

CUPCAKES AROUND THE WORLD





BARCELONA



BERLIN



Barcelona-Cupcake

36 Stück

800 g **Muffin Soft**
440 g Vollei
400 g Rapsöl
20 g **Orangella**

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang ca. 3 Minuten verrühren. Ca. 50 g in die Muffinformen füllen

360 g **Fruchti-Top Orange**

Fruchti Top Orange eindressieren und abbacken.

Orangen-Joghurtcreme

200 g **Joghurt-Füllcreme**
200 g Wasser, kalt
300 g Sahne, flüssig, kalt
40 g **Dessertpaste Orange**

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Dekor

360 g **Fruchti-Top Orange**

Herstellung

- ✳ Backtemperatur: 190 °C
- ✳ Backzeit: ca. 20 bis 25 Minuten
- ✳ Nach dem Erkalten die Orangen-Joghurtcreme aufdressieren.
- ✳ In die Mitte **Fruchti-Top-Orange** aufdressieren.

Berlin-Cupcake

36 Stück

800 g **Muffin Soft**
440 g Vollei
400 g Rapsöl
150 g **Schokobella Feinherb**

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.

Von der obigen Masse die Hälfte abnehmen und mit **Schokobella** verrühren.

Kirschwasser-Buttercreme

650 g Buttercreme mit **Cremonte** siehe Grundrezept
40 g **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**

verrühren

Dekor

40 g **Schokoraspeln**
120 g **Chellies**

Herstellung

- ✳ Die helle Muffinmasse einfüllen, darauf die Schoko-Muffinmasse füllen und abbacken.
- ✳ Backtemperatur: 190 °C
- ✳ Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- ✳ Nach dem Erkalten die Kirschwasser-Buttercreme aufdressieren.
- ✳ Mit den **Schokoraspeln** und den **Chellies** ausgarnieren.



Brüssel



BUENOS AIRES



Brüssel-Cupcake

36 Stück

- _____ 1000 g **Schoko-Rührkuchen**
- _____ 400 g **Speiseöl**
- _____ 400 g **Wasser**
- _____ 100 g **Schoko-Pailletten**

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Ca. 50 g in die Muffinformen füllen und abbacken.

Cointreau-Buttercreme

- _____ 650 g **Buttercreme mit Cremonte** siehe Grundrezept
- _____ 60 g **Royal Cointreau**

verrühren

Dekor

- _____ 360 g **Schokobella Feinherb**, aufgelöst
- _____ 40 g **Schoko-Pailletten**

Herstellung

- ✳ Backtemperatur: 190 °C
- ✳ Backzeit: 20 bis 25 Min.
- ✳ Nach dem Erkalten die Cointreau-Buttercreme aufdressieren und kalt stellen.
- ✳ Mit **Schokobella Feinherb** überziehen und die **Schoko-Pailletten**

Buenos Aires-Cupcake

36 Stück

- _____ 800 g **Muffin Soft**
- _____ 440 g **Vollei**
- _____ 400 g **Rapsöl**
- _____ 360 g **Fruchti-Top Erdbeere**

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Ca. 50 g in die Muffinformen füllen

Fruchti-Top-Erdbeere eindressieren und abbacken.

Mocca-Buttercreme

- _____ 700 g **Buttercreme mit Cremonte** siehe Grundrezept
- _____ 40 g **Dessertpaste Mocca**

verrühren

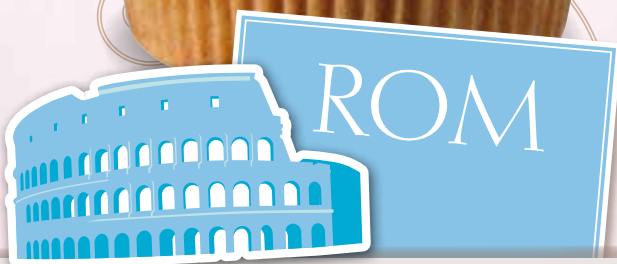
Dekor-Bienexplatte

- _____ 100 g **Bienex**
- _____ 80 g **Mandeln, gehobelt**

Mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreuen. Backtemperatur: 200°C Backzeit: ca. 8 Minuten

Herstellung

- ✳ Backtemperatur: 190°C
- ✳ Backzeit: 20 bis 25 Min.
- ✳ Nach dem Erkalten die Buttercreme à la Dulce de Leche aufdressieren.
- ✳ Die Bienexplatte in Stücke brechen und in die Creme einstecken.



