



NEU!

- *Konzentrat für außer-
gewöhnlich saftige Blech-
kuchen, Rodons und
Kastenkuchen*
- *sehr gute Tragfähigkeit*
- *besonders lange Frisch-
haltung*

RührQuick Soft

Orangen-Softcake

Betriebsrezept: Förmchen, 10 cm Ø, 2 cm hoch; ca. 34 Stück

_____	900 g	RührQuick Soft	3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang glatt rühren.
_____	480 g	Zucker	
_____	560 g	Speiseöl	
_____	560 g	Wasser, kalt	
_____	50 g	Orangella	
		<u>Fruchtfüllung</u>	
_____	1020 g	Fructi-Top Orange	
		<u>Dekor</u>	
_____	700 g	Mohrenglanz Zartbitter	

Herstellung

- Die Rührmasse in gefettete und leicht bemehlte 10 x 2 cm-Förmchen à 70 g füllen.
- Auf die Rührmasse **Fructi-Top Orange** à 30 g aufspritzen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Die ausgekühlten Törtchen mit **Mohrenglanz Zartbitter** überziehen.



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

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Nr. 481

Orangenwelle

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

Rührmasse

_____	970 g	RührQuick Soft
_____	520 g	Zucker
_____	600 g	Speiseöl
_____	600 g	Wasser
_____	400 g	Schoko-Pailletten

Zutaten 2 bis 3 Minuten
mit grober Rute im mittleren
Maschinengang verrühren.
Zum Schluss die **Schoko-
Pailletten** untergeben.

Quarkcreme

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

Zutaten
glatt rühren

Dekor

_____	300 g	Streusel
-------	-------	----------

Orangenfüllung

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

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes, leicht bemehltes Blech verstreichen.
- Längs vier Streifen Quarkcreme aufdressieren und die Streusel neben der Creme aufstreuen. Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 170 bis 180 °C
(= 60 bis 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 50 bis 60 Minuten
- Auskühlen lassen, dann die Orangenfüllung auf die Cremestreifen dressieren und abgelifieren.