

RUNDUMM

Hefemürb Konzentrat 10%

NEU!

Ihre Vorteile:

- ideale Kombination – typischer Hefegeschmack mit den Vorteilen von Mürbeteig
- äußerst tragfähige Teige – perfekte Gebäcke
- besonders gleichmäßige Porung – saftig zarte Krumenstruktur



BRAUN

Hefemürb Konzentrat 10% – die wichtigsten Vorteile auf einen Blick:

Hefemürb Konzentrat 10%	Ihre Vorteile
Große Stabilität der Blechkuchen.	→ Gleichmäßiges Backen auch bei Einsatz von schweren Auflagen, TK-Obst und Käsemassen.
Frosten der Teige und Arbeiten mit Gärunterbrecher und Gärverzögerung möglich.	→ Wirtschaftliche Vorratsproduktion möglich.
Plastische Teige mit gutem Lockerungsverhalten.	→ Zartmürber Gebäckcharakter mit kurzem Biss sowie kein Hohlbacken bei gewickelten und gefüllten Gebäcken.
Saftige Gebäcke.	→ Lange Frischhaltung der Gebäcke.
Einsatz von Butter <u>oder</u> Backmargarine.	→ Auch Herstellung von hochwertigen Buttergebäcken möglich.
Kein Auftauen der gefrostenen Teige nötig, d. h. Blechkuchen können auch tiefgefroren belegt werden.	→ Sofortige Verfügbarkeit von Rohlingen, so dass auch kurzfristig produziert werden kann.
Vielfältige Einsatzmöglichkeiten bei Obst-, Käse, Rahmblechkuchen, einfachen Blechkuchen, Wickelkuchen, Siedegebäcken und, und, und.	→ Mit einem einzigen Produkt können viele verschiedene Gebäcke hergestellt werden, für die normalerweise verschiedene Vorprodukte vorgehalten und gelagert werden müssten.
	→ Günstig in der Kalkulation durch eigene Rohstoffzugabe.

Hefeteig,
der sich nach dem
Ausrollen
zusammenzieht
(Schnurren!).



Kein Zusammenziehen bei **Hefemürb Konzentrat 10%** von **BRAUN**! Das garantiert die einfache Verarbeitung und rationelle Herstellung von Blechkuchen und vielen anderen Stückgebäcken.



Grundrezept: Mischteig

Betriebsrezept

_____	5000 g	Mehl 550er	Spiralkneter: 2 + 6 Minuten Schnellkneter: 2 + 12 Minuten Teigtemperatur: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 15 Minuten
_____	500 g	Hefemürb Konzentrat 10%	
_____	750 g	Zucker	
_____	625 g	Backmargarine, Butter <u>oder</u> Öl	
_____	500 g	Eier	
_____	2000 g	Wasser	
_____	400 g	bis 500 g Hefe	

Grundrezept: Blätterteig mit Zieh Fett

Betriebsrezept

_____	2500 g	Crossy
_____	1250 g	Wasser
_____	2000 g	Zieh margarine

Herstellung

- ◆ **Crossy** und Wasser, kalt, 4 Minuten verkneten.
- ◆ Den Grundteig sofort mit Zieh Fett tourieren.
- ◆ Zwei einfache und zwei doppelte Touren.
- ◆ Den getourten Teig vor dem Aufarbeiten 10 Minuten kühl ruhen lassen.



Kirschtaschen

30 Stück

Betriebsrezept

_____	2100 g	Mischteig	s. Grundrezept
_____	750 g	Fructi-Top Kirsch	
_____	150 g	Zimtzucker	s. Grundrezept

Herstellung

- ◆ Den Teig auf 60 x 72 cm ausrollen und in 12 x 12 cm große Stücke schneiden.
- ◆ Die Ränder mit Wasser abstreichen und **Fructi-Top Kirsch** aufdressieren.
- ◆ Die Teiglinge zum Dreieck zusammenklappen und auf Gärgutträger setzen.
- ◆ Nach voller Gare etwas absteifen lassen und im Siedefett abbacken.
- ◆ Fetttemperatur: 175 °C
Backzeit: ca. 5 Minuten
- ◆ Nach dem Backen in Zimtzucker wälzen und leicht mit süßem Schnee absieben.