Rom-Cupcake

36 Stück

- _____ 800 g **Muffins Soft**
- _____ 440 g Vollei
- _____ 400 g Rapsöl
- _____ 60 g **Dessertpaste Caramel**

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Ca. 50 g in Muffinformen füllen und abbacken.

Caramel-Creme

- _____ 700 g Buttercreme mit **Cremonte** siehe Grundrezept
- _____ 60 g **Dessertpaste Caramel**

verrühren

Dekor

- _____ 60 g **Schokobella**, aufgelöst
- _____ 120 g Zusammengesetzte Biskuitrouladen mit roter Konfitüre in 2 x 1 cm Streifen schneiden

siehe Grundrezept

Herstellung

- ✳ Backtemperatur: 190 °C
- ✳ Backzeit: 20 bis 25 Min.
- ✳ Auf die erkalteten Cupcakes mit einem Spritzbeutel und einer Lochtülle die Caramel-Creme tupfenförmig aufdressieren und kalt stellen.
- ✳ Mit **Schokobella** überspinnen und mit einem Stück zusammengesetzter Biskuitroulade ausgarnieren.

Stockholm-Cupcake

40 Stück

- _____ 800 g **Muffin Soft**
- _____ 440 g Vollei
- _____ 400 g Rapsöl
- _____ 250 g Heidelbeeren

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.

Zum Schluss die Heidelbeeren unterlaufen lassen.

Ca. 50 g in die Muffinformen füllen und abbacken.

Joghurtcreme

- _____ 300 g **Joghurt-Füllcreme**
- _____ 300 g Wasser, kalt
- _____ 450 g Sahne, flüssig, kalt

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Heidelbeer-Joghurtcreme

- _____ 25 g **Dessertpaste Heidelbeer**

Von der Joghurtcreme die Hälfte abnehmen und die Dessertpaste Heidelbeer unterheben.

Dekor

- _____ 40 g Heidelbeeren

Herstellung

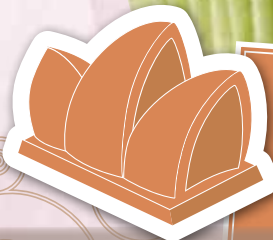
- ✳ Backtemperatur: 190 °C
- ✳ Backzeit: 20 bis 25 Min.
- ✳ Nach dem Erkalten die weiße Joghurtcreme mit einer Sterntülle aufdressieren.
- ✳ Mit der Heidelbeer-Joghurtcreme (Lochtülle) einen großen Tupfer aufdressieren.
- ✳ Je eine Heidelbeere auflegen.



Honolulu



SYDNEY



Honolulu-Cupcake

36 Stück

- _____ 800 g **Muffin Soft**
- _____ 440 g Vollei
- _____ 400 g Rapsöl
- _____ 20 g **Orangella**

Alle Zutaten im lang-samen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Ca. 50 g in Muffinfor-men füllen.

- _____ 200 g Ananasscheiben, gut abgetropft in kleine Stücke geschnitten.

Die Ananasstücke darauf verteilen und abbacken.

Ananas-Joghurtcreme

- _____ 300 g **Joghurt-Füllcreme**
- _____ 300 g Wasser, kalt
- _____ 450 g Sahne, flüssig, kalt
- _____ 50 g **Dessertpaste Ananas**

Alle Zutaten im schnel-len Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Dekor

- _____ 180 g Ananasscheiben, in 1/8 Stücke schneiden
- _____ 70 g **Schokobella**, aufgelöst
- _____ 40 g Kokosraspeln, mittel

Herstellung

- ✳ Backtemperatur: 190 °C
- ✳ Backzeit: 20 bis 25 Min.
- ✳ Nach dem Erkalten die Ananas-Joghurtcreme aufdressieren und die Kokosraspeln aufstreuen.
- ✳ Die 1/8 Ananasstücke zur Hälfte mit **Schokobella** überziehen und auf die Joghurtcreme setzen.

