



BRAUN



Tropical Sushi

75 Stück

675 g Dekorroulade [siehe Grundrezept]
60 x 40 cm, 5 Streifen, je 7,5 cm
breit

Kokosfüllung

750g **Kokoskrone**

130 g **Wasser, 40–50 °C**

30 g **Dessertpaste Ananas**

100 g **Erdbeeren**

Dekor

75 g Mango-Scheiben, in dünne Strei-
fen schneiden

20 Stk. Physalis, in Scheiben schneiden

100 g **Cristaline Neutral** zum Abglänzen

120 g **Schokobella**

verrühren und
20 Minuten
quellen lassen.

Herstellung

❖ Mit einer großen Lochtülle die Kokosfüllung der Länge nach
auf die Rouladenstreifen aufdressieren.

Variante 1:

❖ Zur Rolle formen und kalt stellen.

❖ Die Rolle in 4 cm lange Stücke schneiden und mit dünnen abgeglänzten
Mangostreifen dekorieren.

Variante 2:

❖ Die dünnen Erdbeerstreifen auf die Kokosfüllung legen.

❖ Zur Rolle formen und kalt stellen.

❖ Dünn mit **Schokobella** einstreichen und in 4 cm breite Stücke schneiden.

Variante 3:

❖ Zur Rolle formen und kalt stellen.

❖ Die Roulade in 4 cm lange Stücke so schneiden, dass die eine Seite leicht
schräg ist.

❖ Mit einer abgeglänzten Physalisscheibe dekorieren.



Sweet Sushi-Rolls

60 Stück

_____	540 g	Biskuitroulade, hell, dünn [siehe Grundrezept]	
_____		<u>Füllung 1</u>	
_____	100 g	Himbeerkonfitüre	} verrühren
_____	5 g	Dessertpaste Himbeer	
_____		<u>Füllung 2</u>	
_____	100 g	Aprikosenkonfitüre	} verrühren
_____	5 g	Dessertpaste Passionsfrucht	
_____		<u>Dekor 1</u>	
_____	50 g	Cristaline Neutral	} für Füllung 1
_____	30 g	Kokosraspeln, fein	
_____		<u>Dekor 2</u>	
_____	50 g	Cristaline Neutral	} für Füllung 2
_____	75 g	Marzipan, angewirkt, leicht orange eingefärbt	
_____	50 g	Pistazien, gehackt	

Herstellung

- ❖ Die Roulade der Länge nach teilen und mit der entsprechenden Füllung 1 oder 2 bestreichen. Die Rouladen stramm aufrollen und frosten.
- ❖ Nach dem Frosten die Rouladen dünn mit angewärmter **Cristaline Neutral** bestreichen.

Variante 1:

- ❖ Himbeerroulade ganz in Kokosraspeln rollen. Die Rouladen in 2 cm breite Stücke schneiden.

Variante 2:

- ❖ Die Passionsfruchtroulade in gehackten Pistazien rollen und oben etwas frei lassen für den Marzipanstreifen.
- ❖ Die Passionsfruchtroulade mit einem Streifen orangen Marzipan und die Himbeer-Roulade wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

sweet sushi no2



Sweet-Sushi-Rolls

60 Stück

_____	540 g	Biskuitroulade, hell, dünn [siehe Grundrezept]	
		<u>Füllung 1</u>	
_____	200 g	Mandelhaltige Füllung [siehe Grundrezept]	} verrühren
_____	20 g	Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser	
		<u>Füllung 2</u>	
_____	200 g	Mandelhaltige Füllung [siehe Grundrezept]	} verrühren
_____	45 g	Gourmetpaste Pistazie RSPO SG	
		<u>Dekor 1</u>	
_____	50 g	Cristaline Rot	} für Füllung 1
_____	30 g	Kokosraspeln, fein	
_____	100 g	Schokospäne, weiß	
		<u>Dekor 2</u>	
_____	50 g	Cristaline Neutral	} für Füllung 2
_____	60 g	Pistaziengrieß	
_____	100 g	Schokostäbchen, dunkel	

Herstellung

- ❖ Die Roulade der Länge nach teilen und mit entsprechender Füllung bestreichen.
- ❖ Die Rouladen stramm aufrollen und frosten.