Tipp: Eine besondere Geschmacksvariante wird erreicht, wenn anstelle von **Fructi-Top Kirsch** zum Füllen **Cremium Schoko** oder **Cremium Nuss** verwendet wird.

Grundrezept: Zimtzucker

Betriebsrezept

_____	50 g	Zimt	mischen
_____	500 g	Zucker	

Grundrezept: Colorado neutral, gelb, rot, Geleeguss

Betriebsrezept

_____	1000 g	Colorado neutral, oder Colorado gelb, oder Colorado rot	kurz aufkochen
_____	500 g	Wasser	



Skolebrød

30 Stück

Betriebsrezept

_____	1750 g	Mischteig	s. Grundrezept
_____	750 g	KSK-Creme	s. Grundrezept

Dekor

_____	150 g	Geleeguss mit Colorado neutral	s. Grundrezept
_____	150 g	Kokosraspeln, fein	

Herstellung

- ◆ Den Mischteig nach der Teigruhe abpressen, rundwirken und auf einem Blech absetzen.
- ◆ Bei halber Gare die Teiglinge in der Mitte eindrücken und mit einem Spritzbeutel (Sterntülle Nr. 8) die **KSK-Creme** einfüllen.
- ◆ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 12 bis 15 Minuten
- ◆ Nach dem Backen die ausgekühlten Gebäcke mit Geleeguss abglänzen und in Kokosraspeln wälzen.

Grundrezept: KSK-Creme

Betriebsrezept

_____	350 g	KSK
_____	1000 g	Wasser

Herstellung

- ◆ Von Hand oder mit der Anschlagmaschine glatt rühren.
- ◆ Bei größeren Mengen die Creme 5 Minuten im schnellen Maschinengang rühren.



Herren-Brezel

80 Stück

Betriebsrezept

_____	2400 g	Blätterteig mit Ziehfett	s. Grundrezept
_____	2400 g	Mischteig	s. Grundrezept

Dekor

_____	400 g	Mandeln, gehobelt, geröstet
_____	1200 g	Aprikosenkonfitüre (aufgekocht)
_____	250 g	Süßer Schnee

Herstellung

- ◆ Den Blätterteig auf 5 mm Stärke ausrollen.
- ◆ Den Mischteig auf 5 mm Stärke ausrollen (beide Teigstücke sollen gleich groß sein).
- ◆ Den ausgerollten Blätterteig leicht mit Wasser anfeuchten, den Mischteig auf den Blätterteig legen.
- ◆ Dieses Teigstück auf 80 x 55 cm (8 mm Stärke) ausrollen.
- ◆ 80 Streifen à 1 x 55 cm schneiden, zu Brezel aufarbeiten und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- ◆ Nach dem Backen aprikotieren und in die Mandeln drücken.
- ◆ Leicht mit süßem Schnee absieben.



Rosenkuchen

2 Kuchen, konische Form, 26 cm Ø

Betriebsrezept

_____	300 g	Mischteig	s. Grundrezept
_____	700 g	Mischteig	s. Grundrezept
_____	700 g	Quarkfüllung, backfest	s. Grundrezept

40 g Rosinen

Dekor

_____	120 g	Aprikosenkonfitüre
_____	120 g	Fondant
_____	50 g	Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- ◆ Den Mischteig auf 2 mm ausrollen und damit die gefetteten Formen auslegen.
- ◆ Die 700 g Mischteig auf 30 x 60 cm ausrollen.
- ◆ Die Quarkfüllung aufstreichen, die Rosinen aufstreuen und zur Roulade aufrollen.
- ◆ In 2 cm dicke Scheiben schneiden.
(**Tipp:** Vor dem Schneiden kurz anfrosten.)
- ◆ Mit den Schnecken die ausgelegten Formen belegen (15 Stück pro Form).
- ◆ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 35 Minuten
- ◆ Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.
- ◆ Die Oberfläche am Rand mit den gehobelten Mandeln bestreuen.

