



Straight from the heart

Herztorte

1 Herz-Form, 18 cm Ø, 5 cm hoch



0,090 kg	Mürbeteig (Mürbella), gebacken [siehe Grundrezept]
0,015 kg	Himbeerkonfitüre
0,060 kg	Wiener-Böden, hell, dünn (Wienerquisit) [siehe Grundrezept]

Joghurt-Erdbeer-Sahnecreme

0,075 kg	Alaska-express Joghurt-Erdbeer
0,125 kg	Wasser, ca. 20 °C
0,125 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
	► Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

0,020 kg	Cristaline Rot
0,020 kg	Blüten-Raspeln weiß RA MB cocoa

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und den Boden auflegen.
- Mit der Sahne und dem zweiten Boden zusammensetzen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit Cristaline abglänzen.
- Den Rand mit Blütenraspeln absetzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Kirsch-Brandteigherz

Gesamtstückzahl: 48



..... 2,000 kg **Brandmasse**
[siehe Grundrezept]
▶ Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech herzförmig aufdressieren.

..... 0,720 kg **Fruchti-Top Kirsch mit Amarenanote**

Kirsch-Sahne

..... 0,200 kg **Alaska-express Kirsch**
..... 0,250 kg Wasser, 20–25 °C
..... 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

..... 0,500 kg **Miruar Cremeweiß**
..... 0,005 kg Lebensmittelfarbe, Rot
▶ Miruar auf 45 °C erhitzen und einfärben.

Herstellung

- ▶ Die Herzen aufschneiden, mit Fruchti-Top Kirsch ca. 5 kleine Tupfen aufdressieren.
- ▶ Kirsch-Sahne aufdressieren.
- ▶ Die Oberseite in das warme Miruar tauchen.
- ▶ Zusammensetzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 20–22 Minuten

Himbeer-Éclairs

Gesamtstückzahl: 40



..... 0,800 kg **Brandmasse**
[siehe Grundrezept]
▶ Mit einer 12 Sterntülle Éclairs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren.

Himbeer-Sahne

..... 0,200 kg **Alaska-express Himbeer**
..... 0,250 kg Wasser, 20–25 °C
..... 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

..... 0,600 kg **Schokobella Pistazie RSPO SG**, erwärmt

Herstellung

- ▶ Die Éclairs aufschneiden.
- ▶ Die Himbeer-Sahne aufdressieren.
- ▶ Die Oberseite in Schokobella tauchen.
- ▶ Zusammensetzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: 20–22 Minuten

Ochsenherzen

Gesamtstückzahl: 10



- 0,320 kg Mürbeteig (**Mürbella**), angebacken
[siehe Grundrezept]
- 0,700 kg **Mandelkrone**
- 0,100 kg Himbeerkonfitüre
 - ▶ Aufkochen.

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteig auf 2,2 mm ausrollen und ausstechen.
- ▶ Mandelkrone mit einer Sterntülle aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit der Konfitüre auslassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

Herzen

Gesamtstückzahl: 25



- 1,500 kg **Quarkteig**
 - Quarkhefe frisch**
- 0,475 kg Wasser, kalt
- 0,225 kg Vollei
- 0,250 kg Butter
- 0,075 kg Hefe
 - ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang 5 Minuten verkneten.
 - ▶ Teigruhe: ca. 20 Minuten
- 0,150 kg **Dekor**
 - Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa**
 - Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa**
 - ▶ Es können auch andere Schokobella-Sorten verwendet werden.

Herstellung

- ▶ Den Teig auf 4 mm ausrollen.
- ▶ Die Herzen ausstechen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12 Minuten

Lovely Cupcakes

Gesamtstückzahl: 42



Muffin-Masse

..... 1,000 kg **Muffin Soft RSPO MB**

..... 0,550 kg Vollei

..... 0,500 kg Rapsöl

..... 0,100 kg Wasser

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glattrühren.

Fruchtfüllung

..... 0,420 kg **Fructi-Top Erdbeere**

- ▶ Fructi-Top Erdbeere kann auch mit anderen Fructi-Top-Sorten ersetzt werden.

Erdbeer-Creme

..... 2,400 kg Buttercreme mit **Cremonte**

[siehe Grundrezept]

..... 0,130 kg **Dessertpaste Erdbeer**

- ▶ Die Buttercreme aufschlagen und mit der Dessertpaste abschmecken.
- ▶ Dessertpaste Erdbeer kann auch mit anderen Dessertpasten ersetzt werden.

Herstellung

- ▶ Die Masse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln einfüllen.
- ▶ Anschließend mit der Füllung impfen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme aufdressieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20–25 Minuten

Nougat-Creme-Ringe

Gesamtstückzahl: 30



..... 0,600 kg Mürbeteig (**Mürbella**), 3,5 mm stark
[siehe Grundrezept]

- ▶ Ringe ausstechen:
außen: 9 cm Ø, innen: 5 cm Ø

..... 1,000 kg **Nuss-Nougat-Creme**

- ▶ Schaumig schlagen.

Dekor

..... 0,300 kg **Schokobella Ruby RSPO SG RA MB cocoa**

Herstellung

- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme aufdressieren.
- ▶ Kühl stellen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

Grundrezepte

Mürbeteig

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

Wiener-Böden, hell, dünn

..... 1,000 kg	Wienerquisit
..... 0,650 kg	Vollei
..... 0,150 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 6–8 Minuten aufschlagen. 15 dünne Böden, 26 cm Ø, aufstreichen.

Buttercreme

..... 1,000 kg	Cremonte
..... 1,500 kg	Wasser, kalt
	▶ Kurz verrühren.
..... 1,300 kg	Butter, weich
	▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Brandmasse

..... 0,200 kg	Brandmassen-Mix RSPO SG
..... 0,300 kg	Wasser, 40–50 °C
	▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glattrühren (nicht schaumig werden lassen).

Herstellung

- ▶ Abbacken.
- ▶ Nach dem Backen sofort auf Tücher stürzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 4 Minuten

Herstellung

- ▶ Die Masse auf gefettete und gemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche aufstreichen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 Minuten

Verwendete GÜNTHART-Dekore

4209	Streudekor, Zuckerherzen bunt	1,5 kg
5213	Kleine Herzen, weiße Schokolade, rot	264 Stück
30047	Herz, dunkle Schokolade, sortiert	160 Stück
4211	Streudekor, Zuckerherzen klein rosa/weiß	1,5 kg
30461	Herzen, weiße Schokolade, sortiert	135 Stück
5188	Quadrate With Love, weiße Schokolade, sortiert	140 Stück
30265	Herzen rosa, weiße Schokolade, sortiert	160 Stück
5022	Dekor-Herzen Zum Valentinstag, klein	60 Stück
4805	Quadrate Je t'aime, weiße Schokolade, sortiert	48 Stück
10181	Streudekor, Nonpareilles rosa, 85 g/St.	6 Stück
2374	Feinzucker Rosen mittel weiß	30 Stück
2370	Feinzucker Rosen mittel rot	30 Stück



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. 757