RUND UM...

Belvanill

BRAUN

Apfel Pudding Plunder

70 Stück

Betriebsrezept

_____	4000 g	Butter-Plunderteig	s. Grundrezept
_____	1750 g	Belvanill-Creme	s. Grundrezept
_____	2400 g	**Fruchti-Top Apfel**	

Dekor

_____	1000 g	Geleeguss mit **Colorado gelb**
_____	150 g	**Mohrenglanz Zartbitter**
_____	150 g	**Mohrenglanz Vanille**

Herstellung

- Den Teig auf 55 x 154 cm (ca. 3,5 mm) ausrollen und in 11 x 11 cm große Stücke schneiden.
- Die Ränder mit Eistreiche bestreichen, Belvanill-Creme mit dem Spritzbeutel in der Mitte aufdressieren und auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare die Teiglinge abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
  Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Auskühlen auf jedes Stück **Fruchti-Top Apfel** aufdressieren und mit Geleeguss abgelieren.
- Die Seiten mit **Mohrenglanz Zartbitter** und **Mohrenglanz Vanille** überspinnen.

Grundrezept: Colorado gelb, Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	**Colorado gelb**	Kurz aufkochen.
_____	500 g	Wasser	

Frankfurter Kranz

5 Stück, 24 cm Ø

Betriebsrezept

_____	3500 g	Sandmasse	s. Grundrezept
_____	400 g	Kirschwassertränke	s. Grundrezept
_____	500 g	Johannisbeergelee	

Vanille-Buttercreme

_____	3250 g	Buttercreme mit **Belvanill**	s. Grundrezept
_____	50 g	**Kovanil**	Die Buttercreme mit **Kovanil** abschmecken.

Dekor

_____	625 g	**Haselnuss-Krokant**
_____	125 g	**Chellies**, halbiert

Herstellung

- Die Formen einfetten und mit Mehl ausstauben.
- Sandmasse einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
  Backzeit: ca. 45 Minuten
- Nach dem Erkalten den Sandmassenring 3 x durchschneiden, mit Kirschwassertränke tränken.
- Jede Lage mit Johannisbeergelee bestreichen.
- Mit Vanille-Buttercreme zusammensetzen.
- Einstreichen und mit **Haselnuss-Krokant** einstreuen.
- Danach ausgarnieren.

Grundrezept: Sandmasse

Betriebsrezept

_____	1200 g	**Sand BASIC**	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	700 g	Eier	
_____	600 g	Butter oder Backmargarine	

Erdbeer-Törtchen mit Belvanill

50 Stück, 10 cm Ø

Betriebsrezept

_____	2000 g	Mürbeteig	s. Grundrezept
_____	200 g	**Mohrenglanz Zartbitter**	
_____	375 g	Biskuitroulade, hell	s. Grundrezept
_____	1900 g	Diplomat-Creme mit **Belvanill**	s. Grundrezept
_____	3500 g	Erdbeeren	
		Dekor	
_____	1500 g	Geleeguss mit **Colorado rot**	
_____	100 g	Mandeln, gehobelt, geröstet	

Herstellung

- Die gebackenen Mürbeteigtorteletts mit **Mohrenglanz Zartbitter** ausstreichen und die Biskuitrouladen (8 cm Ø) einlegen.
- Die Diplomat-Creme mit einem Spritzbeutel aufspritzen.
- Mit Erdbeeren belegen und mit Geleeguss abglänzen.
- Die Ränder mit Mandeln absetzen.

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept

_____	1000 g	**Mürbella**	Intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 3 Minuten
_____	400 g	Backmargarine, weich	
_____	100 g	Eier	

Pudding-Kuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

		Sandmasse	
_____	1000 g	**Sand BASIC**	2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	600 g	Eier	
_____	500 g	Speiseöl	
		Vollmilch-Kaltcreme	
_____	450 g	**Belvanill**	glattrühren
_____	1250 g	Wasser	
_____	1000 g	Pfirsiche, gehackt	
		Dekor	
_____	450 g	Pfirsich-Geleeguss	s. Grundrezept

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen.
- Mit der Vollmilch-Kaltcreme ein Gitter aufspritzen und die Pfirsiche aufstreuen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
  Backzeit: ca. 40 Minuten
- Nach dem Erkalten die Schnitte mit Pfirsich-Geleeguss abglänzen.

Grundrezept: Butter-Plunderteig

Betriebsrezept

_____	1500 g	**Butter-Hefeteig**	Intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Min. Teigtemp.: 20 bis 22 °C
_____	500 g	(ca.) Wasser, kalt	
_____	150 g	Eier	
_____	100 g	Hefe	
_____	900 g	Butterziehfett	zum Tourieren

Herstellung

- Den Hefeteig zum Rechteck formen.
- Das Butterziehfett in drei einfachen Touren einziehen.
- Zwischen den Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen.
- Vor dem Aufarbeiten 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.

