



Deutschlands größte

Liebe KAFFEE!

...UND KUCHEN

Kaffee-Geschichte/n

Kaffee ist heute das zweitwichtigste Welthandels-gut nach Rohöl. Als eines der ältesten Genusspro-dukte gibt es Kaffee schon seit über 1000 Jahren. Um seine Geburt ranken sich viele Legenden und seine Geschichte reicht um die ganze Welt.

In Deutschland wurde bis vor noch nicht allzu langer Zeit das braune Gebräu fantasielos in schlichten Tassen mit einer Garnitur aus verpackten Zuckerwürfeln und portionierter Dosenmilch serviert. Bei Jugendlichen weckte Kaffeeduft höchstens Erinnerungen an langweiligen Familien-Kaffeeklatsch.

Heute ist es wieder **cool**, sich auf einen **Kaffee** – beziehungsweise auf einen „**Latte**“ – zu treffen. Das wachsende Interesse an der Vielfalt der braunen Bohne zeigt sich am zunehmenden Kaffeedurst. Kaffee ist Kult!

Kaffee-Durst

91% aller Deutschen über 14 Jahre trinken Kaffee – im Durchschnitt 4 Tassen am Tag, das entspricht 160 Liter pro Jahr. Kaffee ist hierzulande das beliebteste Getränk vor Wasser und Bier. **Und der Kaffee-Durst steigt Jahr für Jahr...**



Latte Macchiato



Cappuccino



Espresso

Kaffee hat beträchtliche Potenziale – und bietet darüber hinaus große Spannen.

Herber Kaffeegeschmack und feiner Kaffeeduft passen perfekt zu süßen Leckereien – Kaffee und Kuchen sind das perfekte Duo für unvergleichlichen Genuss.

Aber nicht nur der Kaffee zum Kuchen, sondern darüber hinaus auch der **Kaffee im Kuchen** ist trendig, ein echter Genießer-Tipp und absolut hitverdächtig. Überraschen Sie Ihre Kunden mit neuen, leckeren **Kaffee-Gebäck-Ideen** und aroma-tischen Kaffee-Kreationen!



Kaffee-Liebe

Eine aktuelle Studie im Auftrag des Deutschen Kaffee-Verbandes zum Thema „**Kaffee-Liebe**“ dokumentiert sie deutlich: 40% der Deutschen erklärten, morgens nicht auf frischen Kaffee verzichten zu können und verwiesen damit das Brötchen (29%), die Zeitung (12%), das Frühstücksei (10%) – und die **Liebe am Morgen** auf die hinteren Plätze.

Kaffee-Variationen

Ob kräftig-würzig oder sahnig-mild – die Vorlieben der Kaffeetrinker sind ebenso vielfältig wie die Rezepte. Insbesondere **Italien** und **Österreich** sind mit ihren Kaffeevariationen zu den Vorreitern europäischen Kaffeegenusses geworden.

Kaffee-Trend

Klassischer Röstkaffee ist noch immer am beliebtesten. Aber „**trendorientierte Kaffeetrinker**“, die Cappuccino oder andere Spezialitäten bevorzugen, holen auf. Vor allem bei der jüngeren Generation stehen Latte Macchiato und aromatisierte Varianten hoch im Kurs, so dass das Marktsegment Espresso/Caffè Crema ein besonderes Wachstum verzeichnet.

Ob als Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato, Brauner oder Einspänner, als eisgekühlter Frappé oder geeister Mokka, mit Zucker karamellisiert, mit Haselnuss, Vanille, Schokolade oder alkoholischen Spezialitäten **aromatisiert** oder Gewürzen aufgepeppt – es gibt schier unerschöpfliche Möglichkeiten, Kaffee zu genießen.

Kaffee-Röstung

Der Röstgrad entscheidet in erster Linie über den Geschmack des Kaffees: Helle Röstungen führen zu einem eher säuerlichen, aber weniger bitteren Geschmack, mittlere wirken sehr harmonisch. Dunkle, italienische oder Espresso-Röstungen, führen zu einem vollen, kräftigen, leicht süßen, aber etwas bitteren Geschmack.

