mit **Cristaline Gelb** abgelieren.
- Mit Himbeeren und **Dekorstäbchen weiß** ausgarnieren.

Backtechnik

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



Erdbeer-Sahneschnitte à la Tiramisu

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

- _____ 900 g Mürbeteig, gebacken
[siehe Grundrezept]
- _____ 200 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 1200 g Biskuitroulade, hell,
2 Stück
[siehe Grundrezept]
- _____ 1200 g **Fruchti-Top Erdbeere**

à la Tiramisu-Sahne

- _____ 400 g **Basismix „à la Tiramisu“**
- _____ 500 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 2000 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

Basismix „à la Tiramisu“ im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 350 g **Cristaline Rot**
- _____ 350 g Garniersahne
- _____ 50 g Pistazienbruch
- _____ 12 Stk. Erdbeeren

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- **Fruchti-Top Erdbeer** diagonal aufdressieren.
- Mit der à la Tiramisu-Sahne sowie der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammen setzen und kämmen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline Rot** abgelieren, Pistazienbruch aufstreuen und eine geviertelte Erdbeere mit Garniersahne auflegen.





Yoghurt-Heidelbeer-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24

- _____ 950 g Rührmasse
[siehe Grundrezept]
- _____ 800 g **Fructi-Top Heidelbeere**

Heidelbeer-Sahne

- _____ 300 g **Alaska-express Joghurt-Heidelbeer**
 - _____ 600 g Wasser, ca. 20 °C
 - _____ 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ **Alaska-express Joghurt-Heidelbeer** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 200 g **Cristaline Neutral**
 - _____ 50 g **Fruchtpüree Heidelbeere**
- ▶ mischen
- _____ 25 g **Blütenraspeln weiß**
 - _____ 300 g Johannisbeeren, rot
 - _____ 100 g Garniersahne
 - _____ 50 g **Gold Sparkle**

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes bemehltes Blech streichen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen **Fructi-Top Heidelbeer** aufstreichen.
- Die Heidelbeer-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit der **Cristaline-Fruchtpüree**-Mischung abgelifrieren und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Min.



Baiser-Heidelbeer-Tarte

6 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 48

- _____ 900 g Mürbeteig, 6 Stück, angebacken
[siehe Grundrezept]

Quarkmasse

- _____ 450 g **Käse-Frisch flach**
 - _____ 550 g Quark (20 % Fett i. Tr.)
 - _____ 550 g Schmand
 - _____ 350 g Vollei
 - _____ 800 g Wasser
 - _____ 750 g **Fructi-Top Heidelbeere**
 - _____ 60 g **Kabi**
- ▶ Alle Zutaten kurz glatt rühren.
- ▶ **Kabi** mit dem **Fructi-Top** verrühren.

Baisermasse

- _____ 180 g Wasser
 - _____ 20 g **Ovasil**
 - _____ 200 g Zucker
 - _____ 150 g Zucker
- ▶ **Ovasil** mit dem Wasser verrühren, aufschlagen, Zucker nach und nach dazu geben. Die 2. Zuckermenge am Ende kurz unterrühren.

Dekor

- _____ 75 g **Cristaline Neutral**
- _____ 100 g Mandeln, gehobelt

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen, die Quarkmasse einfüllen, glatt streichen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen die Baisermasse am Rand mit grossen Tupfen aufdressieren und wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.
- **Fructi-Top** aufdressieren.
- Mit **Cristaline Neutral** abglänzen und den Rand mit den Mandeln absetzen.
- Variation: Die Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.
- Abbacken.
- Ein Gitter aus Baisermasse aufdressieren und in die Zwischenräume **Fructi-Top** dressieren.
- Wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.

Backtechnik

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



Lemon-Bar

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 40

Muffin-Masse

- _____ 1400 g **Muffin Soft**
- _____ 770 g Vollei
- _____ 700 g **Deli Pflanzenöl**
- _____ 140 g Wasser
- _____ 25 g **Limone**

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt rühren.

- _____ 800 g **Bon Citron**
- _____ 800 g **Fructi-Top Himbeer**
- _____ 800 g Streusel
[siehe Grundrezept]

Dekor

- _____ 50 g **Dekorpuder**

Herstellung

- Die Muffin-Masse auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Blech aufstreichen.
- **Bon Citron** und **Fructi-Top Himbeer** tupfenförmig aufdressieren.
- Die Streusel aufstreuen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit **Dekorpuder** absieben.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten



Orangenwelle

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48

Rührmasse

- _____ 970 g **RührQuick Soft**
- _____ 520 g Zucker
- _____ 600 g **Deli Pflanzenöl**
- _____ 600 g Wasser
- _____ 400 g **Schoko-Pailletten**

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt rühren.

Quarkcreme

- _____ 240 g **Käse-Frisch flach**
- _____ 600 g Magerquark
- _____ 180 g Vollei
- _____ 350 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 120 g **KSK**

glatt rühren

Dekor

- _____ 300 g Streusel
[siehe Grundrezept]

Orangenfüllung

- _____ 1000 g **Fructi-Top Orange**
- _____ 260 g Geleeguss mit
Colorado neutral

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes, leicht bemehltes Blech aufstreichen.
- Längs vier Streifen Quarkcreme aufdressieren und die Streusel neben der Creme aufstreuen und abbacken.
- Auskühlen lassen, dann die Orangenfüllung auf die Cremestreifen dressieren und abgelenken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170–180 °C
(= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50–60 Minuten





Pfirsich-Mascarpone-Dreieck

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Rührmasse

- _____ 550 g **Schoko-Rührkuchen**
- _____ 250 g **Deli Pflanzenöl**
- _____ 250 g Wasser

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 2–3 Minuten rühren.

