



Exklusiv
bei Martin
Braun

**win
win**

**Die kakaofreie
Schokoladen-Alternative**

Win-Win, die kakaofreie Schokoladen-Alternative



Bieten Sie Ihren Kunden eine echte Alternative zu herkömmlicher Schokolade an. Neben ethischen und ökologischen Aspekten machen ein verändertes Kundenbewusstsein und steigende Rohstoffpreise diese Produkte besonders attraktiv.

Die Win-Win Glasuren werden größtenteils mit lokalen bzw. in Europa erhältlichen Rohstoffen wie Reis, Johannisbrot, Sonnenblumenkernen und Erdmandeln hergestellt und garantieren somit kürzere und sichere Lieferketten.

Hier bestellen:



Win-Win – Sparsam im Verbrauch

Basis: 200 g Glasur

Kuvertüre
= 17 Schokoköpfe



Win-Win
= 50 Schokoköpfe



Produktvorteile

- ▶ Nachhaltige Alternative zu Schokolade
- ▶ Ressourcenschonung
- ▶ Bis zu 3 x ergiebiger als Kuvertüre
- ▶ dadurch attraktiv in der Stückkalkulation
- ▶ frostertauglich



Produkteigenschaften

- ▶ Einzigartiger Geschmack
- ▶ 1:1 als Ersatz für Kuvertüre einsetzbar
- ▶ Optimale Fließfähigkeit
- ▶ Hohe Deckkraft
- ▶ Zarter Schmelz



Einsetzbarkeit

- ▶ als Glasur
- ▶ zur Aromatisierung von Teigen, Massen, Sahnen und Cremes
- ▶ als Dekoration



Verarbeitungseigenschaften

- ▶ Zu Temperieren wie eine Kuvertüre (siehe dazu auch unsere Temperierungsanleitung)

Williams Kleintorte mit Win-Win

2 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16



..... 0,160 kg	Mürbeteig (Mürbella), gebacken [siehe Grundrezept]
..... 0,050 kg	Aprikosenkonfitüre
..... 0,240 kg	Biskuitböden hell (Bisquisit 100 PLUS) [siehe Grundrezept]

Williams Christ-Sahnecreme

..... 0,075 kg	Alaska-express Neutral
..... 0,100 kg	Wasser, 20–25°C
..... 0,060 kg	Royal Williams Christ
..... 0,500 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
..... 0,200 kg	Win-Win Ganache [siehe Grundrezept]
	▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit Royal Williams abschmecken und die Sahne unterheben. Davon etwas mit der Ganache angleichen und untermelieren.

	Dekor
..... 0,600 kg	Mirror Glaze Win-Win [siehe Grundrezept]
..... 0,060 kg	Birnen, Scheiben, abgeflämmt ▶ 1/4 Birne in Scheiben schneiden und abflämmen.
..... 0,060 kg	Pistazien, gehackt

Herstellung

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen, je einen Boden auflegen, mit dem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- ▶ Mit der Sahnecreme und den restlichen Böden zusammensetzen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Mirror Glaze überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Win-Win Nussecke

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48



..... 1,000 kg Mürbeteig (**Mürbella**), angebacken
[siehe Grundrezept]

..... 0,180 kg Aprikosenkonfitüre

..... 1,600 kg Nusetti-Masse
[siehe Grundrezept]

Überzug

..... 0,500 kg **Win-Win dunkel**
▶ Auflösen.

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen.
- ▶ Die Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Die Schnitte noch warm in 10 x 10 cm große Quadrate schneiden.
- ▶ Diese nochmals schräg durchschneiden, so dass Dreiecke entstehen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Win-Win absetzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten
- ▶ Abbacken bei: offenem Zug

Win-Win Amaretto Roulade

2 Rouladen 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 30



..... 1,200 kg Wiener-Rouladen, hell (**Wienerquisit**)
[siehe Grundrezept]

Amaretto-Sahnecreme

..... 0,150 kg **Alaska-express Neutral**

..... 0,160 kg Wasser, 20–25 °C

..... 0,140 kg **Royal Amaretto**

..... 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

..... 0,500 kg Win-Win Ganache
[siehe Grundrezept]

- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit Royal Amaretto abschmecken und die Sahne unterheben. Davon etwas mit der Ganache angleichen und untermelieren.

