

RUNDUMM

Sand BASIC





Sand BASIC

Perfekte Basis für klassische und kreative Blech- und Obstblechkuchen!

Sand BASIC von **BRAUN** ist das optimale Produkt zur Herstellung von erstklassigen Sandmassen.

Diese Vorteile überzeugen:

- hochwertige, fein aufeinander abgestimmte Rohstoffe
- freie Fettwahl – Butter, Pflanzenfett oder Speiseöl
- ideal auch für Buttergebäcke
- hohe Verarbeitungssicherheit, da lediglich Fett und Vollei zugegeben werden müssen
- sehr gute Frosterfähigkeit der Masse und des fertigen Gebäcks
- Produktion auf Vorrat, Abfangen von Bedarfsspitzen
- angenehmer Geschmack durch leichte Vanillenote
- herrlich lockere, saftige Gebäcke mit ausgezeichnet langer Frischhaltung
- individuelle Variationsmöglichkeiten durch den Einsatz verschiedener Rohstoffe bzw. Zutaten
- attraktive Sortimentsgestaltung



- 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

Grundrezept: Sandmasse

Betriebsrezept

_____	1200 g Sand BASIC	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Min. rühren.
_____	700 g Vollei	
_____	600 g Speiseöl	

Backtechnik

- Sandmasse-Litergewicht (g/l): ca. 900 -1000



Donauwelle

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	3300 g	Sandmasse	s. Grundrezept
_____	100 g	Schokobella	
_____	600 g	Sauerkirschen, gut abgelaufen	
_____	1800 g	Buttercreme mit Cremonte	s. Grundrezept

Dekor

_____	500 g	Schokobella	► auflösen
-------	-------	--------------------	------------

Herstellung

- Von der Sandmasse 750 g abnehmen und mit 100 g **Schokobella** verrühren.
- Die helle Sandmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die dunkle Sandmasse mit einem Spritzbeutel aufdressieren und mit einem Messer verziehen, die Kirschen aufstreuen und abbacken.
- Nach dem Erkalten Buttercreme aufstreichen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- **Schokobella** aufstreichen und kämmen.

Backtechnik

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

Grundrezept: Buttercreme mit Cremonte

Betriebsrezept

_____	1000 g	Cremonte	► kurz verrühren
_____	1500 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	1300 g	Butter, weich	Mit den o. g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Min. aufschlagen.



Schneebirnchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	2000 g	Sandmasse	s. Grundrezept
_____	100 g	Schoko-Pailletten	► zum Schluss kurz unterrühren
_____	900 g	Birnen, gehackt	

gekochte Joghurtmasse

_____	800 g	Birnensaft	
_____	400 g	Käse-Frisch hoch	► Birnensaft aufkochen und Käse-Frisch hoch einrühren.

_____	650 g	Joghurt	
_____	150 g	Royal Williams-Christ	► zugeben
_____	240 g	Eiweiß	aufschlagen und
_____	120 g	Zucker	untermelieren

Dekor

_____	100 g	Schokobella	► auflösen
-------	-------	--------------------	------------

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und abbacken.
- Die grob gehackten Birnenwürfel auf der ausgekühlten Kapsel verteilen.
- Die gekochte Joghurtmasse darauf verteilen, mit einer Palette abtupfen und kühl stellen.
- Die abgesteifte Schnitte mit **Schokobella** und einem Pinsel abtupfen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten



Apfel-Knusperwelle

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	3000 g	Sandmasse	s. Grundrezept
_____	2000 g	Fruchti-Top Apfel	
<u>Knusperstreusel</u>			
_____	300 g	Streusel	} mischen
_____	200 g	Mandeln, gehobelt	
_____	250 g	Bienex	

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Fruchti-Top Apfel** mit einer 10er Lochtülle diagonal aufdressieren.
- Die Knusperstreusel gleichmäßig aufstreuen und abbacken.
- Tipp:** Es können auch Dunstäpfel, frische Äpfel oder anderes Obst genommen werden.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

Grundrezept: Geleeguss mit Claro neutral

Betriebsrezept

_____	100 g	Claro neutral
_____	400 g	Zucker
_____	1000 g	Wasser, (oder Fruchtsaft)

Herstellung

- Claro neutral** und Zucker mischen. Mit dem Wasser oder Fruchtsaft aufkochen.



Mohnklecks

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

		<u>Mohn-Sandmasse</u>	
_____	2800 g	Sandmasse	s. Grundrezept
_____	350 g	Mohna	▶ in die Sand- masse einrühren
_____	100 g	Vollei	
		<u>Mohnmasse</u>	
_____	1000 g	Mohna	▶ verrühren
_____	900 g	Wasser	
_____	100 g	KSK PLUS	
_____	100 g	Biskuitbrösel	
_____	10 g	Caribia	
		<u>Dekor</u>	
_____	450 g	Birnen, in Scheiben geschnitten	s. Grundrezept
_____	450 g	Pfirsiche, gut abgelaufen, in Scheiben	
_____	200 g	Kaiserkirschen	
_____	500 g	Geleeguss mit Claro neutral	

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die Mohnmasse tupfenförmig einspritzen, die Früchte darauf verteilen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

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

Grundrezept: Geleeguss mit Colorado gelb (s. Rückseite)

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado gelb	} Zutaten kurz aufkochen.
_____	500 g	Wasser	