Grundrezept: Belvanill-Creme

Betriebsrezept

_____	350 g	**Belvanill**	Von Hand oder mit der Anschlagmaschine glatt rühren.
_____	1000 g	Wasser	

Herstellung

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

Grundrezept: Kirschwassertränke

Betriebsrezept

_____	1000 g	Wasser	Wasser und Zucker aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
_____	1000 g	Zucker	
_____	120 g	**Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**	zusetzen

Grundrezept: Colorado rot, Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	**Colorado rot**	Kurz aufkochen.
_____	500 g	Wasser	

Grundrezept: Buttercreme mit Belvanill

Betriebsrezept

_____	1000 g	**Belvanill**
_____	1500 g	Wasser, ca. 20 °C
_____	1300 g	Butter

Herstellung

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

Grundrezept: Biskuitroulade, hell

Betriebsrezept

_____	2000 g	**Bisquisit 100 PLUS**	Ca. 6 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____	1300 g	Eier	
_____	500 g	Wasser	

Herstellung

- Die Rouladenmasse auf Papier aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 250 °C (= 20 °C über Brötchenbacktemperatur)
  Backzeit: ca. 4 Minuten
- Nach dem Backen die Rouladen sofort auf Tücher stürzen.

Grundrezept: Diplomat-Creme mit Belvanill

Betriebsrezept

_____	300 g	**Belvanill**	**Belvanill** mit **Alaska-express Neutral** mischen. Mit der Milch (oder Wasser, ca. 30 °C) glatt rühren und sofort die Sahne unterheben.
_____	100 g	**Alaska-express Neutral**	
_____	750 g	Milch	
_____	750 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Grundrezept: Mischteig

Betriebsrezept

_____	5000 g	**Hefemürb**	Intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Min. Teigtemperatur: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 15 Min.
_____	500 g	Backmargarine oder Butter	
_____	350 g	Eier	
_____	400 g	Hefe	
_____	1500 g	(ca.) Wasser	

Grundrezept: Pfirsich-Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Wasser	Das Wasser aufkochen und das Zucker/**Claro**-Gemisch einrühren. Zum Schluss **Dessertpaste Pfirsich** einrühren.
_____	100 g	**Claro neutral**	
_____	400 g	Zucker	
_____	150 g	**Dessertpaste Pfirsich**	

Grundrezept: Quarkhefeteig

Betriebsrezept

_____	5000 g	**Quarkhefe frisch**	Spiralkneter: 2 + 6 Minuten Teigtemperatur: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 15 Minuten
_____	1250 g	(ca.) Wasser	
_____	750 g	Eier	
_____	250 g	Hefe	

RUNDUM

Belvanill

Rhabarber Joghurt-Grießkuchen 1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1200 g	Mischteig	s. Grundrezept
_____	1200 g	Rhabarber, gewürfelt, gefrostet	
_____	600 g	Erdbeer-Geleeguss	s. Grundrezept

Joghurt-Grießmasse

_____	750 g	**Altdeutsche Grießfüllung**	Zutaten verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	400 g	**Belvanill**	
_____	1100 g	Wasser	
_____	1000 g	Joghurt	
_____	400 g	Butter, flüssig	

Herstellung

- Den Mischteig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- Die Joghurt-Grießmasse aufstreichen.
- Die Rhabarberstücke darauf verteilen, bei knapper Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
  Backzeit: ca. 40 Minuten
- Nach dem Erkalten die Schnitte mit Erdbeer-Geleeguss abglänzen.

Puddingbrezeln

40 Stück

Betriebsrezept

_____	2000 g	Quarkhefeteig	s. Grundrezept
_____	2000 g	Belvanill-Creme	s. Grundrezept
_____	500 g	Geleeguss mit **Colorado gelb**	

Herstellung

- Den Quarkhefeteig auf 40 x 60 cm ausrollen (ca. 4 mm) und in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden.
- Die Streifen an den Enden mit der Handfläche in entgegengesetzter Richtung etwas drehen und zur Brezel formen. Auf Backbleche absetzen.
- Belvanill-Creme eindressieren und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
  Backzeit: ca. 18 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen.

Grundrezept: Erdbeer-Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	**Colorado neutral**	**Colorado neutral** und Wasser aufkochen. Zum Schluss **Dessertpaste Erdbeer** einrühren.
_____	500 g	Wasser	
_____	150 g	**Dessertpaste Erdbeer**	

Offizieller Förderer

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

BRAUN

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

02.2012 Bie/Que