Variante 1:

- ❖ Die Kirschwasserroulade außen dünn mit angewärmter **Cristaline Rot** einstreichen und in Kokosraspeln rollen.
- ❖ In 4 cm Stücke schneiden und diese noch diagonal teilen.
- ❖ Mit weißen Schokospänen ausgarnieren.

Variante 2:

- ❖ Die Mandel-Pistazien Roulade außen dünn mit angewärmter **Cristaline Neutral** einstreichen und in Pistaziengrieß rollen.
- ❖ In 2 cm breite Stücke schneiden und mit dunklen Schokostäbchen ausgarnieren.
- ❖ TIPP: Mit einem **Chellie** ausgarnieren.



Sushi de Coco

(Gebäck 1-2)

1 Blech, 60 x 40 cm; 320 Stück

2.700 g	Biskuitroulade, hell, dünn, 5 Stück [siehe Grundrezept]	
1.000 g	Aprikosenkonfitüre	} verrühren
60 g	Dessertpaste Pfirsich	
	<u>Dekor</u>	
250 g	Kokosraspeln, geröstet	
500 g	Marzipan, angewirkt, grün eingefärbt	
180 g	Nektarinenspalten, abgeliert	
150 g	Cristaline Neutral	
100 g	Cristaline Rot	

Herstellung

- ❖ Die gebackenen Rouladen dünn mit der abgeschmeckten Aprikosenkonfitüre bestreichen und zusammensetzen. Über Nacht pressen, anschließend einfrieren.
- ❖ In 2,5 cm breite Streifen schneiden.

Variante1:

- ❖ Die Streifen dünn mit **Cristaline Neutral** einpinseln und ringsherum in die gerösteten Kokosraspeln drücken.
- ❖ Leicht schräg in 3 cm lange Stücke schneiden und mit einer mit **Cristaline Neutral** abgeglänzten Nektarinenspalte ausgarnieren.

Variante2:

- ❖ Die Streifen dünn mit **Cristaline Neutral** einpinseln, mit grünem Dekormarzipan eindecken.
- ❖ In 2,5 cm große Stücke schneiden und die Stirnseite leicht in die gerösteten Kokosflocken drücken.
- ❖ Mit **Cristaline Rot** ausgarnieren.

Cherry Sushi

(Gebäck 3)

1 Blech, 60 x 20 cm; 120 Stück

1.350 g	Nousinorouladen, 3 Stück 60 x 20 cm, [siehe Grundrezept]	
	<u>Kirsch-Creme</u>	
350 g	Bianka-Creme [siehe Grundrezept]	} verrühren
30 g	Dessertpaste Kirsch	
	<u>Tränke</u>	
300 g	Läuterzucker/Tränke [siehe Grundrezept]	} verrühren
20 g	Dessertpaste Kirsch	
	<u>Dekor</u>	
150 g	Kokosraspeln, geröstet	
240 g	Cristaline Rot	
100 g	Cristaline Neutral	
200 g	Schokoladenkuvertüre für individuell hergestellte Schokodreiecke	

Herstellung

- ❖ Die Nousinoroulade leicht tränken und mit der Creme zusammensetzen.
- ❖ Die Oberfläche dünn mit Creme bestreichen und anschließend kalt stellen.
- ❖ In 3 cm breite Streifen schneiden und Stücke von 3 cm Länge schneiden.
- ❖ Die Würfel an den Seiten dünn mit angewärmter **Cristaline Neutral** bestreichen und rundherum in die gerösteten Kokosraspeln drücken.
- ❖ Die Oberfläche mit **Cristaline Rot** auslassen und mit den Schokodreiecken ausgarnieren.

Eierlikör-Sushi

1 Blech, 60 x 20 cm; 120 Stück

Mango-Kokos-Sushi

85 Stück

550 g	1 Nousinoroulade [siehe Grundrezept]
350 g	Fructi-Top Orange
	<u>Eierlikörcreme</u>
500 g	Schokobella weiß
250 g	Butter
80 g	Dessertpaste Eierlikör

zur Creme
aufschlagen

	<u>Dekor</u>
250 g	Schokobella Feinherb

Herstellung

- ❖ Nousinoroulade in 6 Streifen à 60 x 3 cm schneiden.
- ❖ Mit großer Lochtülle einen Streifen Eierlikörcreme längs aufdressieren.
- ❖ Mit kleiner Lochtülle an den Seiten sowie auf der Eierlikörcreme dünne Streifen **Fructi-Top Orange** aufdressieren und kalt stellen.
- ❖ Diagonal in 3 cm breite Streifen schneiden.
- ❖ Mit **Schokobella Feinherb** absetzen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