Sydney-Cupcake

36 Stück

Muffinmasse

- _____ 1850 g Rührmasse **Green Velvet** (siehe Grundrezept)

Zitronen-Joghurtcreme

- _____ 300 g **Joghurt-Füllcreme**
- _____ 300 g Wasser, kalt
- _____ 450 g Sahne, flüssig, kalt
- _____ 40 g **Dessertpaste Zitrone**

Alle Zutaten im schnel-len Maschinengang 5 Minuten aufschlagen.

Dekor

- _____ 150 g Kiwischeiben, halbiert
- _____ 100 g Zitronenscheiben, halbiert
- _____ 150 g **Cristaline Neutral**

Die Kiwi- und Zitronen-scheiben mit **Cristaline Neutral** abglänzen.

Herstellung

- ✳ Backtemperatur: 190 °C
- ✳ Backzeit: 20 bis 25 Min.
- ✳ Nach dem Erkalten die Zitronen-Joghurtcreme aufdressieren.
- ✳ Mit den abgeglänzten halben Kiwi- und Zitronenscheiben ausgarnieren.



LONDON



NEW YORK



London-Cupcake

36 Stück

Muffinmasse

- 1850 g Rührmasse **Green Velvet**
(siehe Grundrezept)
- 70 g **Schoko-Pailletten**

Pistazien-Buttercreme

- 700 g Buttercreme mit **Cremonte**
siehe Grundrezept
- 40 g **Gourmetpaste Pistazie**
30 % RSPO SG

verrühren

Dekor

- 36 Stk. **Schoko-Dekor**
Marmorfächer

Herstellung

- ✳ Backtemperatur: 190 °C
- ✳ Backzeit: 20 bis 25 Min.
- ✳ Nach dem Erkalten die Buttercreme aufdressieren und das **Schoko-Dekor Marmorfächer** auflegen.

New York-Cupcake

36 Stück

- 800 g **Muffin Soft**
- 440 g Vollei
- 400 g Rapsöl
- 200 g Frischkäse

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Ca. 50 g in die Muffinformen füllen und abbacken.

á la Tiramisu-Buttercreme

- 700 g Buttercreme mit **Cremonte**
siehe Grundrezept
- 70 g **Gourmetpaste Tiramisu**

verrühren

Dekor

- 200 g Erdbeeren, halbiert
- 20 g **Cristaline Neutral**

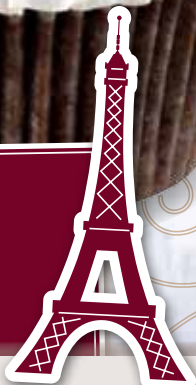
Die halben Erdbeeren mit **Cristaline Neutral** abglänzen.

Herstellung

- ✳ Backtemperatur: 190 °C
- ✳ Backzeit: 20 bis 25 Min.
- ✳ Nach dem Erkalten die Buttercreme aufdressieren und mit den abgeglänzten Erdbeeren ausgarnieren.



PARIS



RIO



LAS VEGAS



Paris-Cupcake

25 Stück

1000 g Tarte au Chocolat
400 g Vollei
400 g Speiseöl

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

Praliné-Trüffelcreme

600 g **Bianka-Creme** siehe Grundrezept
60 g **Royal Marc de Champagne**
60g **Schokobella Feinherb**, aufgelöst
50 g **Schokobella**, aufgelöst
90 g **Dekorplatten dunkel**

verrühren

Herstellung

- ✳ Tarte au Chocolat-Masse in die Muffinformen füllen (ca. 70 g) und abbacken.
- ✳ Backtemperatur: ca. 200°C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✳ Backzeit: ca. 25 Minuten
- ✳ Nach dem Erkalten die Praliné-Trüffelcreme aufdressieren.
- ✳ Mit **Schokobella** überspinnen und **Dekorplatten dunkel** auflegen.