Dekor

..... 0,450 kg Win-Win Ganache, erwärmt
[siehe Grundrezept]

..... 0,050 kg Mandeln, geröstet

Herstellung

- ▶ Die Sahnecreme auf den Rouladen verteilen und glattstreichen.
- ▶ Zu Rouladen aufrollen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit der Ganache überziehen.
- ▶ Die Mandeln aufstreuen.

Win-Win Törtchen

Gesamtstückzahl: 9



Waffelmasse

..... 0,400 kg	Sand Basic
..... 0,240 kg	Vollei
..... 0,200 kg	Rapsöl
..... 0,155 kg	Win-Win dunkel , flüssig
	► Alle Zutaten im langsamen Maschinen- gang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

..... 0,160 kg	Win-Win dunkel , Plättchen
	► Die Plättchen unter die Masse rühren und mit einem Spritzbeutel jeweils ca. 80 g Masse in die Silikonformen füllen.

Tränke

..... 0,040 kg	Rum-Tränke
	[siehe Grundrezept]

Win-Win Caramelcreme

..... 0,500 kg	Sahne, flüssig
..... 0,050 kg	KSK
	► Sahne und KSK cremig aufschlagen.

..... 0,075 kg	KSK
..... 0,250 kg	Wasser
..... 0,025 kg	Dessertpaste Caramel
..... 0,090 kg	Win-Win dunkel , flüssig
	► KSK, Wasser, Dessertpaste verrühren und unter die aufgeschlagene Creme rühren. Win-Win unter die Masse rühren.

Dekor

..... 0,100 kg	Win-Win dunkel , flüssig
..... 0,100 kg	Win-Win hell , flüssig
..... 0,080 kg	Himbeeren
..... 0,020 kg	Dekorpuder

Herstellung

- Abbacken.
- Tränken.
- Auskühlen lassen.
- Die Creme tupfenförmig aufdressieren.
- Eine zweite Waffel auflegen.
- Die restliche Creme aufdressieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

Grundrezept Rum-Tränke

..... 1,000 kg	Wasser
..... 0,300 kg	Zucker
	► Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.

..... 0,060 kg	Dessertpaste Rum
..... 0,020 kg	Dessertpaste Caramel
	► Abschmecken.

Win-Win Riegel

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48



..... 1,500 kg Mürbeteig (**Mürbella**), angebacken
[siehe Grundrezept]

Win-Win-Füllung

..... 1,200 kg **Win-Win dunkel**

..... 0,500 kg Rapsöl

- ▶ Win-Win auflösen und mit dem Öl verrühren.

..... 1,000 kg Streusel (**Mürbella**)
[siehe Grundrezept]

Überzug

..... 0,250 kg **Win-Win dunkel**

- ▶ Auflösen.

Herstellung

- ▶ Die Füllung aufgießen und anziehen lassen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Die noch warme Schnitte in 10 x 5 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Win-Win überspinnen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten

Win-Win Kekse

Gesamtstückzahl: 40



Mürbeteig

..... 1,000 kg **Mürbella**

..... 0,400 kg Butter

..... 0,100 kg Vollei

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

..... 0,150 kg **Win-Win dunkel**

- ▶ 750 g Teig abnehmen und mit dem aufgelösten Win-Win verkneten.

Überzug

..... 0,180 kg **Win-Win dunkel**

- ▶ Aufgelöst.

