

RUNDUMM

FruchtSand





Pflaumen-Sandschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

Sandmasse		
_____ 1500 g	FruchtSand	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____ 600 g	Speiseöl	
_____ 450 g	Eier	
_____ 150 g	bis 200 g Wasser	
_____ 2000 g	Pflaumen, entsteint (TK-Früchte)	
_____ 500 g	Streusel	
_____ 500 g	Geleeguss mit Colorado gelb	

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen.
- Die TK-Pflaumen auflegen und die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 55 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen.
- **Tipp:** Bei der Verwendung anderer Früchte, z. B. Mandarinen, verkürzt sich die Backzeit. Zur Herstellung der Sandmasse kann statt Speiseöl auch die gleiche Menge Butter eingesetzt werden.

Dreifrucht-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

Sandmasse		
_____ 1250 g	FruchtSand	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____ 500 g	Speiseöl	
_____ 350 g	Eier	
_____ 100 g	bis 150 g Wasser	
Quarkmasse		
_____ 350 g	Käse-frisch flach	glatt rühren
_____ 800 g	Quark	
_____ 250 g	Eier	
_____ 600 g	Wasser	
Früchte, gehackt		
_____ 450 g	Birnen (Dosenware)	Die Früchte hacken.
_____ 450 g	Pfirsiche (Dosenware)	
_____ 250 g	Kaiserkirschen (Dosenfrüchte)	
_____ 500 g	Geleeguss mit Claro gelb	

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen.
- Die Quarkmasse diagonal einspritzen, die zerkleinerten Früchte aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten
- Nach dem Auskühlen die Schnitte mit Geleeguss abglänzen.



Donauwelle

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

<u>Sandmasse</u>		
_____	1900 g FruchtSand	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	750 g Speiseöl	
_____	600 g Eier	
_____	200 g Wasser	
_____	125 g Schokobella	Von der Sandmasse 1000 g abnehmen und mit Schokobella verrühren.
_____	500 g Sauerkirschen, gut abgelaufen	
_____	1800 g Buttercreme mit Cremonte	
<u>Dekor</u>		
_____	500 g Schokobella , flüssig	

Herstellung

- Die helle Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech streichen.
- Die dunkle Sandmasse mit einem Spritzbeutel (9er Lochtülle) diagonal aufdressieren und mit einem Messer verziehen, die Kirschen aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 40 Minuten
- Nach dem Erkalten die Buttercreme aufstreichen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Schokobella** aufstreichen und kämmen.



Cappuccino-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

<u>Sandmasse</u>		
_____	1500 g FruchtSand	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	600 g Speiseöl	
_____	450 g Eier	
_____	150 g bis 200 g Wasser	
_____	450 g Moccatränke	
<u>Cappuccino-Sahne</u>		
_____	450 g Alaska-express Cappuccino	Alaska-express Cappuccino im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	550 g Wasser, ca. 25 °C	
_____	2250 g Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Dekor</u>		
_____	150 g Garniersahne	
_____	200 g Dunkler Dekorzucker	
_____	75 Stück Schoko-Dekor Cappuccino	

Herstellung

- Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Erkalten tränken, mit der Cappuccino-Sahne zusammensetzen und kämmen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Schnitte mit dem Dekorzucker absieben, einteilen und mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Cappuccino** ausgarnieren.

FruchtSand, das Convenience-Feinbackmittel zur Herstellung hochwertiger Kuchenspezialitäten.

- Ideal für saftige Obst- und Blechkuchen, englische Kuchen, Muffins, Königs Kuchen, Nusskuchen, Mandelkuchen und vieles mehr.
- Vorteile: Vielseitig einsetzbar, lange Frischhaltung,

kein Absinken der Früchte, TK-geeignet.

- Verarbeitung mit Butter oder Pflanzenfett, aber auch mit Speiseöl möglich.



Englischer Kuchen

5 Kastenformen

Betriebsrezept

_____	250 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	2250 g	Mandelbiskuitrouladen, 5 Stück, 40 x 30 cm	
Früchtekuchenmasse			
_____	2000 g	FruchtSand	2 bis 3 Minuten im mittleren Maschinengang rühren.
_____	1000 g	Eier	
_____	1000 g	Butter <u>oder</u> Backmargarine	
_____	1000 g	Rosinen	Die Früchte unter die fertige Masse heben.
_____	500 g	Belegkirschen, rot	
_____	250 g	Mandeln, gehackt	
_____	250 g	Zitronat	

Herstellung

- Die Formen fetten und mit Mehl ausstauben.
- Je Form 1200 g Masse einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 60 Minuten
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Auskühlen lassen, mit Aprikosekonfitüre einstreichen und mit den Mandelbiskuitrouladen einschlagen.

Erdbeer-Frucht-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

		Sandmasse	
_____	1500 g	FruchtSand	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	600 g	Speiseöl	
_____	450 g	Eier	
_____	150 g	bis 200 g Wasser	
_____	900 g	KSK-Creme	
_____	3000 g	Erdbeeren	
_____	1400 g	Geleeguss mit Claro rot	

Herstellung

- Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Backen mit KSK-Creme bestreichen.
- Mit den Erdbeeren belegen und mit Geleeguss abglänzen.

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

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

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317

Nr. 226