



Out of the Box **Kastenkuchen**

Nuts & Caramel Overload

20 Mini-Kastenformen



Nuss-Sandmasse

..... 0,700 kg	Sand-frisch & locker
..... 0,350 kg	Butter oder Backmargarine
..... 0,350 kg	Vollei
..... 0,100 kg	Haselnüsse, gehackt
..... 0,050 kg	Dessertpaste Caramel

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.
Einwaage je Form 80 g

..... 0,125 kg	Wasser
..... 0,200 kg	NussgeNuss

- ▶ Mischen, 10 Minuten quellen lassen und in die Sandmasse geben.
Einwaage je Form 20 g

Füllung

..... 0,200 kg	Bon Caramel RSPO SG
----------------	----------------------------

Dekor

..... 0,350 kg	Schokobella Nuss & Milch
..... 0,070 kg	Butter

- ▶ Zusammen aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Bon Caramel mit einem Spritzbeutel tupfenförmig auf die Masse dressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170–180 °C
(= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25–35 Minuten

Orangen-Dreieck

6 Dreiecks-Formen (Dachrinne)



Sandmasse

..... 1,250 kg	Sand BASIC
..... 0,730 kg	Vollei
..... 0,625 kg	Backmargarine oder Butter
..... 0,125 kg	Dessertpaste Orange
..... 0,025 kg	Orangella

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

Füllung

..... 0,360 kg	Fruchti-Top Orange
----------------	---------------------------

Dekor

..... 0,500 kg	Crunchy Coating Joghurt-Orange-Mandarine
	RSPO SG
..... 0,100 kg	Schokobella Mango RSPO SG RA MB cocoa

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Ca. 200 g Masse in die Formen füllen, einen Kern mit Fruchti-Top eindressieren (ca. 60 g) und dann ca. 250 g Masse darüber einfüllen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Crunchy Coating überziehen.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.

Backtechnik

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

Pistazien-Mini-Cake

12 Mini Kastenformen



Pistazien-Sandmasse

..... 1,050 kg	Sand BASIC
..... 0,615 kg	Vollei
..... 0,525 kg	Backmargarine oder Butter
..... 0,220 kg	Gourmetpaste Pistazie Kerman 99 %
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Die Gourmetpaste zum Schluss unterrühren. Einwaage je Form 200 g	

Dekor Variante 1

..... 0,600 kg	Schokobella Pistazie RSPO SG
▶ Auflösen und die Minis überziehen.	

Dekor Variante 2

..... 0,480 kg	Schokobella Pistazie RSPO SG
..... 0,480 kg	Kranfil's Pistazie
▶ Schokobella auflösen, mit dem Kranfil's mischen und die Minis überziehen.	

Dekor Variante 3

..... 0,180 kg	Schokobella Pistazie RSPO SG
..... 0,180 kg	Butter
▶ Schokobella und Butter zusammen aufschlagen und die Minis überziehen.	

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Mit Hilfe eines Schabers einen Ölstich machen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170–180 °C
(= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

Cherry Marble Cake

12 Kastenformen



Sandmasse

- 3,200 kg **Sand BASIC**
- 1,900 kg Vollei
- 1,600 kg Backmargarine oder Butter
 - ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.

- 0,500 kg **Schokobella RSPO SG RA MB cocoa**, aufgelöst
 - ▶ 2 kg Sandmasse mit dem Schokobella verrühren. Einwaage je Form 200 g

- 1,700 kg Kirschen, TK, aufgetaut, abgetropft
- 0,100 kg **Kabi**
 - ▶ Die Früchte mit Kabi ummanteln und vorsichtig unter die restliche Sandmasse rühren. Einwaage je Form 350 g

Glasur

- 1,200 kg **Glasura Intense RSPO SG RA MB cocoa**

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Beide Massen einfüllen.
- ▶ Mit einem Löffelstiel marmorieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit der Glasur überziehen.

Backtechnik

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

Zitronen-Kuchen

4 Toast-Kastenformen



Zitronen-Sandmasse

- 1,800 kg **Sand-frisch & locker**
- 0,800 kg Vollei
- 0,800 kg Butter oder Backmargarine
- 0,040 kg **Sizilia**
 - ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Je Form 850 g Masse einfüllen und die Formen verschließen.

- 0,200 kg Butter, flüssig

Dekor

- 0,400 kg Zucker
- 0,010 kg **Limone**
 - ▶ Vermischen.

