



Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit unseren Rezepten, exklusiv entwickelt von Andrea Schirmaier-Huber, Konditorweltmeisterin und Markenbotschafterin von Martin Braun.

Wintermuffel-Torte

2 Torten, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 16

1,200 kg	Velvet-Masse Rührmasse Green Velvet [siehe Grundrezept]
0,400 kg	Frucht-Füllung Fruchti-Top Kirsch mit Amarenanote
0,200 kg	Tränke Läuterzucker
0,020 kg	Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser ▶ Verrühren.
0,950 kg	Creme mit Pistazien Schokobella Pistazie RSPO SG
0,250 kg	Saure Sahne, 12 % Fett ▶ Schokobella aufschlagen und die saure Sahne unterrühren.
0,050 kg	Dekor Rührmasse Green Velvet [siehe Grundrezept] ▶ Zu Bröseln verarbeiten.

Herstellung

- ▶ Die Masse in mit Papier eingeschlagene Ringe füllen und abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ 2 x durchschneiden.
- ▶ Tränken.
- ▶ 2 Ringe Fruchtfüllung aufdressieren.
- ▶ Mit der Creme und den Böden zusammensetzen.
- ▶ Die Creme tupfenförmig aufdressieren.
- ▶ Brösel aufstreuen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170 °C
(= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35–40 Minuten

Grundrezept Rührmasse Green Velvet

1,000 kg	Velvet Cake grün
0,400 kg	Vollei
0,300 kg	Wasser
0,200 kg	Rapsöl oder 120 g Butter
▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 1 Minute rühren und anschließend im mittleren Maschinengang mit grober Rute 5 Minuten verrühren.	

Frosty-Cupcakes

Gesamtstückzahl: 24

Weihnachts-Grummel-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44

Muffin-Masse

0,500 kg	Velvet Cake grün
0,200 kg	Vollei
0,100 kg	Rapsöl
0,150 kg	Wasser
0,010 kg	Kovanil

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 1 Minute rühren und anschließend im mittleren Maschinengang mit grober Rute 5 Minuten verrühren.

Frucht-Füllung

0,360 kg	Fruchti-Top Apfel
----------	--------------------------

Creme mit Pistazien

0,750 kg	Schokobella Pistazie RSPO SG
0,200 kg	Saure Sahne, 12 % Fett

- ▶ Schokobella aufschlagen und die saure Sahne unterrühren.

Dekor

0,100 kg	Rührmasse Green Velvet [siehe Grundrezept]
----------	--

- ▶ Zu Bröseln verarbeiten.

Rührmasse

1,900 kg	Rührmasse Green Velvet [siehe Grundrezept]
----------	--

Frucht-Füllung

1,200 kg	Fruchti-Top Kirsch mit Amarenanote
----------	---

à la Marzipan-Sahne

0,550 kg	Alaska-express à la Marzipan
0,690 kg	Wasser, 20–25 °C
2,750 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Überzug

0,250 kg	Cristaline Neutral , erwärmt
----------	-------------------------------------

Creme mit Pistazien

0,500 kg	Schokobella Pistazie RSPO SG
0,100 kg	Sahne, flüssig, Raumtemperatur

- ▶ Schokobella aufschlagen und die Sahne langsam unterlaufen lassen.

Dekor

0,200 kg	Rührmasse Green Velvet [siehe Grundrezept]
----------	--

- ▶ Zu Bröseln verarbeiten.

Herstellung

- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Die Füllung eindressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme aufdressieren.
- ▶ Die Brösel aufstreuen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten

Verwendete GÜNTHART-Dekore

2079	Zucker-Augen klein	504 Stück
3060	Nikolaus-Mützen, 3D, sortiert	72 Stück



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



Herstellung

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

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170 °C (= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten



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. 753