

RUNDUM

FruchtSand Quick





Donauwelle

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

Sandmasse		
_____ 1150 g	FruchtSand Quick	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____ 750 g	Zucker	
_____ 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	s. Grundrezept
Dekor		
_____ 500 g	Schokobella , flüssig	

Herstellung

- Die helle Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach bemehltes 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.



Erdbeer-Frucht-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

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

Herstellung

- Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach bemehltes 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.

Grundrezept: KSK-Creme

Betriebsrezept

_____ 300 g	KSK
_____ 1000 g	Wasser

Herstellung

- Von Hand oder mit der Anschlagmaschine glattrühren.
- Bei großen Mengen die Creme 5 Minuten im schnellen Maschinengang glattrühren.



Cappuccino-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

	<u>Sandmasse</u>	
_____	900 g FruchtSand Quick	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	600 g Zucker	
_____	600 g Speiseöl	
_____	450 g Eier	
_____	150 g bis 200 g Wasser	
_____	450 g Moccatränke	s. Grundrezept
	<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	s. Grundrezept
_____	200 g Dunkler Dekorzucker	s. Grundrezept
_____	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.



Dreifruit-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

<u>Sandmasse</u>		
_____ 750 g	FruchtSand Quick	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____ 600 g	Zucker	
_____ 600 g	Speiseöl	
_____ 450 g	Eier	
_____ 100 g	bis 150 g Wasser	
<u>Quarkmasse</u>		
_____ 350 g	Käse-frisch flach	glattrühren
_____ 800 g	Quark	
_____ 250 g	Eier	
_____ 600 g	Wasser	
<u>Früchte, gehackt</u>		
_____ 450 g	Birnen (Dosenware)	Die Früchte hacken.
_____ 450 g	Pfirsiche (Dosenware)	
_____ 250 g	Kaiserkirschen (Dosenfrüchte)	
_____ 500 g	Geleeguss mit Claro gelb	s. Grundrezept

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.

Grundrezept: Buttercreme mit Cremonte

Betriebsrezept

_____	1000 g	Cremonte	
_____	1500 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	1300 g	Butter, weich	

Herstellung

- ◆ **Cremonte** und Wasser kurz verrühren.
- ◆ Mit der Butter ca. 12 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute aufschlagen.

Grundrezept: Claro gelb, Geleeguss

Betriebsrezept

_____	100 g	Claro gelb	Zusammen kurz aufkochen.
_____	400 g	Zucker	
_____	1000 g	Wasser	

Grundrezept: Claro rot, Geleeguss

Betriebsrezept

_____	100 g	Claro rot	Zusammen kurz aufkochen.
_____	400 g	Zucker	
_____	1000 g	Wasser	

Grundrezept: Garniersahne

Betriebsrezept

_____	50 g	Alaska-express Neutral	Alaska-express Neutral im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	50 g	Wasser	
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Grundrezept: Streusel

Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbella	Miteinander zum Streusel aufarbeiten.
_____	500 g	Crememargarine oder <u>Butter</u>	

Grundrezept: Dunkler Dekorzucker

Betriebsrezept

_____	100 g	Kakaopulver	mischen
_____	50 g	Dekorzucker	

Grundrezept: Moccatränke

Betriebsrezept

_____	500 g	starker Kaffee (Mocca)	miteinander verrühren
_____	250 g	Läuterzucker	
_____	25 g	Dessertpaste Weinbrand	



Pflaumen-Sandschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

	Sandmasse	
_____ 900 g	FruchtSand Quick	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____ 600 g	Zucker	
_____ 600 g	Speiseöl	
_____ 450 g	Eier	
_____ 150 g	bis 200 g Wasser	
_____ 2000 g	Pflaumen, entsteint (TK-Früchte)	
_____ 500 g	Streusel	s. Grundrezept
_____ 500 g	Geleeguss mit Colorado gelb	s. Grundrezept

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.

Grundrezept: Colorado gelb, Geleeguss

Betriebsrezept

_____ 1000 g	Colorado gelb	Kurz aufkochen.
_____ 400-500 g	Wasser	

FruchtSand Quick, das Feinbackmittel-Konzentrat zur Herstellung hochwertiger Kuchenspezialitäten.

- Ideal für saftige Obst- und Blechkuchen.
- Vorteile: Vielseitig einsetzbar, lange Frischhaltung, kein Absinken der Früchte, TK-geeignet.
- Besonders günstig in der Kalkulation, da Konzentrat.
- Verarbeitung mit Butter oder Pflanzenfett, aber auch mit Speiseöl möglich.



MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:

Tel. (0511) 41 07 380

Fax (0511) 41 07 389

Bestellung:

Tel. (0511) 41 07 333

Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Rezept-Nr. 227