

Schnitten Vielfalt

klassisch



trendy

neu in Form



Schnitten Vielfalt

Gebäck-Kreationen „Einfach und attraktiv“ präsentiert

Die Gebäcktheken der Bäckereien und Konditoreien sind gefüllt mit hervorragenden Gebäcken in bester Qualität. Das allein reicht heute aber oft nicht mehr aus. Denn Gebäck wird häufig auch als „Impulskauf“, also recht kurz entschlossen mitgenommen.

Zu dieser spontanen Entscheidung trägt vor allem auch eine ansprechende Optik des Gebäcks bei. Je besser und hochwertiger die Gebäcke angeboten und präsentiert werden, desto mehr wächst auch der Wunsch beim Kunden, diesen Kuchen zu genießen.

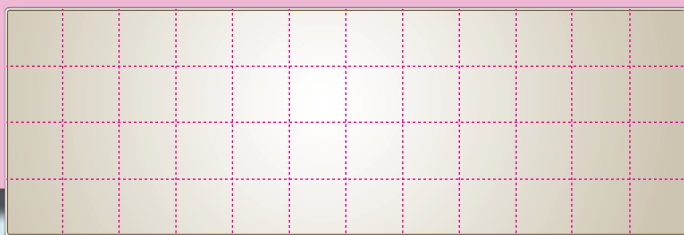
Testen Sie es selbst! Präsentieren Sie Ihre Gebäck-Highlights aus unserem Rezeptheft „Schnitten Vielfalt“ in einer der hier dargestellten Formen. Bieten Sie diese dann noch in modernen Gebäckkartons an, und Sie werden von den positiven Reaktionen Ihrer Kunden und den neuen Verkaufschancen überrascht sein.



Würfel

Große Portionen einer Sorte sind nicht bei jedem beliebt. Viele Kunden möchten viel lieber verschiedene Gebäcke genießen, aber dann auch kleinere Portionen. Schneiden Sie daher aus der klassischen Schnittenform (5 x 10 cm) zwei gleichgroße Stücke (5 x 5 cm). Diese können Sie dann, idealer Weise kombiniert mit anderen Gebäcken in gleicher Größe, z. B. als „Probier-Sortiment“, oder als „Familiengebäck“ anbieten.

Verpackt und präsentiert mit modernen Gebäck-Kartons erreichen Sie ganz neue Kunden für Ihre Produkte.



Schnittvorlage für ein Blech 60 x 20 cm, 48 Stücke à 5 x 5 cm

Bezugsquelle: Eine umfangreiche Auswahl an Gebäckkartons in verschiedensten Größen, Formen und Designs bekommen Sie z.B. bei:

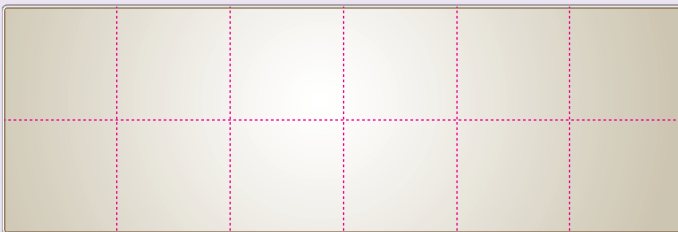
Veer Karton Deutschland, Köcherstraße 5, 46395 Bocholt
Telefon: 02871-238840, Telefax: 02871-2388414
E-Mail: info@veer-karton.de, Internet: www.veer-karton.de



Ob für die Familie, als Wochenendkuchen oder für den Genuss zu zweit. Teilen Sie Ihre Blechkuchen einfach mal anders ein und schneiden Sie die Stücke in 10 x 10 cm. Präsentieren Sie diese dann z. B. auf attraktiven Tablettis oder Blechen und bieten Sie das Gebäck entsprechend an. Auch diese Form macht neugierig und macht vor allem Appetit auf mehr.



Quadrat



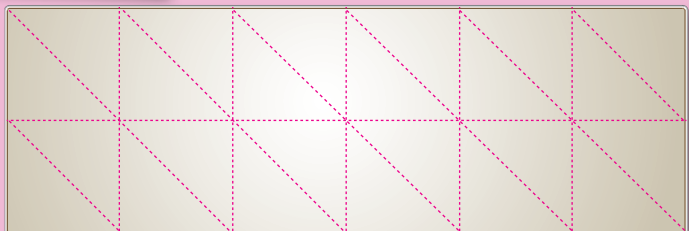
Schnittvorlage für ein Blech 60 x 20 cm, 12 Stücke à 10 x 10 cm



Dreieck

Eine ebenso einfache wie attraktive Abwechslung für die Gebäcktheke bietet diese Variante.