Kaffee-Spezialitäten

Die Zubereitungsart des Kaffees variiert je nach Kultur, nationalen Gepflogenheiten oder persönlichem Geschmack:

Espresso Der Klassiker – klein, stark und schwarz – wird idealerweise aus 7 Gramm fein gemahlenem Espresso-Kaffee und 50 bis 60 ml Flüssigkeit hergestellt. Angeboten in einer stylischen Espressotasse ist sein Markenzeichen die goldfarbene, fein melierte Crema.

Cappuccino Der Echte besteht aus 1/3 Espresso, 1/3 heißer Milch und 1/3 Milchschaum, serviert in einer großen konischen Tasse, die Milchschaumhaube mit etwas Kakaopulver bestäubt.

Latte Macchiato Hohes Glas mit aufgeschäumter warmer Milch und einem vorsichtig zugegebenen, doppelten Espresso, so dass eine „Schicht“ entsteht.

Caffè Latte Ursprünglich besteht er aus einem kräftigen, doppelten Espresso, der 50:50 mit heißer Milch mit wenig oder gar keinem Schaum verlängert wird.

Reiben Sie die matten Flächen und genießen Sie den Kaffeeduft!



Mokka-Cremeschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	900 g	(1 Stück) Mürbeteig, gebacken
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre
_____	2400 g	(4 Stück) Biskuitroulade, dunkel
_____	500 g	Moccatränke, s. Grundrezept

Mocca-Buttercreme

_____	600 g	Cremonte	s. Herstellung
_____	900 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	900 g	Butter	
_____	100 g	Dessertpaste Mocca	
_____	400 g	Fruchti-Top Pflaume	

Dekor

_____	250 g	Cristaline neutral
_____	120 g	Moccabohnen

Herstellung Mocca-Buttercreme

Cremonte und Wasser verrühren, Butter dazugeben. Mit grober Rute ca. 12 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. 650 g Buttercreme zum Garnieren abnehmen. Die restliche Creme mit der **Dessertpaste Mocca** abschmecken und **Fruchti-Top Pflaume** unterrühren.

Herstellung

- ◆ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, Biskuitroulade auflegen und tränken.
- ◆ Mit der Mocca-Buttercreme und den Biskuitrouladen zur Schnitte zusammensetzen (tränken).
- ◆ Nach dem Absteifen **Cristaline neutral** aufstreichen, die Schnitte einteilen.
- ◆ Mit der Buttercreme und den **Moccabohnen** ausgarnieren.

Grundrezepte siehe Seite 7



Cappuccino-Sahnetörtchen

50 Dessertringe

Betriebsrezept

_____	400 g	(50 Stück) Biskuitroulade, hell, 7,5 cm Ø
-------	-------	---

Cappuccino-Sahne

_____	200 g	Alaska-express Cappuccino	Alaska-express Cappuccino im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	250 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Tiramisu-Sahne

_____	200 g	Basismix „Tiramisu“	Basismix „Tiramisu“ im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	250 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	50 g	Dessertpaste Mocca
_____	350 g	Cristaline neutral
_____	50 Stück	Physalis
_____	100 g	Garniersahne
_____	50 Stück	Schoko-Dekor Café Cult

Herstellung

- ◆ Ein Blech mit Kunststoffolie/Pergamentpapier auslegen und die geölten und mit Staubzucker ausgestaubten Dessertringe aufsetzen.
- ◆ Mit einem Spritzbeutel die Tiramisu-Sahne, danach die Cappuccino-Sahne einfüllen und mit einem Messer marmorieren.
- ◆ Eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- ◆ Nach dem Absteifen die Törtchen drehen (stürzen), die Folie oder das Papier abziehen.
- ◆ Mit einem Pinsel **Dessertpaste Mocca**, danach **Cristaline neutral** aufstreichen.
- ◆ Aus den Formen lösen.
- ◆ Mit der Garniersahne, den Physalis und dem **Schoko-Dekor Café Cult** ausgarnieren.