550 g	1 Nousinoroulade [siehe Grundrezept]
	<u>Mango-Kokoscreme</u>
350 g	Bianka-Creme [siehe Grundrezept]
20 g	Kokosraspeln
30 g	Topping Mango

verrühren

	<u>Dekor</u>
150 g	Cristaline Neutral , warm
40 g	Topping Mango
50 g	Schokoladenkuvertürespäne

Herstellung

- ❖ Die ausgestochenen Nousinoböden dünn mit einem Tupfen **Schokobella** auf Backpapier befestigen.
- ❖ Mit mittlerer Lochtülle einen Tupfer Creme aufdressieren und kalt stellen.
- ❖ **Cristaline Neutral** mit dem **Topping Mango** verrühren und erwärmen.
- ❖ Die Törtchen überziehen, trocknen lassen und mit dünnen Schokoladenkuvertürespänen ausgarnieren.

sweet sushi no5





grundrezepte

Bianka-Creme

_____	1.000 g	Bianka	} schaumig rühren
_____	1.000 g	Butter oder Crememargarine	
_____	500 g	Wasser	} nach und nach zugeben und gut aufschlagen.

Geleeguss

_____	1.000 g	Colorado neutral	} verrühren und kurz aufkochen
_____	500 g	Wasser	

Nousinoroulade

1 Blech, 60 x 40 cm

_____	700 g	Nousino	} Alle Zutaten im schnel- len Maschinengang mit grober Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.
_____	350 g	Vollei	
_____	50 g	Wasser	

Herstellung

❖ Masse auf Backpapier aufstreichen und abbacken.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 10 Minuten

Biskuitroulade, hell, dünn

7 Stück

_____	2.000 g	Bisquisit 100 PLUS	} Alle Zutaten im schnel- len Maschinengang ca. 6 Minuten aufschlagen.
_____	1.300 g	Vollei	
_____	500 g	Wasser	

Herstellung

- ❖ Rouladenmasse auf Papier aufstreichen und abbacken.
- ❖ Nach dem Backen die Rouladen sofort vom Blech nehmen.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur: ca. 250 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 4 Minuten

Läuterzucker-Tränke

_____	3.000 g	Wasser
_____	2.400 g	Zucker

Herstellung

- ❖ aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.

Mandelhaltige Füllung

_____	1.000 g	Mandella	} verrühren und 20 Minu- ten quellen lassen.
_____	400 g	Wasser	

Dekorroulade

6 Bleche, 60 x 40 cm

<u>Dunkle Rouladenmasse</u>			
_____	500 g	Sand-frisch & locker	} glatt rühren
_____	200 g	Crememargarine oder Butter, (weich)	
_____	250 g	Eiweiß	
_____	40 g – 50 g	Kakaopulver	
<u>Helle Rouladenmasse</u>			
_____	800 g	Marzipanrohmasse	} Marzipanrohmasse und Eier glatt arbeiten.
_____	500 g	Eier	
_____	900 g	Othello-Basismix	} anschließend mit den restlichen Zutaten 4 bis 5 Minuten aufschlagen, Butter kurz unterlaufen lassen.
_____	500 g	Eier	
_____	200 g	Wasser	
_____	160 g	Crememargarine oder Butter, (flüssig)	

Herstellung

- ❖ Dunkle Rouladenmasse mit Hilfe der Dekorschablonen auf Backpapier aufstreichen, ca. 30 Minuten anfrosten.
- ❖ Helle Rouladenmasse mit Hilfe der Dekorschablone auf das angefrosthete Dekormuster aufstreichen und abbacken.

Backtechnik

- ❖ Backtemperatur Oberhitze: ca. 250 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backtemperatur Unterhitze: ca. 210 °C (20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ❖ Backzeit: ca. 5 Minuten

Sweet-Apfel-Pfirsich-Sushi

1 Blech, 60 x 20 cm; 96 Stück

- 550 g 1 Nousinoroulade
[siehe Grundrezept]
- 10 g **Apfel-Geleeguss**
- 650 g **Aprima, Apfel-Aroma**
Geleeguss [siehe Grundrezept]

Eispaste unter
den Geleeguss
rühren.