Herstellung

- ▶ Den Teig zu einer Rolle à 50 cm Länge formen.
- ▶ Kalt stellen oder 30 Minuten anfrosten.
- ▶ In ca. 12 mm breite Stücke schneiden.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Win-Win überziehen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Win-Win Tartelettes

30 Tarteletteformen, quadratisch; Gesamtstückzahl: 30



Tartelettes

- 30 Stk. Tartelettes, quadratisch (hell)
- 0,300 kg **Win-Win dunkel**, flüssig
- ▶ Die Tartelettes mit Win-Win absetzen.

Win-Win-Creme

- 0,200 kg **Basismix à la Crème Brûlée**
- 0,150 kg Wasser, ca. 50 °C
- 1,000 kg Sahne, flüssig, ca. 40 °C
- 0,135 kg **Win-Win dunkel**, flüssig, ca. 40 °C
- ▶ Crème Brûlée und Wasser verrühren, die Sahne unterrühren und mit Win-Win verrühren.

Win-Win dunkel

- 0,200 kg **Win-Win dunkel**
- 0,150 kg **Cristaline Neutral**

Dekor

- 0,100 kg Bienex-Dekor
- [siehe Grundrezept]
- ▶ Bienex-Dekor brechen.

Win-Win dunkel

- 0,100 kg **Win-Win dunkel**
- ▶ Win-Win auflösen und auf ein Blech glattstreichen, fest werden lassen und brechen.

Grundrezept Bienex-Dekor

1 Blech, 60 x 40 cm

- 0,240 kg **Bienex**
- 0,100 kg Haselnüsse, gehobelt
- 0,100 kg Haselnüsse, ganz
- ▶ Die ganzen Haselnüsse grob zerkleinern. Alle Zutaten gut mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gleichmäßig verteilen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190–200 °C
(= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten

Herstellung

- ▶ Die Creme eindressieren.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Mit Win-Win überspinnen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Mürbeteig

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,400 kg	Backmargarine, weich
..... 0,100 kg	Vollei
▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam	

Biskuitboden, hell

1 Tortenring, 18 cm Ø, 5 cm hoch

..... 0,160 kg	Bisquisit 100 PLUS
..... 0,100 kg	Vollei
..... 0,030 kg	Wasser
▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.	

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

Wiener-Rouladen, hell

6 Bleche, 60 x 40 cm

..... 2,000 kg	Wienerquisit
..... 1,300 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Wasser
▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 6–8 Minuten aufschlagen.	

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten

Streusel

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,500 kg	Butter
▶ Alle Zutaten zu Streusel verkneten.	

Win-Win Ganache

..... 0,320 kg	Sahne, flüssig
..... 0,060 kg	Glukosesirup
..... 0,450 kg	Win-Win dunkel
..... 0,040 kg	Butter
▶ Die Sahne und Glukosesirup auf 75 bis 80 °C erhitzen, Win-Win dazu geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Ganache auf 35 bis 40 °C abkühlen lassen, die Butter hinzufügen und erneut mit dem Schneebesen verrühren.	

Nusetti-Masse

..... 1,350 kg	Nusetti
..... 0,250 kg	Wasser, 30–50 °C
▶ Verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.	

Win-Win Mirror-Glaze

..... 0,150 kg	Wasser
..... 0,300 kg	Zucker
..... 0,300 kg	Glukosesirup
..... 0,200 kg	Kondensmilch, ca. 10 % Fett, 12 % Zucker
..... 0,100 kg	Alaska 666
..... 0,150 kg	Wasser, 40 °C
▶ Gut verrühren.	
..... 0,300 kg	Win-Win dunkel

Herstellung

- ▶ Alle Zutaten bis 104 °C kochen, vom Herd nehmen und die Gelatine sowie Win-Win einrühren. Mit einem Mixer 2 bis 3 Minuten gut mixen; dabei nicht hochziehen.
- ▶ Anschließend ca. 24 Stunden kalt stellen.



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.com
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 724