- _____ 900 g **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich**

Pfirsich-Mascarpone-Sahne

- _____ 200 g **Alaska-express Pfirsich-Mascarpone**
- _____ 250 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

glatt rühren

- _____ 200 g **Cristaline Gelb**
- _____ 100 g Garniersahne
- _____ 22 Stk. **Schoko-Dekor Tropfen-Dreieck**
- _____ 25 g Pistazienbruch
- _____ 150 g Johannisbeeren, rot

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes, leicht bemehltes Blech aufstreichen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** aufstreichen, die Pfirsich-Mascarpone-Sahne einfüllen und kämmen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Dünn mit **Cristaline Gelb** abglazieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten



Kirsch-Pluffin

1 Silikon Formenverbund, 7 cm Ø; Gesamtstückzahl: 24

- _____ 1000 g Plunderteig [siehe Grundrezept]

- _____ 600 g **Fruchti-Top Kirsch**

Dekor

- _____ 50 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 50 g Fondant

Herstellung

- Den Teig auf ca. 60 x 40 cm ausrollen und in 10 x 10 cm große Stücke schneiden.
- Die Silikonformen buttern und zuckern.
- **Fruchti-Top Kirsch** auf die Teigstücke dressieren und die vier Ecken wie beim Obstplunder zusammendrücken.
- Die Stücke in die Formen legen.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.
- TIPP: Man kann auch andere **Fruchti-Top-Sorten** oder selbst angemachte Fruchtfüllungen mit den **LeGourmet Fruchtputees** verwenden.

Backtechnik

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



Freuen Sie sich jetzt schon auf die nächsten
Rezepte! Hier bereits ein *kleiner Einblick...*



Grundrezepte

Plunderteig

_____ 3000 g	Weizenmehl Type 550	
_____ 150 g	CrossQuick	
_____ 300 g	Butter	
_____ 300 g	Zucker	
_____ 200 g	Hefe	intensiv verkneten
_____ 400 g	Vollei	Spiralkneter: 2 + 3
_____ 50 g	Salz	Minuten
_____ 900 g	Wasser, (evtl. 20 % Crushed-Eis verwenden)	Teigtemperatur: 18–20 °C
_____ 2000 g	Ziehmargarine, oder Butterziehplatte	

Herstellung

- Den Hefeteig zum Rechteck formen und ca. 10 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
- Das Ziehfett in 3 einfachen Touren einziehen und nochmals 10–15 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
- Bei Verwendung von Butterziehfett zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen und beim Tourieren eine Teigdicke von 9 mm nicht unterschreiten.
- Den fertig getourten Plunderteig nochmals 15–20 Min. entspannen lassen und anschließend zu verschiedenen Plundergebäcken aufarbeiten.

Hefeteig

_____ 10000 g	Weizenmehl Type 550	
_____ 300 g	HefeSoft	
_____ 1400 g	Zucker	
_____ 1250 g	Butter	
_____ 900 g	Hefe	Im Spiralkneter
_____ 1000 g	Vollei	2 + 6 bis 8 Minuten
_____ 4000 g	Wasser, kalt, bis 4300 g Die Wassermenge ist der Mehqualität anzupassen.	kneten
_____ 200 g	Salz	Teigtemperatur: ca. 24–26 °C
_____ 80 g	Hefeteig-Aroma	Teigruhe: ca. 10 Minuten

Streusel

_____ 650 g	Mürbella	Alle Zutaten zu
_____ 350 g	Butter	Streuseln verkneten.

Biskuitböden, hell

_____ 1250 g	Bisquisit 100 PLUS	Alle Zutaten im
_____ 750 g	Vollei	schnellen Maschi-
_____ 250 g	Wasser	nengang mit feiner
		Rute ca. 6 Minuten
		aufschlagen.

Backtechnik

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

Biskuitroulade, hell, dünn

_____ 1250 g	Bisquisit 100 PLUS	Alle Zutaten im
_____ 750 g	Vollei	schnellen Maschi-
_____ 250 g	Wasser	nengang mit feiner
		Rute ca. 6 Minuten
		aufschlagen.

Herstellung

- Die Rouladenmasse auf Papier aufstreichen und abbacken.
- Nach dem Backen die Rouladen sofort auf Tücher stürzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 240 °C
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 4–6 Minuten

Rührmasse

_____ 650 g	RührQuick Soft	Mit grober Rute 3
_____ 350 g	Zucker	Minuten bei middle-
_____ 400 g	Deli Pflanzenöl	rer Geschwindigkeit
_____ 400 g	Wasser, kalt	rühren.

Backtechnik

- Backtemperatur: 180–190 °C
(= 50–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten

Mürbeteig

_____ 1000 g	Mürbella	Alle Zutaten in-
_____ 300 g	Butter	intensiv verkneten.
_____ 50 g	Vollei	Spiralkneter:
_____ 50 g	Wasser	2 + 3 Minuten

MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel: 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN • GRUPPE

Nr. 584