Südseetraum

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	2800 g	Sandmasse	s. Grundrezept
_____	400 g	Ananas, gut abgetropft, in kleine Stücke gehackt	▶ auf die Sandmasse streuen
<u>Kokos-Rahmguss</u>			
_____	650 g	Feiner Kuchenguss	▶ verrühren und 10 Minuten quellen lassen
_____	1300 g	Sahne, flüssig	
_____	550 g	Wasser	
_____	400 g	Kokoskrone	
<u>Dekor</u>			
_____	200 g	Kokoskrone	

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Den Kokos-Rahmguss gleichmäßig auf der Sandmasse verteilen, **Kokoskrone** aufstreuen und abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 45 bis 50 Minuten

Grundrezept: Geleeguss mit Claro rot (s. Rückseite)

Betriebsrezept

_____	100 g	Claro rot
_____	400 g	Zucker
_____	1000 g	Wasser, (oder Fruchtsaft)

Herstellung

- Claro rot** und Zucker mischen. Mit dem Wasser oder Fruchtsaft aufkochen.



Schokolino

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	3000 g	Sandmasse	s. Grundrezept
_____	200 g	Schoko-Pailletten	zum Schluss kurz unterrühren
<u>Rahmguss</u>			
_____	1500 g	Sahne, flüssig	verrühren und 10 Minuten quellen lassen
_____	800 g	Feiner Kuchenguss	
_____	400 g	Wasser	
_____	400 g	Cremium Schoko	
<u>Dekor</u>			
_____	400 g	Geleeguss mit Claro neutral	s. Grundrezept

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Den Rahmguss gleichmäßig auf der Sandmasse verteilen.
- Cremium Schoko** mit einer 8er Lochtülle längs aufdressieren, mit einem Messer marmorieren und abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abgelieren.

Backtechnik

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

Grundrezept: KSK-Creme zum Füllen (s. Rückseite)

Betriebsrezept

_____	300 g	KSK	Von Hand oder mit der Anschlag- maschine glatt rühren.
_____	1000 g	Wasser	

Herstellung

- Bei größeren Mengen die Creme im schnellen Maschinengang 5 Minuten glatt rühren.

Sandkuchen

**Zeitlose Klassiker, neue Hits –
zu jeder Jahreszeit!**

Die Grundlage unendlicher Blechkuchen-Ideen ist eine lockere Sandmasse. Ihre Kunden schätzen die köstlich lockeren, frischen und saftigen Sandkuchen – ob die klassische Donauwelle oder den traditionellen Apfelkuchen, frühlingsfrische Erdbeerschnitten oder trendigen Schokolino.

Es gibt tausendundeine Möglichkeit für neue kreative Gebäckvarianten – mit heimischen und exotischen Früchten, knusprigen Streuseln, edlen Gewürzen, goldbraunen Nüssen, feinen Cremes, frischem Quark und vielen weiteren Auflagen. Zaubern Sie ganz einfach ein vielseitiges, genussreiches und obendrein optisch äußerst attraktives Sortiment in Ihre Kuchentheke – und verführen Sie so Ihre Kunden zu Spontankäufen und echtem handwerklichen Genuss!

Kapsel- herstellung

Sandmassenkapseln aus **Sand BASIC** eignen sich hervorragend als Basis für Obst-, Buttercreme- sowie Sahnegebäcke. Für die Verfeinerung mit Fruchtfüllungen und Kuchenguss sind sie somit besonders vielseitig.

Sand BASIC sorgt für eine besonders gute Tragfähigkeit von Obst und anderen Auflagen.

Einfach, sicher,
vielseitig!
**Sand
BASIC**





Party-Schnitte
Rezept-Nr. 335



Nippon-Schnitte
Rezept-Nr. 296



Mokka-
Knüsperküchen
Rezept-Nr. 60000/10



Obstcocktail-
Lieblingsküchen
Rezept-Nr. 358



La-Ola-Welle
Rezept-Nr. 393



MultiFrucht-
Sandschnitte
Rezept-Nr. 296



Cappuccino-
Johannisbeer-Schnitte
Rezept-Nr. 60000/13



Winterliche
Kirschschnitte
Rezept-Nr. 382



FrISChe Erdbeer-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

Sandmasse			
_____	1200 g	Sand BASIC	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
_____	700 g	Vollei	
_____	600 g	Speiseöl	
_____	900 g	KSK-Creme zum Füllen	s. Grundrezept
_____	3000 g	Erdbeeren	
Dekor			
_____	1400 g	Geleeguss mit Claro rot	s. Grundrezept

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen und abbacken.
- Auf die ausgekühlte Kapsel die KSK-Creme aufstreichen.
- Mit den Erdbeeren belegen und mit Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: 180 bis 190 °C (= 50 bis 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 20 Minuten



Nuss-Pflaumenkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

Nussmasse			
_____	1200 g	Sand BASIC	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 bis 4 Min. rühren.
_____	600 g	Speiseöl	
_____	700 g	Vollei	
_____	400 g	NussgeNuss	
_____	250 g	Wasser	
_____	2000 g	Pflaumen, TK oder frisch	
_____	150 g	Haselnüsse, gehobelt	
Dekor			
_____	500 g	Geleeguss mit Colorado gelb	s. Grundrezept

Herstellung

- Die Nussmasse auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech gleichmäßig aufstreichen.
- Die Pflaumen auflegen und die Haselnüsse aufstreuen.
- Abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 40 bis 45 Minuten

Offizieller
Förderer



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. 410