

Winter Vielfalt



klassisch



trendy



neu in Form



Winter Vielfalt

Tradition

Schon im Spätsommer werden im Einzelhandel typisch winterliche Gebäcke wie z.B. Makronen und Dominosteine angeboten, lange bevor diese Gebäcke in Ihrer Theke erhältlich sind. Zeigen Sie daher zur Saison Ihre Kompetenz und bringen Sie mit neuen Geschmackskombinationen, Gebäckformen und hochwertigen Verpackungen Abwechslung in Ihr Wintergeschäft. Stellen Sie sich dem Wettbewerb aus dem LEH und bieten Sie Ihren Kunden neue, kreative Gebäcke an, die in der kalten Jahreszeit die langen, dunklen Tage versüßen.



Trend

Gerade in den Wintermonaten liegen Gewürze und Aromen voll im Trend. Zimt, Zitrone und Rum sind aus winterlichen Gebäcken kaum wegzudenken. Der neue Trend heißt Ingwer und passt hervorragend zu schokoladigen und fruchtigen Gebäcken. Kreieren Sie neue Geschmackskombinationen mit Ingwer – Ihre Kunden werden begeistert sein.

Neu in Form

Überraschen Sie Ihre Kunden mal mit neuen Gebäckformen. Dominosteine in quadratischer Form gibt es überall zu kaufen, aber mit Winter-Dreiecken wecken Sie Aufmerksamkeit und Interesse. Heben Sie sich von der Masse ab und zeigen Sie Kreativität durch Schnitten in quadratischer oder dreieckiger Form.





klassisch

Winter-Äpfeltorte

8 Torten, 18 cm Ø, 64 Stück

640 g Mürbeteig, 8 Böden, gebacken

160 g Aprikosenkonfitüre

Gewürzmasse

2900 g Gewürzböden *s. Grundrezept*

Kaltcreme

250 g **KSK**

750 g Wasser, kalt

100 g Butter, flüssig

▶ *glatt rühren*

Äpfelfüllung

2500 g **Fructi-Top Äpfel**

300 g Rosinen

100 g Haselnüsse, gehackt

2 g Zimt

▶ *verrühren*

Baisermasse

45 g **Ovasil**

300 g Wasser, kalt

600 g Zucker

▶ *Ovasil mit Wasser verrühren, aufschlagen, Zucker nach und nach dazu geben.*

Herstellung

- Die Gewürzmasse in 4 vorbereitete Ringe à 18 cm Ø füllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
Backzeit: ca. 35 Minuten
- Nach dem Auskühlen einmal waagrecht durchschneiden.
- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je einen Gewürzboden auflegen.
- Die Kaltcreme in die Mitte der Böden aufdressieren.
- Die Äpfelfüllung kuppelförmig auf die Kaltcreme aufstreichen.
- Mit der Baisermasse garnieren, kurz abflämmen.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten

- *Klassische Kleintorte in attraktiver Optik.*
- *Ob getupft oder im Kreis aufdressiert, die Baiserhaube macht was her.*
- *Alternativ auch mit anderen Fructi-Top Sorten herstellbar.*



trendy

Winterberge

ca. 40 Stück à ca. 65 g

Kokosmasse

2000 g **Kokoskrone**

500 g Wasser, ca. 30 °C

20 g **Nürnberger Lebkuchen**

Gewürzmischung

20 g **Caribia**

▶ *Alle Zutaten im mittleren Maschinen-gang mit grober Rute 2 Minuten verrühren, mind. 10 Minuten quellen lassen.*

100 g **Schoko-Pailletten**

unterziehen

Dekor

200 g **Mohrenglanz Zartbitter**

100 g **Mohrenglanz Vanille**

Herstellung

- Die Kokosmasse auf mit Backpapier ausgelegte Bleche aufdressieren und abbacken.
- Bei zu starker Unterhitze auf Unterblech backen.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten, bei offenem Zug
- Winterberge nach dem Auskühlen mit **Mohrenglanz Zartbitter** und **Mohrenglanz Vanille** absetzen.

