



- Gebäckideen von klassisch bis trendy
- Hergestellt mit dem Klassiker **Dessertpaste Eierlikör** und der Neuheit **Leichte Füllcreme**
- Osterleckereien **von BRAUN** zum Genießen

Ei, Ei, Ei... Osterbäckerei!

Rübli-Cupcake

Betriebsrezept: 45 Stück

	Muffin-Masse	
_____ 1000 g	Muffins	▶ Ca. 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____ 400 g	Speiseöl	
_____ 400 g	Wasser	
	NussgeNuss Füllung	
_____ 300 g	NussgeNuss	▶ Verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
_____ 210 g	Wasser	
	Rübli-Eierlikör-Creme	
_____ 200 g	Leichte Füllcreme	▶ 5 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____ 200 g	Wasser, ca. 15 °C	
_____ 300 g	Sahne, flüssig, kalt	
_____ 40 g	Dessertpaste Eierlikör	
_____ 150 g	Möhren, fein geraspelt	▶ Mischen und unter die Eierlikör-Creme heben.
_____ 40 g	Fruchtsäure oder Zitronensaft	
	Dekor	
_____ 45 St.	Marzipan-Rübli	
_____ 100 g	Mohrenglanz Zartbitter	

Herstellung

- Die Muffin-Masse in die Muffinformen füllen, jeweils ca. 40 g.
- NussgeNuss Füllung in die Muffin-Masse spritzen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur) Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- Nach dem Erkalten mit einer Sterntülle die Rübli-Eierlikör-Creme aufdressieren.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen und **Marzipan-Rübli** auflegen.

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



Frühlingsschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 20 cm; 22 Stück

_____	450 g	Mürbeteig, 2,5 mm ausrollen, gebacken
_____	600 g	Biskuitroulade, hell
_____	100 g	Aprikosenkonfitüre

Crema Italiana Sahne

_____	120 g	Alaska-express Neutral
_____	140 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	90 g	Eispaste Italienische Vanille Creme/Crema Italiana
_____	600 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, **Eispaste Crema Italiana** einrühren und die Sahne unterheben.

Mandel-Pistazien Sahne

_____	120 g	Alaska-express Neutral
_____	140 g	Wasser, ca. 25 °C
_____	40 g	Dessertpaste Mandel-Pistazie
_____	600 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, **Dessertpaste Mandel-Pistazie** einrühren und die Sahne unterheben.

Dekor

_____	100 g	Cristaline Grün
_____	150 g	Garniersahne
_____	22 St.	Schoko-Dekor Osterei
_____	40 g	Pistazien, gehackt

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine halbe Biskuitroulade auflegen.
- Die Crema Italiana Sahne aufstreichen und die zweite halbe Biskuitroulade auflegen. Gut andrücken.
- Die Mandel-Pistazien Sahne aufstreichen und ca. 2 Stunden kalt stellen.
- Nach dem Absteifen mit **Cristaline Grün** abglieren.
- Mit der Garniersahne, den **Schoko-Dekoren** und den gehackten Pistazien ausgarnieren.



Gebäck-Karton, (ohne Osterdeko)

Art.-Nr. 1920101

100 Stück im Karton

Eierlikör-Törtchen

Betriebsrezept: 15 Stück

_____	120 g	Sandmassenroulade, (Sand-frisch & locker), 15 Stück
-------	-------	---

_____	150 g	Fructi-Top Rhabarber-Erdbeer
-------	-------	-------------------------------------

Eierlikör-Sahne

_____	150 g	Alaska-express Neutral
_____	150 g	Wasser, ca. 20 °C
_____	50 g	Dessertpaste Eierlikör
_____	750 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, **Dessertpaste Eierlikör** einrühren und die Sahne unterheben.

Dekor

_____	120 g	Cristaline Neutral
_____	10 g	Dessertpaste Eierlikör

Cristaline Neutral und die **Dessertpaste Eierlikör** verrühren.

_____	15 St.	Dekorstäbchen weiß , halbiert
_____	15 St.	Schoko-Dekor Eierlikör

Herstellung

- Die Dessertformen ölen, mit Staubzucker besieben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Die ausgestochenen Sandmassenrouladen einlegen und einen Streifen **Fructi-Top Rhabarber-Erdbeer** eindressieren.
- Die Eierlikör-Sahne eindressieren, glatt streichen und kühl stellen.
- Nach dem Absteifen die Törtchen dünn mit **Cristaline Neutral** bestreichen.
- Mit **Dekorstäbchen weiß** und dem **Schoko-Dekor Eierlikör** ausgarnieren.