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen buttern und im Zucker wälzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 70 Minuten

Bananen-Dreiecks-Kuchen

6 Kastenformen



Bananen-Sandmasse

Sand-frisch & locker

..... 1,000 kg	Vollei
..... 0,450 kg	Backmargarine oder Butter
..... 0,120 kg	Dessertpaste Banane
..... 0,100 kg	Walnüsse, gehackt
..... 0,010 kg	Zimt

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren, zum Schluss die Walnüsse und den Zimt kurz unterlaufen lassen.

Jeweils 350 g in 20 cm lange Dreiecksformen ca. 4 cm hoch einfüllen und bei 180 °C ca. 45 Minuten abbacken. Dann stürzen, bei Bedarf grade schneiden.

Grundmasse

Sand-frisch & locker

..... 2,100 kg	Vollei
..... 1,000 kg	Backmargarine oder Butter

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

Überzug

..... 3,000 kg	Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt
..... 0,150 kg	Schokobella Nuss & Milch, erwärmt

Dekor

..... 1,000 kg	Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa, leicht erwärmt
..... 0,080 kg	Dessertpaste Banane
..... 0,200 kg	Schmand, leicht erwärmt
	▶ Schokobella ca. 3 Minuten mit der Dessertpaste aufschlagen und den Schmand nach und nach zugeben.
..... 0,100 kg	Bananenchips

Herstellung

- ▶ 180 g Grundmasse einfüllen und die Sandmassen-Dreiecksform auflegen. Mit 500 g Grundmasse das Dreieck überdecken.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aus den Formen lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten, dann einschneiden
- ▶ Backtemperatur: ca. 160 °C (= 70 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 45 Minuten

Swirl Kuchen Orange

1 Kastenform, 53 cm Länge



Velvet-Cake Orange-Rouladen

0,500 kg	Velvet Cake orange
0,200 kg	Vollei
0,225 kg	Wasser
0,060 kg	Butter, flüssig

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten verrühren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und abbacken (230 °C, 4 Minuten).

Sandmasse

2,000 kg	Sand-frisch & locker
0,900 kg	Vollei
0,900 kg	Backmargarine oder Butter

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

Überzug

1,000 kg	Crunchy Coating Joghurt-Orange-Mandarine
	RSPO SG , ca. 40 °C

Dekor

0,800 kg	Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa
0,160 kg	Schmand
0,065 kg	Dessertpaste Orange

- ▶ Schokobella ca. 3 Minuten mit der Dessertpaste aufschlagen und den Schmand nach und nach zugeben.

Herstellung

- ▶ Die Form fetten und ausstauben.
- ▶ Die Roulade in 55 x 15 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Ca. 520 g Sandmasse auf die Roulade streichen, mit Backpapier aufrollen und frosten.
- ▶ 1,4 kg Sandmasse einfüllen und die Velvet Roulade mittig auflegen.
- ▶ Die Roulade mit 1,7 kg Sandmasse abdecken.
- ▶ Mit Hilfe eines Schabers einen Ölstich machen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aus der Form lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Crunchy Coating überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 160 °C (= 70 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 70–75 Minuten

Schoko-Cheesecake Kasten

12 Kastenformen



Schokomasse

..... 1,600 kg	Muffin Soft RSPO MB
..... 0,880 kg	Vollei
..... 0,800 kg	Rapsöl
..... 0,160 kg	Wasser

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

..... 0,300 kg	Schokobella RSPO SG RA MB cocoa
	▶ Zum Schluss unterrühren.
	Einwaage je Form 300 g

Cheesecake-Masse

..... 0,340 kg	Käse-Frisch hoch
..... 1,000 kg	Quark (Magerstufe)
..... 0,230 kg	Vollei
	▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.
	Einwaage je Form 200 g

..... 0,150 kg	Streusel (Mürbella + Butter)
	[siehe Grundrezept]

..... 0,150 kg	Schokostreusel
	[siehe Grundrezept]

Dekor

..... 0,600 kg	Glasura Intense RSPO SG RA MB cocoa
----------------	--

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Beide Massen einfüllen.
- ▶ Mit einem Löffelstiel marmorieren.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Glasura Intense absetzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170–180 °C
(= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 60–65 Minuten

Marmorierter Mohn-Sandkuchen

12 Kastenformen



Sandmasse

..... 2,325 kg	Sand BASIC
..... 1,365 kg	Vollei
..... 1,160 kg	Backmargarine oder Butter
	► Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Einwaage je Form 400 g

Mohn-Masse

..... 1,200 kg	Mohna
..... 0,360 kg	Brösel
..... 0,840 kg	Vollmilch, 3,5 %
..... 0,008 kg	Caribia
	► Alle Zutaten glattrühren und 10 Minuten quellen lassen. Einwaage je Form 200 g

