



*My
Whoopies*

DELIGHTFUL
TASTE

My Whoopies – Silvester & Fasching

Grundrezepte und Herstellung

Grundrezept Whoopies hell, ca. 72 Hälften

_____ 1000 g **Amerikaner**
_____ 450 g Wasser, ca. 20 °C

Alle Zutaten im langsamen
Maschinengang mit grober Rute
2 Minuten glatt rühren.

Grundrezept Schoko-Whoopies, ca. 76 Hälften

_____ 1000 g **Amerikaner**
_____ 30 g Kakaopulver
_____ 500 g Wasser, ca. 20 °C

Alle Zutaten im langsamen
Maschinengang mit grober Rute
2 Minuten glatt rühren.

Herstellung

- Je 20 g der Whoopie-Masse auf gefettete und leicht bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen und auskühlen lassen.
- Je zwei Whoopie-Hälften mit einer Creme-füllung füllen und zusammensetzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 14 Minuten (je nach Gewicht)



Grundrezepte für Basisfüllungen

Füllung auf Basis Cremonte

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

Herstellung

- **Cremonte** mit dem Wasser kurz verrühren.
- Butter zugeben und im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Füllung auf Basis Schokobella

_____ 1000 g **Schokobella**
 _____ 500 g Butter

► schaumig
 aufschlagen



Burger-Box mit Klappdeckel:

12 x 12 x 6,8 cm
 Fa. Pacovis
 Deutschland GmbH
 Tel.: 07123-380040
 www.pacovis.de

Rezepte, Banderolen als Downloadvorlagen
 und viele weitere Ideen finden Sie unter:
www.martinbraun-baeckerei.de

Füllungen für Whoopies, je Whoopie ca. 10 g

Geschmack	Basisfüllung	Aromatisierung	Dosierung/kg Füllung
Erdnuss	Cremonte	Eispaste Erdnuss	100 g
Orange-Ingwer	Cremonte	Dessertpaste Orange Ingwer-Paste	60 g 120 g
Salz-Caramel	Cremonte	Dessertpaste Caramel Meersalz, fein	60 g 12 g
Zitronengras	Cremonte	Zitronengras-Paste Meersalz, fein	80 g 8 g
Cointreau	Schokobella	Royal Cointreau	100 g
Marc de Champagne	Cremonte	Royal Marc de Champagne	100 g
Rum	Schokobella	Jamaica	60 g
Schoko	Schokobella	-	-
Amaretto	Cremonte	Royal Amaretto	100 g
Batida de Côco	Cremonte	Royal Batida de Côco	100 g
Himbeer	Cremonte	Dessertpaste Himbeer	60 g



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. 581