- *Geben Sie Ihren Kokosmakronen einen neuen „Anstrich“: mit Glasur überzogen und winterlich abgeschmeckt.*



neu in Form

Quadrates à la Crème Brûlée

1 Blech, 60 x 20 cm, 27 Stück

Schoko-Rührmasse

- 750 g **Schoko-Rührkuchen**
- 300 g Wasser, kalt
- 150 g Sahne, flüssig
- 100 g Speiseöl
- 100 g **Schokobella Feinherb**
- 200 g **Mandelkrone**
- 5 g **Caribia**
- 5 g **Combani**

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

Tränke

- 150 g Cointreautränke *siehe Grundrezept*
- 350 g Mandarinspalten
- 1750 g Cremefüllung à la Crème Brûlée *siehe Grundrezept*
- 100 g **Schokobella Feinherb**,
leicht angewärmt

Dekor

- 200 g **Schokobella Feinherb**, flüssig
- 20 g Süßer Schnee
- 13 St. Physalis
- 14 St. **Schoko-Dekor à la Crème Brûlée**

Herstellung

- Die Schoko-Rührmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 170 bis 180 °C (= 60 bis 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 35 bis 40 Minuten
- Nach dem Auskühlen das Papier abziehen und die Kapsel einmal waagrecht durchschneiden.
- Den unteren Boden tränken und die Mandarinen aufstreuen.
- Die Cremefüllung à la Crème Brûlée darauf verteilen und mit **Schokobella Feinherb** leicht marmorieren.
- Den zweiten Boden auflegen und kalt stellen.
- Danach **Schokobella Feinherb** aufstreichen und anrauen.
- Mit dem süßen Schnee, **Schoko-Dekor à la Crème Brûlée** und den Physalis ausgarnieren.

- **Schneiden Sie Ihre Schnitten mal in Quadrate und erzielen Sie durch neue Formen die Aufmerksamkeit Ihrer Kunden.**



trendy

Orangen-Ingwer-Torte

4 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch, 64 Stück

- 640 g Mürbeteig, 4 Böden, gebacken
- 160 g Aprikosenkonfitüre

Schoko-Ingwer-Böden

- 2250 g **Schoko-Rührkuchen**
- 900 g Wasser, kalt
- 450 g Sahne, flüssig
- 300 g Speiseöl
- 300 g **Schokobella Feinherb**
- 600 g **Mandelkrone**
- 20 g **Caribia**
- 20 g **Combani**

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

- 500 g Ingwer, kandiert, feingehackt *unterheben*

Füllung

- 1600 g **Fruchti-Top Orange**

Dekor

- 800 g **Schokoladen-Zuckerglasur**
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 50 g Kokosraspeln, mittel
- 100 g Baisermasse für Schalen *siehe Grundrezept*
und Baiser

Herstellung

- Für die Dekoration aus der Baisermasse kleine Baisers aufdressieren und trocknen lassen.
- Schoko-Ingwer-Böden abbacken.
- Backtemperatur: ca. 170 °C (= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 50 Minuten
- Die Schoko-Ingwer-Böden zweimal waagrecht durchschneiden.
- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen Schoko-Ingwer-Boden auflegen.
- Mit **Fruchti-Top Orange** und den restlichen Böden zu Torten zusammensetzen.
- Die zusammengesetzten Torten aprikotieren und trocknen lassen.
- Danach mit **Schokoladen-Zuckerglasur** überziehen und die Ränder mit Kokosraspeln absetzen.
- Nach dem Trocknen der **Schokoladen-Zuckerglasur** die Torten einteilen und mit den fertigen Baisers ausgarnieren.

- **Ingwer ist IN – in Ihrer Orangen-Ingwer-Torte.**
- **Dekorieren Sie die Torte alternativ auch mit kandierten Ingwerstücken.**
- **Alternativ auch als Schnitte herstellbar.**



neu in Form

Winter-Dreiecke

1 Blech, 60 x 40 cm, 70 Stück

- | | |
|---|---|
| 1200 g Mürbeteig | Verkneten und auf 4 mm ausrollen, anbacken. |
| 10 g Nürnberger Lebkuchen Gewürzmischung | |
| 500 g Fruchti-Top Pflaume | |
| 280 g Bienex | mischen |
| 220 g Mandeln, gehobelt | |
| 1000 g Colorado rot | Verrühren und kochen. |
| 600 g Wasser | |
| 400 g Fruchti-Top Pflaume | In den heißen Geleeguss einrühren. |
| 5 g Fruchtsäure | |
| 800 g Marzipan, angewirkt | |
| <u>Dekor</u> | |
| 1500 g Nugotin | |
| 100 g Schokoladenkuvertürespäne | |
| 100 g Weiße Schokoladenspäne | |

Herstellung

- **Fruchti-Top Pflaume** auf den angebackenen Gewürzmürbeteig aufstreichen.
- Die **Bienex**-Mandelmischung auf die Pflaumenfüllung streuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 15 bis 20 Minuten
- Den Geleeguss heiß auf der ausgekühlten Oberfläche verteilen.
- Nach dem Auskühlen mit Marzipan eindecken.
- Danach in Dreiecke schneiden, mit **Nugotin** überziehen und mit den Schokoladenkuvertürespänen dekorieren.

