



Rund um Porridge-Mix

Leckere Vielfalt, einfach gemacht



Einfach
köstlich

Porridge-Mix

Weit mehr als nur eine Hafermahlzeit

Es ist vielseitig, schnell gemacht und dazu noch nahrhaft: Porridge ist in den letzten Jahren immer beliebter geworden. Täglich greifen rund 7,7 Millionen Menschen zu Frühstückscerealien wie **Porridge** und **Haferflocken**, rund 8,3 Millionen genießen sie zwei- bis dreimal pro Woche. Der Frühstücksboom ist unverkennbar – doch warum sollte Porridge nur für einen guten Start in den Tag sorgen?

Unser neuer Porridge-Mix kann mehr!

Durch die alleinige **Zugabe von Wasser** lassen sich mit der Haferflockenmischung im Handumdrehen **unwiderstehliche Kreationen** zaubern, die Ihre Kunden garantiert begeistern werden. Ob als **trendige Frühstücksbowl**, **einzigartige Füllung** in Hefengebäcken, **Auflage für Mürbeteige** oder als **crunchy Cookies** – mit unserem **Porridge-Mix** bleibt kein Wunsch offen!

Quelle: Kantar, 2024



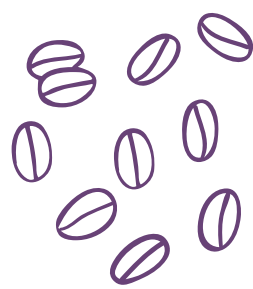
Ihre Vorteile

- Nur noch die Zugabe von Wasser erforderlich
- Endlose Einsatzmöglichkeiten
- Lange Frischhaltung
- hervorragende Ballaststoff- und Proteinquelle*
- Ohne Aromen
- Halal
- Vegetarisch
- Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß § 5 LMZDV bei unverpackter Ware)

*Ausschließlich bezogen auf den Porridge-Mix

Unbegrenzter Genuss

Vielfalt, die den ganzen Tag begeistert



Ihre Konsumenten wünschen sich Abwechslung – und das nicht nur morgens, sondern auch mittags, abends und zwischendurch. Immer häufiger werden feste Hauptmahlzeiten durch mehrere kleine Genussmomente über den Tag ersetzt. Umso wichtiger ist ein vielseitiges Angebot, das mit abwechslungsreichen **Snacks** und **Zwischenmahlzeiten** genau diesen Bedürfnissen entspricht.

Mit **innovativen Porridge-Kreationen** setzen Sie **echte Highlights**: Mit nur einer Basis lassen sich alle Wünsche Ihrer Kunden nach **süßen, herzhaften, warmen** oder **kalten Optionen** erfüllen – und das zu **jeder Tageszeit**!

Endlose Einsatzmöglichkeiten

Ob als Basis, Topping oder Füllung – unser **Porridge-Mix** hält, was er verspricht. Durch seine vielseitigen Einsatzmöglichkeiten bietet er Raum für Individualität und Kreativität und verleiht Gebäcken & Co. eine ganz besondere Note.

1



Zur Herstellung von einer Porridge-Masse

Wasser + Porridge-Mix

2



Zur Herstellung von Cookies, Mürbeteig & Streuseln

Porridge-Mix, Mehl, Ei, Fett + Zucker

3



Für das gewisse „Extra“ in Rührmassen

Porridge-Mix, Wasser + beliebiges Martin Braun-Rührmassenprodukt



Porridge-Bowl

Gesamtstückzahl: 1



Porridge-Masse

..... 0,300 kg Porridge-Masse, gekocht, abgekühlt
[siehe Grundrezept]
▶ Ø 22 cm Müslischüssel
Porridge-Masse in die Müslischüssel füllen.

..... 0,150 kg Haferflocken-Streusel, gebacken
[siehe Grundrezept]
▶ Die Streusel aufstreuen.

Dekor

..... 0,500 kg Früchte, gemischt
..... 0,100 kg **Cristaline Neutral**

Overnight Oats

15 Dessertgläser, 140 ml



Fruchtfüllung

..... 0,300 kg **Fruchti-Top Erdbeere**
▶ Jeweils ca. 20 g in die Gläser füllen.

Pistazien-Porridge-Füllung

..... 0,750 kg Porridge-Masse
[siehe Grundrezept]
..... 0,240 kg **Schokobella Pistazie**
▶ Schokobella Pistazie auflösen und mit der Porridge-Masse mischen. Jeweils ca. 60 g Füllung in die Gläser einfüllen.