Ein 10 x 10 cm Quadrat wird noch einmal diagonal geteilt, und fertig ist eine weitere, neue und vor allem ansprechende Variante der Gebäckpräsentation. Bieten Sie diese z. B. auch in Kombination mit anderen Sorten an, dann wird Ihr Angebot noch attraktiver.



Schnittvorlage für ein Blech 60 x 20 cm, 24 Dreiecke





neu in Form

Joghurt-Melonen-Dreieck

1 Blech, 60 x 20 cm für 24 Dreiecke

Sandmasse

- _____ 600 g **Sand BASIC**
- _____ 300 g Speiseöl
- _____ 350 g Vollei

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

- _____ 500 g **Fructi-Top Apfel**

Joghurt-Sahne mit Melonengeschmack

- _____ 350 g **Alaska-express Joghurt**
- _____ 700 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 120 g **Eispaste Melone**
- _____ 100 g Schmand
- _____ 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Joghurt im Wasser auflösen. Mit der **Eispaste Melone** abschmecken und den Schmand sowie die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 20 g **Eispaste Melone**
- _____ 100 g **Cristaline Neutral**
- _____ 200 g Melonen, 24 Scheiben

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach bemehltes Blech aufstreichen.
- **Fructi-Top Apfel** diagonal aufdressieren und abbacken.
- Nach dem Erkalten die Joghurt-Sahne aufstreichen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- **Cristaline Neutral** mit **Eispaste Melone** verrühren und auf die Schnitte streichen.
- In Quadrate (10 x 10 cm) schneiden und anschließend in Dreiecke schneiden.
- Mit Melonenscheiben dekorieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten



trendy

Blutorangen-Aperol-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

- _____ 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**
60 x 20 cm, 1 Stück, gebacken
- _____ 100 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 600 g Biskuitroulade, dunkel mit **Schoko-Bisquisit**,
60 x 20 cm, 2 Stück
- _____ 400 g **Fructi-Top Orange**

Blutorangen-Aperol-Sahne

- _____ 240 g **Alaska-express Blutorange**
- _____ 170 g Aperol, ca. 25 °C
- _____ 150 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 300 g Joghurt
- _____ 900 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Blutorange in Aperol und Wasser auflösen, Joghurt und Sahne unterheben.

- _____ 75 g **Cristaline Rot**
- _____ 75 g **Cristaline Gelb**
- _____ 20 g Aperol

Dekor

- _____ 100 g Garniersahne
- _____ 120 g Orangenscheiben, halbiert, abgeliert (22 Stück)
- _____ 22 Stk **Schoko-Dekor Blutorange**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- Mit **Fructi-Top Orange** 4 Streifen der Länge nach aufdressieren.
- Mit der Blutorangen-Aperol-Sahne und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammen setzen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- **Cristaline Rot** und **Gelb** mit Aperol mischen und die Schnitte dünn abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



klassisch

Havelländer Apfelkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm, 44 Stück

- _____ 1300 g Mischteig mit **Hefemürr**
- _____ 2750 g Äpfel, frisch, geviertelt

Schmandcreme

- _____ 1000 g Schmand
- _____ 400 g **KSK**
- _____ 200 g Vollei
- _____ 500 g Wasser

glatt rühren

- _____ 1000 g **Mandelkrone**

Dekor

- _____ 500 g Geleeguss mit **Colorado neutral**

Herstellung

- Den Teig auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- Die Schmandcreme aufstreichen und die Äpfel gleichmässig darauf verteilen.
- **Mandelkrone** mit mittlerer Sterntülle diagonal aufdressieren.
- Nach kurzer Gare abbacken.
- Nach dem Auskühlen dünn mit **Colorado Neutral** abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 - 45 Minuten



trendy

Espresso-Mascarpone-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

- _____ 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**
60 x 20 cm, 1 Stück, gebacken
- _____ 200 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 300 g Biskuitroulade, dunkel mit **Schoko-Bisquit**,
60 x 20 cm, 1 Stück
- _____ 400 g **Fructi-Top Kirsch**
- _____ 300 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquit 100 PLUS**,
60 x 20 cm, 1 Stück