Grundrezept: Quarkfüllung, backfest

Betriebsrezept

_____	1000 g	Käse-Frisch flach	2 Minuten glatt rühren
_____	2000 g	Quark	
_____	500 g	Eier	
_____	1000 g	Wasser	



Böhmischer Quark-Apfel-Striezel

2 Stück

Betriebsrezept

_____	1800 g	Mischteig	s. Grundrezept
_____	1200 g	Quarkfüllung, backfest	s. Grundrezept
_____	150 g	Rosinen	
_____	900 g	Fruchti-Top Apfel	
<u>Dekorstreusel</u>			
_____	200 g	Mandeln, gehackt	} mischen
_____	150 g	Hagelzucker	
_____	10 g	Zimt	
_____	900 g	Geleeguss mit Colorado gelb	s. Grundrezept

Herstellung

- ◆ Den Mischteig auf 60 x 40 cm ausrollen.
- ◆ Die Quarkfüllung aufstreichen, die Rosinen darauf verteilen und längs in der Mitte durchschneiden.
- ◆ Zu 2 Rollen aufrollen.
- ◆ Auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
- ◆ Die Rollen in der Mitte leicht einschneiden und **Fruchti-Top Apfel** eindressieren.
- ◆ Die Striezel mit Wasser abstreichen und mit Dekorstreusel bestreuen.
- ◆ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 35 Minuten
- ◆ Nach dem Auskühlen die Apfelfüllung mit Geleeguss abglänzen und die Ränder leicht mit süßem Schnee absieben.

Grundrezepte siehe Innenseiten



Aprikosenkuchen

6 Kuchen, konische Form, 30 cm Ø

Betriebsrezept

_____	2250 g	Mischteig	s. Grundrezept
<u>Frangipanmasse</u>			
_____	1300 g	Mandelkrone	Mandelkrone und Butter schaumig rühren. Die Eier unter- laufen lassen. Mehl, Backpulver und Zimt sieben und unter die Butter-/Eimasse unterlaufen lassen.
_____	600 g	Butter <u>oder</u> Backmargarine	
_____	600 g	Eier	
_____	400 g	Weizenmehl	
_____	15 g	Lindener Backpulver	
_____	15 g	Zimt	
_____	3000 g	Aprikosen	
<u>Dekor</u>			
_____	600 g	Geleeguss mit Colorado gelb	s. Grundrezept

Herstellung

- ◆ Den Mischteig auf 3 mm ausrollen und die gefetteten Formen damit auslegen.
- ◆ Frangipanmasse verstreichen und mit den Aprikosen belegen.
- ◆ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- ◆ Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglieren.



Käse-Mohnkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1400 g	Mischteig	s. Grundrezept
_____	300 g	Streusel	

Mohn-Quarkmasse

_____	800 g	Käse-frisch flach	} verrühren
_____	2000 g	Quark	
_____	750 g	Mohna	
_____	600 g	Eier	
_____	1750 g	Wasser	
_____	10 g	Caribia	
_____	15 g	Combani	

Griesguss

_____	500 g	Altdeutsche Grießfüllung	} verrühren und 10 Minuten quellen lassen
_____	500 g	Wasser	
_____	250 g	Sahne, flüssig	

_____	200 g	Geleeguss mit Colorado neutral	s. Grundrezept
-------	-------	---------------------------------------	----------------

Herstellung

- ◆ Den Mischteig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ◆ Die Mohn-Quarkmasse aufstreichen, darauf den Grießguss verteilen und glatt streichen.
- ◆ Streusel aufstreuen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten
- ◆ Auskühlen lassen und abgelifieren.
- ◆ Die Ränder leicht mit süßem Schnee absieben.



Zwetschen-Kuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1200 g	Mischteig	s. Grundrezept
_____	150 g	Persipan-Füll	
_____	3200 g	Zwetschen	

Dekor

_____	500 g	Geleeguss mit Colorado rot	s. Grundrezept
-------	-------	-----------------------------------	----------------

Herstellung

- ◆ Den Mischteig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ◆ **Persipan-Füll** aufstreuen und die Zwetschen auflegen.
- ◆ Auf Gare stellen und bei 3/4 Gare abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten mit Geleeguss abgelifieren.

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389
Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de