- Pfirsich-Creme
- 500 g Bianka-Creme
[siehe Grundrezept]
- 20 g **Dessertpaste Pfirsich**

Eispaste unter
Bianka Creme
rühren.

- Dekor**
- 700 g Marzipan, angewirkt, leicht orange
eingefärbt.
- 280 g Pistaziengrieß

Herstellung

- ❖ Nousinoroulade auf ein 60 x 20 cm Blech legen, mit einem Vorsetzer versehen und mit etwas Mürbeteig abdichten.
- ❖ Den abgekühlten Apfel-Geleeguss auf die Roulade gießen, kalt werden lassen.
- ❖ Die Pfirsich-Creme glatt aufstreichen und kühl stellen.

Variante 1:

- ❖ In 5 cm breite Streifen und Stücke von 2,5 cm schneiden.
- ❖ Wie auf dem Foto ersichtlich und mit Pistaziengrieß ausgarnieren.

Variante 2:

- ❖ Kleine Törtchen (3,5 cm) ausstechen und den Rand mit dem orangen Dekormarzipan umwickeln, auf die Oberfläche Pistaziengrieß streuen.



anleitung sweet sushi no3

Biskuitroulade mit Himbeerkonfitüre bestreichen und aufrollen. 2-3 Stunden im Froster anfrieren.

Die Rolle mit **Christaline Rot** bestreichen und in Kokosraspeln wälzen.

In entsprechende Stücke schneiden und ausgarnieren.



anleitung sweet sushi no5

Die zusammengesetzte Biskuitroulade in Streifen schneiden.

Die Streifen dünn mit **Cristaline Neutral** einstreichen und mit grünem Marzipan eindecken.

In 2,5 cm große Stücke schneiden. Die Stirnseiten in gerösteten Kokosraspeln drücken. Mit **Cristaline Rot** ausgarnieren.



anleitung sweet sushi no6

Die Nougatroulade mit Apfelgelee und Melonencreme nach Rezept herstellen und kühl stellen.

In kleine Stücke schneiden bzw. kleine Fours ausstechen.

Die kleinen Stücke mit gehackten Pistazien ausgarnieren. Die runden Fours mit Marzipan einrollen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Von Hong Kong bis New York, Asiafood ist Trend!

Vielfältige Geschmackserlebnisse und außergewöhnliche Hingucker in einem: begeistern Sie Ihre Kunden zur Sommersaison mit einer legendären Neuheit: Sweet Sushi. Sommerlich süß und köstlich frisch, da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die Sweet Sushi sind dabei nicht nur rationell in verschiedenen Varianten herzustellen, sondern auch optisch einzigartig und ein ganz besonderer Hingucker in Ihrem Sortiment. Bieten Sie Ihren Kunden am besten gleich eine Auswahl an Sweet Sushi an.

Perfekt eignen sich die kleinen Feinheiten auch für Dessert-Erlebnisse mit dem gewissen Etwas. Als perfektes Give-Away können Sie außerdem die so genannten Chop-Sticks, ebenfalls

bekannt als asiatisches Besteck oder einfach Stäbchen, verteilen. So runden Sie den asiatischen Stil ab und die kleinen Köstlichkeiten können problemlos, zum Beispiel auch beim Flying Buffet oder unterwegs genossen werden.

sweet sushi to go!

Runden Sie Ihr Sweet-Sushi-Angebot mit den original to-go-Boxen, wie man sie sonst nur aus der asiatischen Sushi-Bar kennt, ab! So bieten Sie Ihren Kunden nicht nur optisch und geschmacklich etwas ganz Besonderes.

In verschiedenen Größen erhältlich.

KLAR PAC Klarsichtpackung GmbH

Hattersheimer Straße 46
65719 Hofheim / TS.

Tel: (06192) 99 02 0

info@klarpac.de
www.klarpac.de

z.B.:

04404 Sushischale SU 185

Art.-Nr.: 187820

Maße: 185 x 129 x 20 mm

04405 Deckel für Sushischale SU 185

Art.-Nr.: 187825

Maße: 190 x 134 x 30 mm



downloadvorlagen/ promotion

- ❖ Sweet Sushi Logo
- ❖ DIN A1-Plakat für Gehwegaufsteller
- ❖ DIN A4 für Thekenaufsteller

Sind unter **www.martinbraun.de** in der Rubrik Gebäcke in der Mediathek zu finden.



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