Espresso-Mascarpone-Sahne

- _____ 250 g **Basismix „à la Tiramisu“**
- _____ 300 g Espresso, ca. 25 °C
- _____ 200 g Mascarpone
- _____ 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Basismix „à la Tiramisu“ im Espresso auflösen, mit dem Mascarpone verrühren und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 120 g **Cristaline Neutral**
- _____ 25 g **Dessertpaste Mocca**
- _____ 10 g **Morella Top**
- _____ 100 g Garniersahne
- _____ 22 Stk **Schoko-Dekor Zebra-Dreieck**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die dunkle Biskuitroulade auflegen.
- Mit mittlerer Lochtülle 4 Streifen **Fructi-Top Kirsch** der Länge nach aufdressieren.
- Mit der Espresso-Mascarpone-Sahne und der hellen Biskuitroulade zur Schnitte zusammen setzen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und anschließend kurz anfrosten.
- **Cristaline Neutral** mit **Dessertpaste Mocca** verrühren.
- Die Schnitte in der Mitte mit Cristaline abglänzen und die Ränder mit **Morella-Top** absieben.
- Mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Zebra-Dreieck** wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



neu in Form

Schoko-Birnen-Quadrat

1 Blech, 60 x 20 cm (12 Quadrate 10 x 10 cm)

- _____ 600 g **Sand BASIC**
- _____ 300 g Speiseöl
- _____ 350 g Vollei
- _____ 100 g **Schokobella**

Birnenfüllung

- _____ 500 g **Fruchtpüree Williamsbirne**
- _____ 50 g **Kabi**
- _____ 20 g Zucker

Schoko-Birnen-Sahne

- _____ 200 g **Alaska-express Schokolade Feinherb**
- _____ 200 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 100 g **Royal Williams Christ**
- _____ 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Dekor

- _____ 120 g **Cristaline Schoko**
- _____ 120 g Birnen, abgeliert, in Spalten, 12 Stück

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

verrühren

Alaska-express Schokolade Feinherb im Wasser auflösen, mit **Royal Williams Christ** abschmecken und die Sahne unterheben.

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach bemehltes Blech aufstreichen.
- Die Birnenfüllung diagonal aufspritzen.
- Abbacken.
- Auf die erkaltete Schnitte die Schoko-Birnen-Sahne aufstreichen und kämmen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Die Außenränder mit **Cristaline Schoko** abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich mit den Birnenspalten ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten



trendy

Cassis-Schnitte à la Crème Brûlée

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

- _____ 450 g Mürbeteig mit **Mürbella** 60 x 20 cm, 1 Stück, gebacken
- _____ 100 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 300 g Biskuitroulade, dunkel mit **Schoko-Bisquit**, 60 x 20 cm, 1 Stück
- _____ 300 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquit 100 Plus**, 60 x 20 cm, 1 Stück

Cremefüllung

- _____ 240 g **Basismix à la Crème Brûlée**
- _____ 180 g Wasser, 40 - 50 °C
- _____ 850 g Sahne, flüssig

Cassis-Sahnecreme

- _____ 550 g **Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere**
- _____ 200 g **Alaska-express Neutral**
- _____ 650 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Dekor

- _____ 100 g **Cristaline Neutral**
- _____ 30 g **Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere**
- _____ 100 g Garniersahne
- _____ 100 g Johannisbeeren, rot
- _____ 100 g **Blütenraspeln weiß**

Basismix à la Crème Brûlée im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Das Fruchtpüree auf 20 - 25 °C erwärmen. **Alaska-express Neutral** darin auflösen und die Sahne unterheben.

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und die dunkle Biskuitroulade auflegen.
- Die Cremefüllung gleichmäßig aufstreichen und die helle Biskuitroulade auflegen.
- Kurz anfrosten.
- Anschließend die Cassis-Sahnecreme aufstreichen und anschließend ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Cristaline mit dem Fruchtpüree verrühren und dünn aufstreichen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



neu in Form

Haselnuss-Creme-Würfel

1 Blech, 60 x 20 cm, 48 Stück

- _____ 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**
60 x 20 cm, 1 Stück, gebacken
- _____ 300 g Himbeerkonfitüre
- _____ 1500 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquisit 100 Plus**,
60 x 20 cm, 5 Stück
- _____ 50 g **Schoko-Pailletten**
- _____ 100 g Weinbrand-Tränke

Nocciola-Buttercreme

- _____ 300 g **Cremonte**
- _____ 450 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 400 g Butter, ca. 20 °C
- _____ 100 g **Eispaste Nocciola Piemonte (Haselnuss) Italia**

Cremonte und Wasser kurz verrühren. Die Butter zugeben. Im mittleren maschinengang mit grober Rute ca. 10 bis 12 Minuten aufschlagen. Mit **Eispaste Nocciola Piemonte** abschmecken.