Kaffeeplunder

55 Stück

Betriebsrezept

_____	3450 g	Butter-Plunderteig	s. Grundrezept
_____	2000 g	Fruchti-Top Pflaume	

Kaffee-Creme

_____	500 g	Crème Suprême	Ca. 2 Min. mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____	1250 g	Wasser, kalt	
_____	60 g	Dessertpaste Mocca	

Dekor

_____	1000 g	Geleeguss mit Colorado gelb
_____	300 g	Amerikaner-Glasur

Herstellung

- ◆ Den Teig auf 55 x 121 cm (ca. 3,5 mm) ausrollen und in 11 x 11 cm große Stücke schneiden.
- ◆ Die Ränder schwach mit Wasser abstreichen und alle 4 Ecken in der Mitte fest zusammendrücken.
- ◆ Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit Eistreiche abstreichen, jeweils einen Tupfen **Fruchti-Top Pflaume** in die Mitte spritzen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 bis 18 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten die Kaffee-Creme aufdressieren.
- ◆ Mit Geleeguss abgelenken und den Rand mit **Amerikaner-Glasur** überspinnen.

Grundrezepte siehe Seite 7



Latte Macchiato-Sahneschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm

Betriebsrezept

_____	450 g	(1 Stück) Mürbeteig, gebacken
_____	100 g	Aprikosenkonfitüre
_____	300 g	(1 Stück) Biskuitroulade, hell
_____	300 g	(1 Stück) Biskuitböden, dunkel

Latte Macchiato-Sahne

_____	120 g	Alaska-express Latte Macchiato	Alaska-express Latte Macchiato im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	160 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	600 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Tiramisu-Sahne

_____	100 g	Basismix „Tiramisu“	Basismix „Tiramisu“ im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	125 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	250 g	Garniersahne	
_____	24 Stück	Schoko-Dekor	
		Café Cult	
_____	30 g	Dekorzucker, dunkel	s. Grundrezept

Herstellung

- ◆ Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die helle Biskuitroulade auflegen.
- ◆ Latte Macchiato-Sahne einfüllen und am Blech hochstreichen.
- ◆ Die dunkle Biskuitroulade einlegen und die Tiramisu-Sahne aufstreichen.
- ◆ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ◆ Die Schnitte einteilen, mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Latte Macchiato** ausgarnieren und leicht mit Dekorzucker absieben.



Flammende Mokka-Herzen

40 Stück

Betriebsrezept

_____	2000 g	Mürbella	1/3 Mürbella mit den restlichen Zutaten 4 Min. im mittleren Maschinengang aufschlagen, dann restliches Mürbella untermelieren.
_____	1000 g	Creemargarine	
_____	200 g	Eier	
_____	300 g	Wasser	
_____	180 g	Dessertpaste Mocca	
<u>Füllung</u>			
_____	600 g	Nuss-Nougat-Creme	▶ schaumig schlagen
_____	200 g	Butter	
_____	40 g	Dessertpaste Mocca	
<u>Dekor</u>			
_____	400 g	Mohrenglanz Vanille	
_____	50 g	Kaffeepulver	

Herstellung

- ◆ Den Spritzmürbeteig mit einem Spritzbeutel, Sterntülle Nr. 10, aufdressieren und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 12 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten die Flammenden Herzen mit der aufgeschlagenen Creme füllen.
- ◆ Mit **Mohrenglanz Vanille** absetzen und mit Kaffeepulver bestreuen.



Cappuccino-Muffin

30 Stück

Betriebsrezept

Muffinmasse		
1000 g	Muffins	Ca. 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
400 g	Wasser	
400 g	Speiseöl	
50 g	Dessertpaste Mocca	
5 g	Combani	
Dekor		
300 g	Mohrenglanz Vanille	
30 Stück	Schoko-Dekor Café Cult oder Moccabohnen	

Herstellung

- ◆ 1200 g der Muffinmasse mit **Dessertpaste Mocca** verrühren und je 40 g in die Muffinformen füllen.
- ◆ Die restliche Muffinmasse mit **Combani** verrühren und je 20 g in die Muffinformen füllen und abbacken.
- ◆ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 Minuten
- ◆ Nach dem Erkalten die Muffins in **Mohrenglanz Vanille** tauchen und **Schoko-Dekor Café Cult** oder **Moccabohnen** auflegen.