..... 0,330 kg Porridge-Masse
[siehe Grundrezept]
▶ Jeweils ca. 20 g Masse einfüllen.

Dekor

..... 0,200 kg Haferflocken-Streusel, gebacken
[siehe Grundrezept]
..... 0,060 kg Heidelbeeren

Backtechnik

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

Herstellung

- ▶ Kalt stellen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Die Früchte auflegen.

Quarkhefeteile

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 16



- 3,000 kg Quarkhefeteig (**Quarkhefe frisch**)
[siehe Grundrezept]
▶ 4 + 7 Minuten im Spiralknetter auskneten.
Rundwirken, nach 5 Minuten Ballengare ab-
pressen und oval auf ca. 4 mm Stärke ausrollen.

KSK-Creme

- 1,500 kg Grundcreme mit **KSK-Plus**, backfest
[siehe Grundrezept]

Porridge-Masse

- 1,500 kg Porridge-Masse, gekocht
[siehe Grundrezept]

Fruchtfüllung

- 1,500 kg **Fruchti-Top Pflaume**

Streusel

- 1,200 kg Haferflocken-Streusel
[siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Den Pudding aufdressieren.
- ▶ Die Masse aufdressieren.
- ▶ Die Fruchtfüllung auftupfen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Auf Gare stellen und bei 3/4 Gare abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 220°C
(= 10°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Apfel-Porridgekuchen

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 0,300 kg Mürbeteig (**Mürbella** + Backmischung),
angebacken 4 mm
[siehe Grundrezept]

- 1,600 kg Porridge-Masse
[siehe Grundrezept]

- 1,600 kg **Fruchti-Top Apfel**
▶ Die Porridgemasse 30 Minuten quellen
lassen. Das Fruchti-Top unterrühren.

- 0,400 kg Haferflocken-Streusel
[siehe Grundrezept]
▶ Auf die Masse streuen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

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

Waffel-Porridge-Kleintorte

2 Torten, 18 cm Ø; Gesamtstückzahl: 16



..... 0,200 kg Haferflocken-Mürbeteig, 2,5 mm
[siehe Grundrezept]
..... 0,100 kg Aprikosenkonfitüre

Waffelteig

..... 0,250 kg **Sand-frisch & locker**
..... 0,010 kg **Lindener Backpulver**

..... 0,100 kg Rapsöl
..... 0,115 kg Vollei
..... 0,460 kg Porridge-Masse, verquollen
[siehe Grundrezept]

► Alle Zutaten im mittleren Maschinengang
3–4 Minuten rühren.

Himbeer-Sahne

..... 0,200 kg **Alaska-express Himbeer**
..... 0,250 kg Wasser, 20–25 °C
..... 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

► Alaska-express im Wasser auflösen und die
Sahne unterheben.

Dekor

..... 0,200 kg Himbeeren
..... 0,050 kg **Cristaline Neutral**
..... 0,100 kg Haferflocken-Streusel
[siehe Grundrezept]
..... 0,020 kg **Dekorpuder**

Herstellung

- Das Waffeleisen auf ca. 200 °C vorheizen und mit Speiseöl einstreichen.
- Jeweils ca. 90 g Masse mit einer Kelle in das Waffeleisen einfüllen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen.
- Eine Waffel auflegen.
- Die Sahne aufdressieren.
- Mit je 4 Waffeln und der restlichen Sahne zusammensetzen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- Backtemperatur: ca. 200 °C (Waffeleisen)
- Backzeit: ca. 2–3 Minuten

Johannisbeer-Porridge-Style-Tarte

2 Tarteletteformen (Ø 26 cm), rund ; Gesamtstückzahl: 32



0,800 kg	Haferflocken-Mürbeteig, angebacken [siehe Grundrezept]
0,300 kg	Porridge-Masse
0,600 kg	Sahne, flüssig
0,150 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten verrühren und je Form 525 g Porridge-Masse einfüllen.
0,200 kg	Johannisbeeren, TK
	▶ Die Früchte mit Kabi ummanteln.
0,150 kg	Cristaline Neutral
0,010 kg	Kabi

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Den Teig auf 4 mm ausrollen.
- ▶ Je einen Mürbeteigboden einlegen.
- ▶ Anbacken.
- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Die Früchte aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 180–210°C
(= 20–50°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20–25 Minuten

Fruchtiger Porridge-Butterkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm



1,500 kg	Quarkhefeteig (Quarkhefe frisch) [siehe Grundrezept]
	Auflage
0,600 kg	Porridge-Masse, gekocht, ausgekühlt [siehe Grundrezept]
0,240 kg	Butter, weich
0,800 kg	Fructi-Top Erdbeere
0,080 kg	Mandeln, gehobelt
0,160 kg	Zucker
0,100 kg	Sahne, flüssig

Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- ▶ Bei 1/2 Gare Löcher in den Teig drücken.
- ▶ Bei 1/2 Gare aufdressieren.
- ▶ Die Buttermasse und Fructi-Top aufspritzen und mit Mandeln und Zucker bestreuen.
- ▶ Nach einer kurzen Zwischengare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen den noch warmen Butterkuchen mit flüssiger Sahne abstreichen.

Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24–26°C
- ▶ Teigruhe: ca. 10 Minuten
- ▶ Backtemperatur: ca. 240°C
(= 10°C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Porridge-Schoko-Rübli-Cake

2 Bleche, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 44



..... 1,200 kg Haferflocken-Mürbeteig
[siehe Grundrezept]

Porridge-Masse

..... 1,320 kg **Porridge-Mix**
..... 1,800 kg Wasser
..... 0,600 kg **Schokobella RSPO SG/ RA MB cocoa**
..... 0,600 kg Karotten, grob geraspelt
..... 0,120 kg Haselnüsse, gehobelt geröstet
..... 0,012 kg Zimt

► Alle Zutaten gut verrühren und 30 Minuten quellen lassen.

Karotten-Füllcreme

..... 0,150 kg **Füllcreme**
..... 0,012 kg Karottensaft, kalt
..... 0,225 kg Sahne, flüssig

► Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Dekor

..... 0,090 kg Pistazien, gehackt

Herstellung

- Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stippen.
- Anbacken.
- Die Masse einfüllen und glattstreichen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Einteilen und schneiden.
- Die Creme aufdressieren.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten

Porridge-Sahnecremeschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

..... 0,620 kg Porridge-Rührmassenboden, gebacken
[siehe Grundrezept]

Frucht-Füllung

..... 0,600 kg **Fructi-Top Erdbeere**

Joghurt-Sahne-Creme

..... 0,400 kg **Alaska-express Joghurt**

..... 0,800 kg Wasser, ca. 20°C

..... 0,800 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

..... 0,050 kg **Cristaline Rot**

..... 0,150 kg **Cristaline Neutral**

- ▶ Cristaline Rot auf tupfen und mit der Cristaline Neutral abglänzen.

..... 0,200 kg Haferflocken-Streusel, gebacken
[siehe Grundrezept]

- ▶ Als Deko aufstreuen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit einer Lochtülle 4 Streifen Fructi-Top längs aufdressieren.
- ▶ Die Sahne aufstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Cristaline Rot auf tupfen und mit Cristaline Neutral abglänzen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.

Himbeer-Porridge-Dessert

1 Silikon-Formenverband, 24 Stück



Schoko-Porridge-Ecken

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 30



..... 0,200 kg Biskuitroulade, dunkel (**Schoko-Bisquit 100**)
[siehe Grundrezept]
▶ 24 Stück, 6 cm Ø ausstechen.

Joghurt-Himbeer-Sahne-Creme
..... 0,300 kg **Alaska-express Joghurt-Himbeer**
..... 0,600 kg Wasser, ca. 20 °C
..... 0,600 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Porridge-Creme
..... 0,800 kg Porridge-Masse, gekocht
[siehe Rezept Nr. 20404/01]
▶ Abkühlen lassen.

Dekor
..... 0,150 kg **Kuchenglanz Chips Zartbitter**
..... 0,250 kg Heidelbeeren
..... 24 Stk **Schoko-Dekor Zebra-Dreieck**

Herstellung

- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Jeweils einen Tupfen Creme in die Mitte spritzen.
- ▶ Die Böden auflegen.
- ▶ Leicht andrücken.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Mit Kuchenglanz absetzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

..... 0,300 kg Haferflocken-Mürbeteig,
angebacken 3,5 mm
[siehe Grundrezept]

..... 1,500 kg Porridge-Masse
[siehe Grundrezept]
..... 0,300 kg **Blüten-Raspeln Zartbitter RA MB cocoa**
▶ Verrühren und auf den Mürbeteig glattstreichen.