- **Domino-Steine** gibt es ab August überall zu kaufen, diese **Winter-Dreiecke** gibt es aber nur bei Ihnen.
- Die besondere Füllung und Form ist Ihr Trumpf.



trendy

Apfel-Schnee-Plunder

50 Stück

- | | |
|--|--|
| 3250 g Plunderteig mit CrossQuick | siehe Grundrezept |
| <u>Kaltcreme</u> | |
| 750 g Wasser, ca. 20 °C | glatt rühren |
| 250 g KSK | |
| <u>Apfelfüllung</u> | |
| 1250 g Fruchti-Top Apfel | verrühren |
| 150 g Rosinen | |
| 100 g Haselnüsse, gehackt | |
| 2 g Zimt | |
| <u>Baisermasse</u> | |
| 45 g Ovasil | Ovasil mit Wasser verrühren, aufschlagen, Zucker nach und nach dazu geben. |
| 300 g Wasser, kalt | |
| 600 g Zucker | |
| <u>Dekor</u> | |
| 500 g Aprikosenkonfitüre | |
| 120 g Süßer Schnee | |

Herstellung

- Den Plunderteig auf 55 x 110 cm (3,5 mm) ausrollen und in Quadrate von 11 x 11 cm schneiden.
- Die Ränder schwach mit Wasser abstreichen und alle 4 Ecken in der Mitte fest zusammen drücken.
- Kaltcreme aufdressieren und auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare die Apfelfüllung aufdressieren und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C auf 210 °C fallend (= 10 bis 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 18 bis 20 Minuten
- Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und mit einer Sterntülle die Baisermasse aufdressieren.
- Wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.
- Die Ränder aprikotieren und mit süßem Schnee absieben.

- Die Baiserhaube macht aus dem Apfelplunder ein Highlight in Ihrer Gebäcktheke.
- Optische Vielfalt durch unterschiedliches Aufdressieren der Baisermasse.
- Alternativ auch mit anderen Fruchti-Top Sorten herstellbar.



klassisch

Schoko-Nuss-Rechtecke

1 Blech, 60 x 20 cm, 24 Stück

Schoko-Rührmasse

- 900 g **Schoko-Rührkuchen**
- 400 g Speiseöl
- 400 g Wasser

Alle Zutaten im mittleren Maschinen-gang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.

- 100 g Rumtränke *siehe Grundrezept*
- 500 g Preiselbeerkonfitüre
- 1200 g Buttercreme mit **Cremonte** *siehe Grundrezept*
- 100 g **Eispaste Nocciola Piemonte (Haselnuss) Italia**

Dekor

- 250 g **Nugotin**, flüssig
- 50 g Haselnüsse, gehackt, geröstet
- 50 g Weiße Schokoladenspäne

Herstellung

- Die Schoko-Rührmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 25 bis 30 Minuten
- Nach dem Auskühlen das Backpapier abziehen und die Kapsel einmal waagrecht durchschneiden.
- Den unteren Boden tränken und die Preiselbeerkonfitüre aufstreichen.
- Die Hälfte der Nuss-Buttercreme aufstreichen, den Deckel auflegen und restliche Nuss-Buttercreme aufstreichen. Kalt stellen.
- Das flüssige, leicht warme **Nugotin** auf der Nuss-Buttercreme verstreichen, die Haselnüsse aufstreuen und mit weißen Schokoladenspänen ausgarnieren.

- *Klassische Winterschnitte mit ansprechender Dekoration.*
- *Schnitte kann auch in Dreiecke geschnitten oder als Torte eingesetzt werden.*



klassisch

Mandarinen-Zimt-Torte

2 Torten, 18 cm Ø, 16 Stück

- 160 g Mürbeteig, 2 Böden, gebacken
- 40 g Aprikosenkonfitüre
- 240 g Biskuitböden, hell, 4 Stück, ca. 1 cm stark
- 120 g **Fructi-Top Orange**

Mandarinen-Zimt-Sahne

- 100 g **Alaska-express Mandarine**
- 125 g Wasser, ca. 25 °C
- 5 g Zimt
- 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Mandarine im Wasser auflösen, Zimt einrühren und die Sahne unterheben.

Dekor

- 20 g Orangenkonfitüre, mit Orangenzenstenanteil *verrühren*
- 30 g **Cristaline Neutral**
- 20 g **Dekorplatten dunkel**
- 50 g Mandarinenhälften, 12 Stück

Herstellung

- Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen Biskuitboden auflegen und mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- Mit einer Lochtülle **Fructi-Top Orange** als Kreis aufdressieren.
- Mit der Mandarinen-Sahne und den restlichen Biskuitböden zu Torten zusammensetzen.
- Die Torten ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen, anschließend Orangen-Cristaline aufsteichen.
- Mit **Dekorplatten dunkel** und Mandarinenhälften ausgarnieren.

