

RUNDUM
KSK




BRAUN



Erdbeer-Frucht-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____ 1000 g FruchtSand	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.
_____ 400 g Speiseöl	
_____ 300 g Eier	
_____ 100 g bis 150 g Wasser	
_____ 1300 g KSK-Creme zum Füllen s. Grundrezept	
_____ 3000 g Erdbeeren	
_____ 1400 g Geleeguss mit Claro rot	

Herstellung

- Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach gemehltes Blech aufstreichen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 20 bis 25 Minuten
- Nach dem Backen mit KSK-Creme bestreichen.
- Mit den Erdbeeren belegen und mit Geleeguss abglänzen.



Puddingbrezeln

100 Stück

Betriebsrezept

_____ 2500 g Weizenmehl	Alle Zutaten intensiv verkneten.
_____ 400 g HefeQuick	
_____ 250 g Backmargarine oder Butter	
_____ 100 g Zucker	
_____ 900 g Wasser	
_____ 300 g Eier	
_____ 175 g Hefe	
_____ 1000 g Ziehmargarine	zum Tourieren
_____ 8000 g KSK-Creme zum Backen s. Grundrezept	
_____ 1400 g Geleeguss mit Colorado gelb	

Herstellung

- Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
- Teigtemperatur: 20 bis 22 °C
- Die Ziehmargarine in zwei einfachen und einer doppelten Tour einziehen.
- Vor dem Aufarbeiten ca. 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.
- Den Teig auf 40 x 200 cm (ca. 5 mm) ausrollen und in 2 cm breite Streifen schneiden.
- Die Streifen an den Enden mit der Handfläche in entgegengesetzter Richtung etwas drehen und zur Brezel formen.
- Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen, die KSK-Creme eindressieren und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 12 Minuten
- Nach dem Backen mit Geleeguss abglänzen.



Bienenstich, gefüllt

2 Bleche, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____ 1500 g	Butter-Hefeteig	Alle Zutaten intensiv verkneten.
_____ 550 g	Wasser, kalt	
_____ 150 g	Eier	
_____ 100 g	Hefe	
_____ 350 g	Mandeln, gehobelt	
_____ 700 g	Bienex	
<u>Füllcreme</u>		
_____ 800 g	KSK	KSK und Alaska-express Neutral mischen. Mit der Vollmilch anrühren und die Sahne unterheben.
_____ 300 g	Alaska-express Neutral	
_____ 2000 g	Vollmilch, ca. 20 °C	
_____ 2000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Herstellung

- Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
- Teigttemperatur: 25 bis 28 °C
- Den Butter-Hefeteig ohne Teigruhe sofort abwiegen (1150 g), zum Rechteck formen und ca. 15 Minuten angaren lassen.
- Den Teig ausrollen, auf das Blech legen, stippen und mit Wasser abstreichen.
- **Bienex** mit den Mandeln mischen und aufstreuen.
- Bei 3/4 Gare mit Schwaden abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 bis 220 °C (= 20 bis 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Die Kuchen nach dem Backen durchschneiden und mit der Füllcreme füllen.
- Die Oberfläche einteilen und auflegen.
- **Aroma-Tipp:** Die Füllcreme erhält mit **Kovanil** eine ganz besondere Note.



Früchteparadies-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	900 g	Mürbeteig, angebacken, 1 Stück	
_____	600 g	Biskuitroulade, hell, 1 Stück	
<u>Passionsfruchtcreme</u>			
_____	700 g	Fruchtpüree	Fruchtpüree Passionsfrucht mit Wasser und KSK verrühren, gehackte Pfir- siche unterheben.
_____		Passionsfrucht	
_____	700 g	Wasser	
_____	600 g	KSK	
_____	600 g	Pfirsiche, gehackt	
<u>Vanille-Sahne</u>			
_____	400 g	Alaska-express	Alaska-express Vanille im Wasser auflösen, und die Sahne unterheben.
_____		Vanille	
_____	500 g	Wasser, ca. 25°C	
_____	2000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Cristaline-Spiegel</u>			
_____	200 g	Cristaline gelb	
<u>Dekor</u>			
_____	22 St.	Physalis	
_____	250 g	Johannisbeeren	

Herstellung

- Die Passionsfruchtcreme auf den Mürbeteigboden aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Auskühlen ca. 2/3 der Vanille-Sahne aufstreichen und die Biskuitroulade auflegen.
- Die restliche Vanille-Sahne aufstreichen.
- Nach dem Absteifen die Schnitte anfrosten, **Cristaline** aufstreichen und mit den Früchten ausgarnieren.

Anwendungs- rezepte mit KSK/ KSK Plus	Joghurt- creme	Quark- creme	Bayrische- creme	Füllung für Obsttorten und Schnitten	Schmand- creme	Füll- creme	backfeste Creme für Pudding Schnecken
KSK/KSK Plus	300 g	500 g	400 g	300 g	1000 g	450 g	350 g
Alaska-express Neutral	-	-	150 g	-	-	-	-
Wasser, ca. 60 °C	-	-	-	-	-	1000 g	-
Wasser	-	1200 g	-	1000 g	2000 g	-	750 g
Milch	500 g	-	1000 g	-	-	-	-
Butter/Margarine	-	-	-	-	-	250 g	-
Joghurt	500 g	-	-	-	-	-	-
Schmand	-	-	-	-	1250 g	-	-
Quark	-	500 g	-	-	1250 g	-	-
Flüssigei	-	-	-	-	-	-	250 g
Zucker	-	-	-	-	300 g	-	-
Sahne, geschlagen, ungesüßt	-	-	1000 g	-	-	-	-
Herstellung	Mit der Anschlag- maschine glatt rühren	Mit der Anschlag- maschine glatt rühren	KSK und Alaska- express Neutral trocken vermischen, dann mit Milch (20 bis 25 °C) anrühren. Die Sahne sofort unter die angerührte Creme ziehen.	Mit der Anschlag- maschine glatt rühren	Mit der Anschlag- maschine glatt rühren	Alle Zutaten ca. 10 Min. glatt rühren	Mit der Anschlag- maschine glatt rühren

KSK und KSKPlus, Belvanill

Fehler	Ursache	Abhilfe
Kaltcreme fällt nach dem Backen aus der Puddingbrezel	Zu wenig Kaltcreme in der Brezel. Der Creme hat keinen Halt am Gebäck	Mehr Kaltcreme in die Puddingbrezeln füllen, so dass die Kaltcreme am Gebäck halten kann
Puddingbrezeln bleiben am Backblech kleben	Die Unterhitze ist zu schwach	Die Unterhitze erhöhen auf ca. 210 °C
Pudding-Schnecken backen hohl	Falsches Anwendungsrezept verwendet	Rezept mit Ei-Zugabe verwenden
Beim Anrühren von großen Mengen, verklumpt die Kaltcreme	Creme nicht richtig glatt gerührt	Bei großen Mengen die Creme 5 Minuten im schnellen Maschinengang glatt rühren
Creme kocht beim Backen aus	Backtemperatur zu hoch, Backzeit zu lange	Backtemperatur und/oder Backzeit senken
Creme nicht backfest	Zu wenig Cremepulver eingesetzt	Rezeptur beachten, 350 g Kaltcremepulver auf 1000 g Wasser

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. 185