



SPICE UP YOUR CAKE!

spice

(engl.) = **Gewürz, Würze**

Gewürzen haftete schon immer der Hauch des Fernen und Exotischen an. Neben Gold und Seide gehörten Gewürze im Mittelalter zu den kostbarsten Handelsgütern und waren ein seltener Luxus für die Reichen. Heute sind Gewürze fast immer und überall zu haben, wir können aus dem Vollen schöpfen und sämtliche Aromen genießen.

Gewürze verfeinern unsere Speisen und verwandeln sie in beliebige Geschmacksrichtungen.

Was wäre zum Beispiel ein Lebkuchen ohne Anis,

Gewürznelken, Kardamom, Piment und Zimt?

Kein Lebkuchen, sondern ein geschmackliches Nichts.

spice up

(engl.) = **aufpeppen**

Nutzen Sie die ‚magische‘ Wirkung von Gewürzen – und veredeln Sie Ihre Gebäcke (engl. **cake**)!

Denn damit liegen Sie voll im Trend!

Die großen Küchen dieser Welt unterscheiden sich vor allem durch die verwendeten Gewürze. Im Zuge der Globalisierung wurden und werden fremde Gerichte und Essgewohnheiten in unsere Esskultur integriert. Besonders angesagt sind dabei zur Zeit Ethno-Küchen – TexMex, Asia, California –, die mit ihren exotischen Speisen und Gewürzen Auswahl, Vielseitigkeit und Ess-Erlebnis bieten.

**Setzen also auch Sie auf Geschmacksvielfalt –
kontra Massenproduktion!**

Exotisch auf den ersten Blick:

Schoko-Dekor

Aprikose-Curry

Art.-Nr. 1716301

240 Stück im Karton

Schoko-Dekor

Erdbeer-Pfeffer

Art.-Nr. 1716401

240 Stück im Karton

Gewürz-Apfelschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

900 g Mürbeteig, 1 Stück, angebacken

Gewürzmasse

1200 g Milch, 3,5%
150 g Eier
300 g Speiseöl
1000 g Zucker
650 g Weizenmehl
1000 g Brösel
100 g **Gewürztrieb 2000**
20 g **Zimt**
10 g **Lindener Backpulver**
5 g **Sizilia**

Alle Zutaten
gut
miteinander
verrühren.

Apfelfüllung

1500 g **Fruchti-Top Apfel**
10 g **Zimt**

verrühren

Dekor

200 g **Schokobella**

Herstellung

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden die Gewürzmasse aufstreichen.
 - Die Apfelfüllung aufspritzen und abbacken.
 - Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 bis 60 Minuten
Kerntemperatur: ca. 90 °C
- Nach dem Erkalten **Schokobella** aufstreichen und mit dem Pinsel aufrauen.



Pflaumen-Gewürzriegel

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1500 g	Mürbeteig, angebacken	
		<u>Pflaumenfüllung</u>	
_____	2500 g	Fructi-Top Pflaume	} verrühren
_____	650 g	Cremium Nuss	
_____	700 g	Streusel	
_____	50 g	Zimtzucker	
		<u>Dekor</u>	
_____	30 g	Dekorzucker	

Herstellung

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden die Pflaumenfüllung streichen, Streusel und Zimtzucker aufstreuen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 30 bis 35 Minuten
- Die Schnitte nach dem Backen gut auskühlen lassen, in 10 x 4 cm große Stücke schneiden und mit Dekorzucker absieben.



Feurige Erdbeer-Sahnetörtchen

25 Dessertringe

Betriebsrezept

_____	200 g	Biskuitroulade, hell, 25 Stück, 8 cm Ø	
		<u>Feurige Erdbeer-Sahne</u>	
_____	200 g	Alaska-express Erdbeer	} Alaska-express Erdbeer im Wasser auflösen, anschließend den grünen Pfeffer und die Sahne unterheben.
_____	250 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	10 g	grünen Pfeffer, gestoßen	
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	175 g	Cristaline Neutral	
_____	50 g	Garniersahne	
_____	25 Stück	Schoko-Dekor Erdbeer-Pfeffer	

Herstellung

- Ein Blech mit Backpapier auslegen, die geölten und mit Staubzucker besiebten Dessertringe auflegen.
- Mit einem Spritzbeutel die Feurige Erdbeer-Sahne einfüllen.
- Eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Nach dem Absteifen (ca. 1 Stunde) die Törtchen drehen (stürzen), das Backpapier abziehen.
- **Cristaline Neutral** aufstreichen und aus den Formen lösen.
- Mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Erdbeer-Pfeffer** ausgarnieren.

Hinweis:

Verwenden Sie nach Möglichkeit keimreduzierten Pfeffer.
Das gekühlte Gebäck sollte frisch verzehrt werden.



Gewürz-Baiser

90 Stück

Betriebsrezept

_____	900 g	Zucker
_____	500 g	Wasser
_____	70 g	Ovasil
_____	20 g	Nürnberger Lebkuchen

Dekor

_____	300 g	Mohrenglanz Zartbitter	zum Überziehen
-------	-------	-------------------------------	----------------

Herstellung

- Wasser und **Ovasil** aufschlagen, Zucker nach und nach dazugeben.
- Zum Schluss **Nürnberger Lebkuchen** unter die Masse ziehen.
- Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit einer Sterntülle aufdressieren und bei 90 °C im Ofen trocknen lassen.
- Mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.



Curry-Fantasia

24 Stück

Betriebsrezept

_____	1000 g	Sand BASIC	2 bis 3 Minuten
_____	600 g	Vollei (Flüssigei)	im mittleren
_____	500 g	Speiseöl	Maschinengang
_____	15 g	Currypulver	rühren.

_____	350 g	Sonnenblumenkerne, geröstet	unter die Rührmasse ziehen
-------	-------	-----------------------------	----------------------------

Dekor

_____	200 g	Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich
_____	125 g	Mohrenglanz Zartbitter
_____	24 Stück	Schoko-Dekor Aprikose-Curry

Herstellung

- Die Rührmasse in die Fantasiaformen füllen (ca. 100 g pro Stück) und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten
- Kerntemperatur: ca. 90 °C
- Litergewicht: ca. 770 g
- Die noch warmen Gebäcke aus den Formen stürzen.
- Nach dem Erkalten mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.
- **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** aufdressieren.
- **Schoko-Dekor Aprikose-Curry** auflegen.



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

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Nr. 459