Rio de Janeiro-Cupcake

36 Stück

1000 g **Schoko-Rührkuchen**
400 g Speiseöl
400 g Wasser
150 g **Royal Batida de Côco**
180 g Kokosraspeln, mittel
250 g **Fruchti-Top Kirsch**

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.
Ca. 50 g in Muffinformen füllen

Fruchti-Top Kirsch eindressieren und abbacken.

Kokos-Buttercreme

700 g Buttercreme mit **Cremonte** siehe Grundrezept
70 g **Royal Batida de Côco**

verrühren

Dekor

36 Stk. **Schoko-Dekor Batida de Côco**
150 g **Fruchti-Top Kirsch**
50 g Kokosraspeln, mittel

Herstellung

- ✳ Backtemperatur: 190 °C
- ✳ Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- ✳ Nach dem Erkalten die Kokos-Buttercreme aufdressieren.
- ✳ Die Kokosraspeln aufstreuen.
- ✳ Mit einem Spritzbeutel und 10er Lochtülle **Fruchti-Top-Kirsch** auf die Kokos-Buttercreme dressieren.
- ✳ **Schoko-Dekor Batida de Côco** auflegen.

Las Vegas-Cupcake

36 Stück

800 g **Muffin Soft**
440 g Vollei
400 g Rapsöl

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren.
Ca. 50 g in die Muffinform füllen und abbacken.

Vanille-Buttercreme

650 g Buttercreme mit **Cremonte** siehe Grundrezept
10 g **Kovanil**

verrühren

Herstellung

- ✳ Backtemperatur: 190 °C
- ✳ Backzeit: 20 bis 25 Min.
- ✳ Nach dem Erkalten die Vanille-Buttercreme aufdressieren.
- ✳ Wie auf dem Foto ersichtlich dekorieren.



HAVANNA

Havanna-Cupcake

36 Stück

800 g	Muffin Soft
440 g	Vollei
400 g	Rapsöl
15 g	Caribia

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. Ca. 50 g in die Muffinformen füllen und abbacken.

Mocca-Buttercreme

650 g	Buttercreme mit Cremonte siehe Grundrezept
35 g	Dessertpaste Mocca

verrühren

Dekor

50 g	Moccabohnen
------	--------------------

Herstellung

- ❖ Backtemperatur: 190 °C
- ❖ Backzeit: 20 bis 25 Min.
- ❖ Nach dem Erkalten die Mocca-Buttercreme aufdressieren.
- ❖ Mit einer **Moccabohne** dekorieren.



GRUNDREZEPTE

Buttercreme mit Cremonte

1000 g	Cremonte
1500 g	Wasser, ca. 20°C
1300 g	Butter

kurz verrühren

Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Zusammengesetzte Biskuitrouladen

2000 g	Bisquisit 100 PLUS
1300 g	Vollei
500 g	Wasser
1250 g	Aprikosenkonfitüre

Die gebackenen Biskuitrouladen mit der Aprikosenkonfitüre zusammensetzen und pressen. Über Nacht stehen lassen.

CUPCAKES AROUND THE WORLD !

Ursprünglich aus den Promi-Konditoreien der USA kommend, haben Cupcakes mittlerweile Ihren Siegeszug um die ganze Welt angetreten. Wen wundert's? Cupcakes sind stylisch, vielfältig, liebevoll dekoriert und treffen somit den internationalen Geschmack.

Dabei sind sie einfach und rationell herzustellen, denn bei gleichen Grundmassen können sie vielseitig aromatisiert oder mit Füllungen veredelt werden. Durch unterschiedliche Garnierungen mit Cremes, Früchten oder Dekoren werden Cupcakes zu wahren kleinen Kunstwerken.

Bianka-Creme

1000 g	Bianka
1000 g	Crememargarine oder Butter
500 g	Wasser

schaumig rühren

Wasser nach und nach zugeben und gut aufschlagen.

CUPCAKES
AROUND THE WORLD

Downloadvorlagen / Promotion

- ❖ CUPCAKES AROUND THE WORLD Logo
- ❖ DIN A1-Plakat für Gehwegaufsteller
- ❖ DIN A4 für Thekenaufsteller

Sprechen Sie uns einfach an!



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. 487