

KUCHEN MINIS



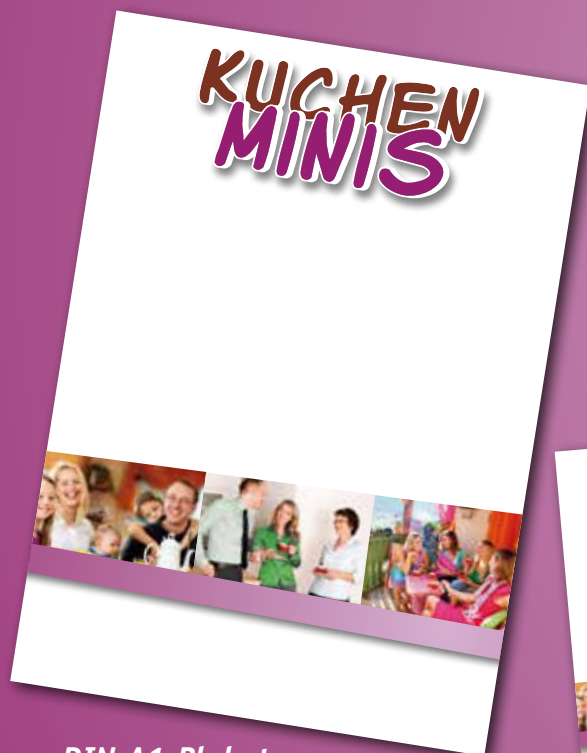
KUCHEN MINIS

Quadratisch, praktisch, gut – unter diesem Motto könnte man die **Kuchen-Minis** von Braun beschreiben. Ob als Wochenendkuchen für die Familie, als kleine Leckerei im Büro oder einfach für die Kaffeerunde am Nachmittag, mit den Kuchen-Minis haben Sie für jede Zielgruppe das passende Gebäck im Angebot.

Mit nur einer Form können Sie ganz einfach und rationell unzählige Gebäck-Variationen herstellen und anbieten. Wechseln Sie Ihr Sortiment der **Kuchen-Minis** regelmäßig aus, und Ihre Kunden werden von der handlichen Form, der angenehmen Portionsgröße und der geschmacklichen Vielfalt begeistert sein.



Kreieren Sie Ihre individuelle Kuchen-Minis-Aktion!
Alle Infos unter www.martinbraun.de.



DIN A1-Plakat



*Deckenhänger
DIN A3*



*Theken-
display*

**KUCHEN
MINIS**

*Logo für Ihre
Kuchen-Minis Aktion*

Aktionslogo, Gebäckfotos und Gestaltungselemente für Ihre individuelle Verkaufsförderung finden Sie zum Herunterladen auf unserer Homepage www.martinbraun.de.

Dort stehen auch die zur Aktion passenden Plakate, Deckenhänger und Theken-displays für Sie zum Download bereit.



Bestellhinweis

Backform quadratisch
155 x 155 mm
Art.Nr. 1979001
300 Stück im Karton

MINIS



FRUCHT-KNUSPER-STREUSEL

12 Backformen quadratisch 15 x 15 cm

Sandmasse

_____ 4200 g Sandmasse (**FruchtSand**)
(siehe Grundrezept)

_____ 1800 g **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich**

Knusper-Streusel

_____ 350 g **Bienex**

_____ 350 g Mandeln, gehobelt

_____ 500 g Streusel (**Mürbella**)
(siehe Grundrezept)

» mischen

Herstellung

- Die Sandmasse (je 350 g) in die Formen füllen.
- **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich** aufdressieren.
- Die Knusper-Streusel aufstreuen und abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

