



Glückshupf

1 Silikon Formenverbund, 24 Stück, 7 cm Ø; Gesamtstückzahl: 24

Rührmasse

0,900 kg	Muffin Soft RSPO MB
0,500 kg	Vollei
0,450 kg	Rapsöl
0,080 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten verrühren.

Überzug

0,300 kg	Schokobella Mango RSPO SG RA MB cocoa
	▶ Es kann auch jede andere Schokobella-Sorte verwendet werden.

Dekor

0,050 kg	Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa
0,050 kg	Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa
0,050 kg	Schokobella Pistazie RSPO SG

- ▶ Es kann auch jede andere Schokobella-Sorte verwendet werden.

Herstellung

- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Glattstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200–190 °C
(= 30–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25–30 Minuten

Silvester Whoopies

Gesamtstückzahl: 66

New Years Eve-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44

Amerikaner-Masse

..... 1,000 kg **Amerikaner**
..... 0,450 kg Wasser, kalt
▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten verrühren.

Füllung à la Ruby

..... 0,150 kg **KSK**
..... 0,450 kg Wasser, 45–50 °C
..... 0,100 kg **Schokobella Ruby RSPO SG RA MB cocoa**, aufgelöst
▶ Alle Zutaten verrühren.

Überzug

..... 0,600 kg **Schokobella Ruby RSPO SG RA MB cocoa**

Rührmasse

..... 1,000 kg **Schoko-Rührkuchen**
..... 0,450 kg Rapsöl
..... 0,450 kg Wasser
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.

Frucht-Füllung

..... 1,000 kg **Fruchti-Top Orange**

Orangen-Sahnecreme mit Prosecco

..... 0,600 kg **Alaska-express Orange**
..... 0,350 kg Wasser, 20–25 °C
..... 0,350 kg Prosecco
..... 3,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express in Wasser und Prosecco auflösen und die Sahne unterheben.
Tipp: Alaska-express Orange nach Standardrezept anwenden und mit 120 g Royal Cointreau abschmecken und die Wassermenge entsprechend reduzieren.

Überzug

..... 0,300 kg **Cristaline Schoko**
..... 0,050 kg **Decor GOLD**
▶ Marmorieren.

Herstellung

- ▶ Je 20 g der Masse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Füllung auf die Unterteile dressieren.
- ▶ Je 2 Hälften zusammensetzen.
- ▶ In Schokobella tauchen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 14 Minuten

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Frucht-Füllung diagonal aufdressieren.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25–30 Minuten

Verwendete GÜNTHART-Dekore

30180	Schriftstreifen Prosit Neujahr, dunkel	96 Stück
30429	Silberperlen, weicher Kern	700 g
30430	Goldperlen, weicher Kern	700 g
3278	Marzipan-Sterne gelb	100 Stück
3530	Neujahrs-Kleinteile aus Marzipan, sortiert	135 Stück
30500	Streudekor, Glücks-Mix	600 g



Entdecken Sie die
Produktwelt von Günthart:
www.guenthart.de



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

customerservice@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 750