- *Wintergebäck auf frisch-fruchtige Art, abgerundet mit feiner Zimtnote.*
- *Alternativ auch als Schnitte herstellbar.*

Grundrezepte

Rum-Tränke

- | | |
|-------------------------------|-------------------------|
| 1000 g Wasser | ▶ aufkochen, abschäumen |
| 1000 g Zucker | und abkühlen lassen |
| 150 g Dessertpaste Rum | zusetzen |

Cointreau-Tränke

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1000 g Wasser | ▶ aufkochen, abschäumen |
| 1000 g Zucker | und abkühlen lassen |
| 200 g Royal Cointreau | zusetzen |

Baisermasse für Schalen und Baiser

- | | |
|--------------------|-------------------------------------|
| 45 g Ovasil | ▶ <i>Ovasil mit dem Wasser ver-</i> |
| 250 g Wasser | <i>rühren, aufschlagen, Zucker</i> |
| 250 g Zucker | <i>nach und nach dazu geben.</i> |
| 250 g Zucker | <i>kurz unterrühren</i> |

Buttercreme mit Cremonte

- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| 1000 g Cremonte | ▶ kurz verrühren |
| 1500 g Wasser, ca. 20 °C | |
| 1300 g Butter | ▶ <i>Mit den o. g. Zutaten bei</i> |
| | <i>mittlerer Geschwindigkeit</i> |
| | <i>mit grober Rute ca. 12 Min.</i> |
| | <i>aufschlagen.</i> |

Cremefüllung à la Crème Brûlée

- | | |
|--|------------------------------|
| 1000 g Basismix à la Crème Brûlée | ▶ <i>Basismix à la Crème</i> |
| 750 g Wasser, 40 bis 50 °C | <i>Brûlée mit dem Wasser</i> |
| 3250 g Sahne, flüssig | <i>gut verrühren und die</i> |
| | <i>Sahne unterrühren.</i> |

Herstellung

- Die Creme nach dem Anrühren sofort verarbeiten.
- Nach einer Absteifzeit von ca. 2 Stunden (im Kühlschrank) ist die Creme schnittfest.



Gewürzböden

- | |
|-------------------------------|
| 950 g Weizenmehl |
| 180 g Gewürztrieb 2000 |
| 700 g Zucker |
| 900 g Vollmilch |
| 200 g Vollei |
| 300 g Speiseöl |

Herstellung

- Alle Zutaten gut verrühren. Die Menge reicht für drei Böden, 26 cm Ø, 4 cm hoch oder 1 Blech = 60 x 40 cm.

Plunderteig

- | |
|---|
| 3000 g Weizenmehl Type 550 |
| 150 g CrossQuick |
| 300 g Butter |
| oder Backmargarine |
| 300 g Zucker |
| 200 g Hefe |
| 400 g Vollei |
| 50 g Salz |
| 900 g Wasser, (evtl. 20% Crush-Eis verwenden) |

*intensiv
verkneten
Spiralkneter:
2 + 3 Minuten
Teigtemperatur:
18 bis 20 °C*

- | |
|-----------------------|
| 2000 g Ziehmargarine |
| oder Butterziehplatte |

Herstellung

- Den Hefeteig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Das Ziehfett in drei einfachen Touren einziehen und nochmals 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Bei Verwendung von Butterziehfett zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen und beim Tourieren eine Teigdicke von 9 mm nicht unterschreiten.
- Den fertig getourten Plunderteig nochmals 15 bis 20 Minuten entspannen lassen und anschließend zu verschiedenen Plundergebäcken aufarbeiten.



Winter Vielfalt

Ideen, Ideen, Ideen!

Leckere Gebäcke im hochwertigen Gebäck-Karton – das ideale Mitbringsel für Familie und Freunde.

Bezugsquelle Gebäckkartons:
z. B. Gude Bäckereibedarf
www.gude.de oder
www.to-go-verpackungen.de



Schneiden Sie Ihre Schnitten in **quadratische** oder **dreieckige** Stücke und füllen den Gebäck-Karton mit einer Auswahl winterlicher Gebäcke. Oder stellen Sie Stückgebäcke in **Mini** her und verkaufen diese als **Konfekt** im Gebäck-Karton.

Der Griff des Kartons eignet sich wunderbar zur **saisonalen Dekoration**. Im Winter eignen sich **Schneeflocken-Anhänger**, **Buchsbaum-** oder **Tannenzweige**, kleine Christbaumkugeln etc.

Offizieller
Förderer




BRAUN

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. 488