Glasur

..... 1,200 kg	Glasura Intense RSPO SG RA MB cocoa
----------------	--

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Beide Massen einfüllen.
- Mit einem Löffelstiel marmorieren.
- Abbacken.
- Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- Auskühlen lassen.
- Mit der Glasur überziehen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180–190 °C
(= 50–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 60–70 Minuten

Pistazien-Himbeer-Bar

1 Silikonform Financiers 16er; Gesamtstückzahl: 16



Rührmasse

..... 0,370 kg	Muffin Soft RSPO MB
..... 0,200 kg	Vollei
..... 0,180 kg	Rapsöl
..... 0,070 kg	Wasser
..... 0,015 kg	Limone
	► Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren. Einwaage je Form 40 g

Füllung

..... 0,150 kg	Bon Vanille RSPO SG
..... 0,015 kg	Gourmetpaste Pistazie Kerman 99 %
	► Mischen.

..... 0,120 kg	Himbeeren, TK
..... 0,005 kg	Kabi
	► Die Früchte mit Kabi ummanteln.

..... 0,120 kg	Streusel (Mürbella + Butter) [siehe Grundrezept]
----------------	---

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Die Masse in die Formen füllen.
- Bon Vanille tupfenförmig aufdressieren.
- Die Früchte aufstreuen.
- Die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170–180 °C
(= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20–25 Minuten

Kasten à la Frankfurter Kranz

4 Kastenformen groß



Sandmasse

..... 1,350 kg	Sand-frisch & locker
..... 0,520 kg	Vollei
..... 0,520 kg	Butter, Backmargarine oder Rapsöl
..... 0,010 kg	Feines Kuchenaroma

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Einwaage je Form 600 g

Kirschwasser-Tränke

..... 0,250 kg	Läuterzucker-Tränke [siehe Grundrezept]
----------------	--

..... 0,020 kg	Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser
----------------	--

- ▶ Abschmecken.

..... 0,250 kg	Johannisbeergelee
----------------	-------------------

Buttercreme

..... 0,530 kg	Cremonte
..... 0,800 kg	Wasser, ca. 20 °C
..... 0,700 kg	Butter, weich

- ▶ Cremonte mit dem Wasser verrühren. Butter zugeben und im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Dekor

..... 0,400 kg	Haselnuss-Krokant
..... 0,060 kg	Chellies (AZO-frei)

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ 2 x durchschneiden.
- ▶ Tränken.
- ▶ Jede Lage mit Johannisbeergelee bestreichen.
- ▶ Mit der Creme und den Böden zusammensetzen.
- ▶ Mit der Creme einstreichen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170–180 °C
(= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 55–60 Minuten

Banana Bread

12 Kastenformen



Rührmasse

..... 1,000 kg	Muffin Soft RSPO MB
..... 0,550 kg	Vollei
..... 0,500 kg	Rapsöl
..... 0,100 kg	Wasser
..... 0,100 kg	Haselnussgrieß
..... 0,150 kg	Dessertpaste Banane
..... 0,200 kg	Fruchtpüree Banane
..... 0,004 kg	Zimt

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.
Einwaage je Form 200 g

..... 0,400 kg	Schoko-Bananen-Creme [siehe Grundrezept]
----------------	---

Dekor

..... 0,040 kg	Haselnüsse, geröstet
..... 0,035 kg	Bananenchips

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170–180 °C
(= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40–45 Minuten

Stachelbeer-Baiser

4 Kastenformen groß



Sandmasse

..... 1,300 kg	Sand-frisch & locker
..... 0,585 kg	Vollei
..... 0,585 kg	Rapsöl

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Einwaage je Form 600 g

Füllung

..... 0,080 kg	Kabi
..... 0,135 kg	Zucker
..... 0,500 kg	Stachelbeersaft
..... 0,375 kg	Stachelbeeren, Dosenware

- ▶ Kabi und Zucker trocken mischen, in den Saft rühren und die Früchte unterheben. Einwaage je Form 250 g

Baisermasse

..... 0,030 kg	Ovasil
..... 0,270 kg	Wasser, kalt
..... 0,240 kg	Zucker

- ▶ Ovasil und Wasser verrühren, aufschlagen. Zucker nach und nach dazugeben.

..... 0,240 kg	Zucker
..... 0,030 kg	Weizenstärke
	▶ Mischen und zum Schluss unter die Masse laufen lassen.

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Anschließend durchschneiden.
- ▶ Die Füllung auf die Unterteile streichen.
- ▶ Die Deckel auflegen.
- ▶ Den Kuchen mit der Baisermasse einstreichen.
- ▶ Wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.