Cappuccino-Eclairs

40 Stück

Betriebsrezept

_____	1020 g	Eclairs	s. Grundrezept
_____	300 g	Alaska-express Cappuccino	Alaska-express Cappuccino im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	375 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Dekor</u>			
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre	s. Grundrezept
_____	200 g	Mocca-Fondant	

Herstellung

- ◆ Die Eclairs aprikotieren und glasieren.
- ◆ Aufschneiden und mit der Cappuccino-Sahne füllen.
- ◆ Die Deckel auflegen, anschließend die Eclairs im Kühlschrank 1 Stunde absteifen lassen.

Grundrezept: Eclairs

Betriebsrezept

400 g	Brandmassen-Mix
600 g	Wasser, 40 bis 50 °C
20 g	Speiseöl

Herstellung

- ◆ Die Zutaten 2 Minuten im langsamen Maschinengang mit grober Rute glattrühren (nicht schaumig werden lassen).
- ◆ Die Eclairs oder Ringe auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech dressieren und abbacken (ohne Schwaden).
- ◆ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Minuten

Grundrezept: Butterplunder

Betriebsrezept

1500 g	Weizenmehl
75 g	CrossQuick
150 g	Zucker
150 g	Butter
100 g	Hefe
25 g	Salz
200 g	Eier
450 g	Wasser, kalt (evtl. 20% Crush-Eis verwenden)
800 g	Butterziehfett

Herstellung

- ◆ Den Teig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- ◆ Das Butterziehfett in 3 einfachen Touren einziehen.
- ◆ Zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen und beim Ausrollen eine Teigdicke von 11 mm nicht unterschreiten.
- ◆ Spiralkneter: 2 + 3 Minuten
Teigtemperatur: 18 bis 20 °C
- ◆ Den fertig getourten Plunder Teig nochmals 15 bis 20 Minuten entspannen lassen (kalt stellen) und anschließend zu verschiedenen Plundergebäcken aufarbeiten.

Grundrezept: Moccatränke

Betriebsrezept

1000 g	Kaffee (stark)	Alle Zutaten miteinander verrühren.
250 g	Wasser	
250 g	Zucker	
50 g	Dessertpaste Rum	

Grundrezept: Dunkler Dekorzucker

Betriebsrezept

100 g	Kakaopulver	mischen
50 g	Dekorzucker	

Grundrezept: Mocca-Fondant

Betriebsrezept

1000 g	Fondant	Den Fondant erwärmen und mit der Dessertpaste Mocca abschmecken.
60 g	Dessertpaste Mocca	

In der Optik: **KAFFEE+KUCHEN-KUNST!**

Latte Art

Die Kunst, Caffè Latte oder Cappuccino so zuzubereiten, dass die eingegossene Milch ein Bild oder eine Figur ergibt. Jedes Jahr wetteifern Baristas weltweit auf sogenannten „Barista Championships“ darum, wer die beste Latte Art herstellen kann.

Neu! **Kaffee**Keks

Das ideale Kaffeegebäck mit fein abgestimmten Rezepturen

- zartes Mürbeteiggebäck, hergestellt mit Butter und Kaffeepulver
- in sympathischer Herzform und dabei nicht zu groß
- der leichte, angenehme Kaffeegeschmack passt hervorragend zu allen Kaffeespezialitäten

Kaffeekeks
4 kg im Eimer
Art.-Nr. 1296104



Das Design feiner Backkunst!

Dekore:

Schoko-Dekor Café Cult

2 Motive
240 Stück im Karton
Art.-Nr. 1715901



Schoko-Dekor Latte Macchiato

240 Stück im Karton
Art.-Nr. 1785001



Schoko-Dekor Cappuccino

240 Stück im Karton
Art.-Nr. 1712001



Moccabohnen

1 kg im Karton
Art.-Nr. 1800001



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

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Nr. 441