HIMBEERSTREUSEL-KUCHEN

12 Backformen quadratisch 15 x 15 cm

Amerikaner-Masse

_____ 4200 g Amerikaner-Masse (**Amerikaner**)
(siehe Grundrezept)

_____ 900 g Himbeeren, TK

_____ 20 g **Kabi**

» mischen

_____ 1200 g Streusel (**Mürbella**)
(siehe Grundrezept)

Dekor

_____ 120 g Süßer Schnee

Herstellung

- Die Amerikaner-Masse (je 350 g) in die Formen füllen.
- Die TK-Himbeeren aufstreuen.
- Die Streusel aufstreuen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit süßem Schnee absieben.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

KUCHEN



MANDARINEN-QUARK-KUCHEN

12 Backformen quadratisch 15 x 15 cm

Sandmasse

_____ 4200 g Sandmasse (**Sand BASIC**)
(siehe Grundrezept)

Quarkmasse

_____ 1200 g Quarkmasse (**Käse-Frisch flach**)
(siehe Grundrezept)

_____ 1400 g Mandarinen

Dekor

_____ 250 g Geleeguss mit **Colorado neutral**
(siehe Grundrezept)

Herstellung

- Die Sandmasse (je 350 g) in die Formen füllen.
- Die Quarkmasse als Tupfen aufdressieren.
- Die Mandarinen auflegen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

OBSTKUCHEN

12 Backformen quadratisch 15 x 15 cm

Sandmasse

_____ 2400 g Sandmasse (**Sand-frisch & locker**)
(siehe Grundrezept)

Belvanill-Creme

_____ 160 g **Belvanill**
_____ 450 g Wasser

glatt rühren

_____ 4800 g frische Früchte

Dekor

_____ 1200 g Geleeguss mit **Colorado neutral**
(siehe Grundrezept)

Herstellung

- Die Sandmasse (je 200 g) in die Form füllen und abbacken.
- Nach dem Erkalten die Belvanill-Creme aufstreichen.
- Die frischen Früchte auflegen.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten

MINIS



APRIKOSEN-SCHOKO-KUCHEN

12 Backformen quadratisch 15 x 15 cm

Amerikaner-Masse

- _____ 4200 g Amerikaner-Masse (**Amerikaner**)
(siehe Grundrezept)
- _____ 300 g **Schoko-Pailletten** ▶ unterlaufen lassen
- _____ 850 g Aprikosen, halbiert
- _____ 500 g KSK-Creme (zum Backen)
(siehe Grundrezept)

Dekor

- _____ 250 g Geleeguss mit **Colorado neutral**
(siehe Grundrezept)

Herstellung

- Die Amerikaner-Masse (je 375 g) in die Formen füllen.
- Die Aprikosen auflegen.
- Die KSK-Creme als Tupfen aufdressieren und abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten



ERDBEER-KÄSE-STREUSEL

12 Backformen quadratisch 15 x 15 cm

- _____ 1500 g Mischteig (**Hefemürrb**)
(siehe Grundrezept)
- _____ 600 g **Fruchti-Top Erdbeere**
- _____ Quarkmasse
- _____ 6000 g Quarkmasse (**Käse-Frisch flach**)
(siehe Grundrezept)

- _____ 1200 g Streusel (**Mürrbella**)
(siehe Grundrezept)

Herstellung

- Den Mischteig ohne Teigruhe sofort abwiegen (ca. 125 g Stücke), zum Rechteck formen und ca. 20 Minuten angaren lassen.
- Den Teig ausrollen, in die Formen legen und stippen.
- **Fruchti-Top Erdbeere** kreisförmig aufdressieren.
- Mit der Quarkmasse auffüllen und glatt streichen.
- Die Streusel aufstreuen und abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten

KUCHEN



ERDBEER-ZUCKERKUCHEN

12 Backformen quadratisch 15 x 15 cm

_____ 2400 g Hefeteig (**HefeQuick**)
(siehe Grundrezept)

Belvanill-Creme

_____ 160 g **Belvanill**

_____ 450 g Wasser

glatt rühren

_____ 600 g **Fructi-Top Erdbeere**

Mandelmischung

_____ 360 g Butter, flüssig

_____ 360 g Mandeln, gehackt

_____ 360 g Hagelzucker

mischen

Herstellung

- Den Hefeteig ohne Teigruhe sofort abwiegen (ca. 200 g pro Stück), zum Rechteck formen und ca. 20 Minuten angaren lassen.
- Den Teig ausrollen, in die Formen legen und stippen.
- Den Teig angaren lassen, in die Oberfläche Löcher eindrücken und abwechselnd die Belvanill-Creme und **Fructi-Top Erdbeere** aufdressieren.
- Die Mandelmischung aufstreuen und nach 3/4 Gare abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 240 °C
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 12 Minuten

FRUCHT-QUARK-KUCHEN

12 Backformen quadratisch 15 x 15 cm

Sandmasse

_____ 4200 g Sandmasse (**Sand BASIC**)
(siehe Grundrezept)

Quarkmasse

_____ 1500 g Quarkmasse (**Käse-Frisch flach**)
(siehe Grundrezept)

_____ 480 g KSK-Creme (zum Backen)
(siehe Grundrezept)

_____ 600 g **Fructi-Top Orange**

Dekor

_____ 250 g Geleeguss mit **Colorado neutral**
(siehe Grundrezept)

Herstellung

- Die Sandmasse (je 350 g) in die Formen füllen.
- Die Quarkmasse als Gitter aufdressieren.
- Die KSK-Creme und **Fructi-Top Orange** aufdressieren und abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

MINIS

KUCHEN MINIS

GRUNDREZEPTE

Sandmasse (Sand-frisch & locker)

- _____ 2000 g **Sand-frisch & locker**
- _____ 900 g Backmargarine
- _____ 900 g Eier
- _____ 10 g **Kuchen-Aroma**

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren. Bei Verwendung von Butterfett: 750 g Butterfett, 1050 g Eier.

Sandmasse (Sand BASIC)

- _____ 1200 g **Sand BASIC**
- _____ 700 g Eier
- _____ 600 g Speiseöl

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.

Sandmasse (FruchtSand)

- _____ 1500 g **FruchtSand**
- _____ 600 g Speiseöl
- _____ 550 g Eier
- _____ 100 g Wasser, bis 150 g

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.

Quarkmasse (Käse-Frisch flach)

- _____ 800 g **Käse-Frisch flach**
- _____ 2000 g Quark (20% Fett i. Tr.)
- _____ 600 g Eier
- _____ 1400 g Wasser

glatt rühren

KSK-Creme (zum Backen)

- _____ 350 g **KSK**
- _____ 1000 g Wasser

Von Hand oder mit der Anschlagmaschine glatt rühren. Bei größeren Mengen die Creme 5 Minuten im schnellen Maschinengang glatt rühren.

Mischteig (Hefemürb)

- _____ 5000 g **Hefemürb**
- _____ 500 g Backmargarine oder Butter
- _____ 350 g Eier
- _____ 1500 g Wasser
- _____ 400 g Hefe

Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten, Teigtemperatur: 24 bis 26 °C, Teigruhe: ca. 15 Minuten.

Hefeteig (HefeQuick)

- _____ 4000 g Weizenmehl
- _____ 600 g **HefeQuick**
- _____ 500 g Backmargarine
- _____ 1800 g Wasser
- _____ 400 g Eier
- _____ 300 g Hefe

Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten, Teigtemperatur: 24 bis 26 °C.

Amerikaner-Masse (Amerikaner)

- _____ 2000 g **Amerikaner**
- _____ 900 g Wasser, ca 20°C

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten verrühren.

Streusel (Mürbella)

- _____ 1000 g **Mürbella**
- _____ 500 g Crememargarine oder Butter

Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Geleeguss (Colorado neutral)

- _____ 1000 g **Colorado neutral**
- _____ 500 g Wasser

kurz aufkochen

Offizieller
Förderer



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

Nr. 546