Dekor

- _____ 400 g Marzipan, angewirkt
- _____ 200 g **Nugotin**
- _____ 75 g Haselnüsse, gehackt, geröstet

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Himbeerkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- Die Nocciola-Creme aufstreichen und die **Schoko-Pailletten** aufstreuen.
- Eine Roulade auflegen, dünn mit Himbeerkonfitüre bestreichen, die Creme darauf verteilen und die **Schoko-Pailletten** aufstreuen.
- Mit den restlichen Biskuitrouladen, der Himbeerkonfitüre, der Creme und den **Schoko-Pailletten** zur Schnitte zusammensetzen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
- Mit Marzipan eindecken, **Nugotin** aufstreichen und die gehackten Haselnüsse aufstreuen.
- In Würfel von 5 x 5 cm schneiden.



trendy

Copacabana-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

- _____ 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**
60 x 20 cm, 1 Stück, gebacken
- _____ 100 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 600 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquisit 100 PLUS**,
60 x 20 cm, 2 Stück

Tropic-Füllung

- _____ 400 g **Fruchtpüree Exotische Früchte**
- _____ 40 g **Kabi**
- _____ 20 g Zucker

Käse-Kokos-Sahne

- _____ 400 g **Alaska-Express Käse-Sahne**
- _____ 400 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 400 g Kokosmilch, ca. 20 °C
- _____ 900 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Käse-Sahne in Wasser und Kokosmilch auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 150 g **Cristaline Gelb**
- _____ 200 g Ananas, abgeliert, in Stücken, Blätter zur Dekoration

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- Die Hälfte der Käse-Kokos-Sahne einfüllen und mit etwas Tropic-Füllung marmorieren.
- Die zweite Biskuitroulade auflegen, die Käse-Kokos-Sahne darauf verteilen und mit der verbleibenden Tropic-Füllung verstrudeln.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline Gelb** dünn abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich mit Ananasstücken und -blättern ausgarnieren.



trendy

Zabaione-Erdbeer-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

- _____ 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**
60 x 20 cm, 1 Stück, gebacken
- _____ 100 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 1500 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquisit 100 Plus**,
60 x 20 cm, 5 Stück

- _____ 100 g Eierlikör-Tränke

Zabaione-Buttercreme

- _____ 300 g **Cremonte**
- _____ 450 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 400 g Butter, ca. 20 °C
- _____ 100 g **Eispaste Zabaione**

- _____ 600 g **Fruchti-Top Erdbeere**

Dekor

- _____ 400 g Marzipan, angewirkt
- _____ 200 g **Schokobella weiß**
- _____ 40 g **Schokobella**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade (tränken) auflegen.
- Mit der Zabaione-Buttercreme und den restlichen Biskuitrouladen zur Schnitte zusammensetzen (tränken) und auf jede Schicht **Fruchti-Top Erdbeer** dünn aufdressieren.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
- Mit Marzipan eindecken, danach **Schokobella weiß** aufstreichen und mit **Schokobella** überspinnen



klassisch

Sachsen-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

- _____ 1200 g Mürbeteig mit **Mürbella**
60 x 40 cm, 1 Stück, angebacken
- _____ 1400 g Quarkmasse mit **Käse-Frisch flach**
- _____ 1400 g Mohnfüllung mit **Mohna**, Brösel und Wasser

Eierscheckenguss

- _____ 1000 g **Eierschecke**
- _____ 2000 g Wasser
- _____ 500 g Mandarinen, gut abgelaufen

Dekor

- _____ 500 g Geleeguss mit **Colorado Gelb**

Herstellung

- Käsemasse und Mohnmasse diagonal auf den angebackenen Mürbeteig dressieren (Lochtülle 10).
- Darauf den Eierscheckenguss streichen.
- Die Mandarinen aufstreuen und abbacken.
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten



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. 550