..... 0,200 kg Haferflocken-Streusel
[siehe Grundrezept]

Dekor
..... 0,100 kg **Kuchenglanz Chips Zartbitter**

Herstellung

- ▶ Die Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Die Schnitte nach dem Backen gut auskühlen lassen und in 10 x 4 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Mit Kuchenglanz absetzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 200 °C Oberhitze
Etagenofen: 180 °C Unterhitze
- ▶ Backzeit: ca. 22 – 25 Minuten

Porridge-Cookies

Gesamtstückzahl: 40



Porridge-Cookies

- 2,000 kg Porridge-Cookies
[siehe Grundrezept]
► Den Teig zu einer Rolle formen und kaltstellen.

Karotten-Schoko-Cookies

- 2,000 kg Porridge-Cookies
[siehe Grundrezept]
..... 0,300 kg Karottensaft
..... 0,250 kg **Schokobella RSPO SG / RA MB cocoa**
..... 0,020 kg **Orangella**
► Alle Zutaten gut verkneten, den Teig zu einer Rolle formen und kaltstellen.

Weißer Schoko-Macadamia-Cookies

- 2,000 kg Porridge-Cookies
[siehe Grundrezept]
..... 0,240 kg Schoko-Chunks, white
..... 0,200 kg Macadamia-Nüsse, gehackt
► Alle Zutaten gut verkneten, den Teig zu einer Rolle formen und kaltstellen.

Vollmilch-Schoko-Cookies

- 2,000 kg Porridge-Cookies
[siehe Grundrezept]
..... 0,240 kg Schoko-Chunks, milk
..... 0,200 kg Macadamia-Nüsse, gehackt
► Alle Zutaten gut verkneten, den Teig zu einer Rolle formen und kaltstellen.

Bienex-Cookies

- 2,000 kg Porridge-Cookies
[siehe Grundrezept]
..... 0,080 kg **Bienex RSPO SG**
..... 0,050 kg Haferflocken
► Alle Zutaten gut verkneten, den Teig zu einer Rolle formen und kaltstellen.

Herstellung

- Von der Cookieteig-Rolle ca. 50 g schwere Stücke abschneiden.
- Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- Bienex und Haferflocken mischen und auf die Bienex-Cookies streuen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: 190–200°C
(= 30–40°C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10–15 Minuten

Grundrezepte

Porridge-Masse

..... 1,000 kg	Porridge-Mix
..... 1,500 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten verrühren und mindestens 30 Minuten quellen lassen.

Porridge-Masse, gekocht

..... 1,000 kg	Porridge-Mix
..... 3,000 kg	Wasser, bis 3,300 kg
	▶ Alle Zutaten verrühren und aufkochen lassen.

Haferflocken-Mürbeteig

..... 1,000 kg	Porridge-Mix
..... 0,600 kg	Butter, weich
..... 0,400 kg	Zucker
..... 0,600 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,200 kg	Vollei

Backtechnik

- ▶ Spiralknetter: 3 + 3 Minuten

Grundcreme mit KSK-Plus, backfest

..... 3,500 kg	KSK PLUS, bis 0,4 kg
..... 10,000 kg	Wasser
	▶ Mit der Anschlagmaschine glattrühren.

Quarkhefeteig (Quarkhefe frisch)

..... 5,000 kg	Quarkhefe frisch
..... 1,715 kg	Wasser
..... 0,850 kg	Vollei
..... 0,800 kg	Butter
..... 0,225 kg	Hefe
	▶ Spiralknetter: 4 + 3 Minuten
	Teigtemperatur: ca. 24–28 °C
	Teigruhe: ca. 15 Minuten

Porridge-Cookies

Cookie-Teig

..... 2,000 kg	Porridge-Mix
..... 1,200 kg	Butter
..... 0,800 kg	Zucker
..... 0,800 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,100 kg	Vollei
	▶ Gründlich verkneten.

Porridge-Rührmassenboden, gebacken

..... 0,740 kg	Porridge-Mix
..... 1,110 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten verrühren und mindestens 30 Minuten quellen lassen.
..... 1,000 kg	Sand-frisch & locker
..... 0,040 kg	Lindener Backpulver
..... 0,400 kg	Rapsöl
..... 0,450 kg	Vollei
	▶ Alle Zutaten mit dem Porridge-Mix im mittleren Maschinengang 2–3 Minuten rühren.

Herstellung

- ▶ Tipp: Man kann auch andere Sand- und Rührmassen verwenden.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15–20 Minuten

Haferflocken-Streusel

..... 0,250 kg	Porridge-Mix
..... 0,150 kg	Butter
..... 0,100 kg	Zucker
..... 0,100 kg	Weizenmehl Type 550
	▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG

Tillystraße 17–21
30459 Hannover

customerservice@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung

Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung

Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 740