Backtechnik

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

Pistazien-Kirsch-Kasten

4 Kastenformen groß



Pistazien-Sandmasse

..... 1,200 kg	Sand-frisch & locker
..... 0,530 kg	Vollei
..... 0,530 kg	Rapsöl
..... 0,200 kg	Gourmetpaste Pistazie Kerman 99 %
	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Die Gourmetpaste zum Schluss unterrühren. Einwaage je Form 600 g

Kirsch-Tränke

..... 0,200 kg	Läuterzucker
..... 0,010 kg	Dessertpaste Kirsch
	▶ Abschmecken.

Füllung

..... 0,500 kg	Fruchti-Top Kirsch mit Amarenanote
----------------	---

Pistazien-Creme

..... 1,800 kg	Buttercreme mit Cremonte [siehe Grundrezept]
..... 0,180 kg	Gourmetpaste Pistazie Kerman 99 %
	▶ Die Creme mit der Gourmetpaste abschmecken.

Dekor

..... 0,520 kg	Schokobella Pistazie RSPO SG , aufgelöst
..... 0,060 kg	Chellies (AZO-frei)

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ 2 x durchschneiden.
- ▶ Tränken.
- ▶ Je Boden 2 Streifen Fruchti-Top aufdressieren und mit der Creme füllen.
- ▶ Zusammensetzen.
- ▶ Mit der Creme einstreichen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170–180 °C
(= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 55–65 Minuten

Strawberry Swirl

12 Kastenformen



Sandmasse

..... 2,880 kg

Sand BASIC

..... 1,680 kg

Vollei

..... 1,440 kg

Backmargarine oder Butter

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

Füllung

..... 0,255 kg

Fruchtpüree Erdbeere

..... 0,170 kg

Wasser

..... 0,150 kg

KSK PLUS

..... 0,425 kg

Kranfil's Rote Früchte

- ▶ Fruchtpüree, Wasser und KSK PLUS mischen. Kranfil's auflösen und unterrühren.

Dekor

..... 1,560 kg

Schokobella Joghurt RSPO SG RA MB cocoa

..... 0,600 kg

Kranfil's Rote Früchte

- ▶ Auflösen und marmorieren.

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Ca. 300 g Masse in die Formen füllen, einen Kern mit der Füllung eindressieren (ca. 80 g) und dann ca. 200 g Masse darüber einfüllen.
- ▶ Mit einem Löffelstiel marmorieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Cookies & Cream Kasten Kuchen

4 Kastenformen groß



Sandmasse

..... 1,200 kg

Sand BASIC

..... 0,700 kg

Vollei

..... 0,600 kg

Backmargarine oder Butter

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Einwaage je Form 600 g

..... 0,325 kg

Dunkler Mürbeteig, gebacken, gebrochen [siehe Grundrezept]

- ▶ Die Mürbeteigstückchen unter die Sandmasse rühren. Einwaage je Form 75 g

Dekor

..... 0,600 kg

**Crunchy Coating Milk & Cookie
RSPO SG RA MB cocoa**

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Die Masse einfüllen und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Crunchy Coating überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Grundrezepte

Mürbeteig

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,400 kg	Backmargarine, weich
..... 0,100 kg	Vollei
▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam	

Streusel

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,500 kg	Butter oder Crememargarine
▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.	

Schoko-Streusel

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,550 kg	Butter oder Backmargarine
..... 0,100 kg	Kakaopulver
▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.	

Läuterzucker-Tränke

..... 1,000 kg	Wasser
..... 1,000 kg	Zucker
▶ Wasser und Zucker aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.	

Dunkler Mürbeteig

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,400 kg	Backmargarine, weich
..... 0,100 kg	Vollei
..... 0,050 kg	Wasser
..... 0,075 kg	Kakaopulver
▶ Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 3 Minuten langsam	

Milchcreme mit Bananengeschmack

..... 0,250 kg	Schokobella Nuss & Milch
..... 0,125 kg	Butter
..... 0,025 kg	Dessertpaste Banane
▶ Alle Zutaten zur Creme aufschlagen.	

Buttercreme mit Cremonte

..... 1,000 kg	Cremonte
..... 1,500 kg	Wasser, kalt
▶ Kurz verrühren.	
..... 1,300 kg	Butter, weich
▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.	

Kleine Kuchen, großer Genuss



Mit Mini-Sandkuchen-Formen backen Sie im Handumdrehen viele kleine Glückliche. Erhältlich z.B. hier: www.gude.de
Gude GmbH, Tel. 04203-439920



Eine große Auswahl an Backformen und Papierzuschnitten für Kasten Kuchen finden Sie z.B. hier: www.demmler.de
Demmler GmbH, Tel.: 030-7700080

Gut verpackt auf die Reise



Überreichen Sie Ihre Kreationen gut geschützt im praktischen Karton, z.B. von Papstar: www.papstar-shop.de



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