



Rund um
Fruchti-Top



Fructi-Top – 100 % Geschmack von BRAUN

Früchte verleihen jedem Gebäck und Dessert eine besondere Qualität und Frische. Mit **Fructi-Top**-Fruchtfüllungen verarbeiten Sie unabhängig von der Erntezeit reife Früchte mit vollem Aroma und fruchtigem Geschmack zu Ihren köstlichen Kreationen.

Ob Blechkuchen, Plunder oder Feingebäck, Sahne- und Cremegebäck oder Desserts – die **Fructi-Top**-Fruchtfüllungen sind perfekt für rationelle, individuelle und kreative Anwendungen.

Ihre Vorteile:

- ▶ Fruchtgenuss auf hohem Niveau, sowohl frisch und ungebacken als auch gebacken
- ▶ Je nach Sorte beinhalten die Fructi-Top Füllungen 50 – 90 % Fruchtanteil.
- ▶ Alle Sorten beinhalten einen hohen Anteil sichtbarer Früchte / Fruchtstücke.
- ▶ Die Fruchtfüllungen sind backfest, froststabil und schnittfest.
- ▶ Vielseitig verwendbar und flexibel im Gebrauch durch sichere und schnelle Verarbeitung.

Sortimentsübersicht

TIPP:
Zu jedem Rezept
passt auch jede
andere Fruchti-Top-
Fruchtfüllung!

	Fruchti-Top Apfel	3700007 3700006	5,5 kg im Eimer 11,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 90 % Apfelanteil.
	Fruchti-Top Apfel Traditionell	3700256	11,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 79 % Apfelanteil. Hervorragend geeignet für traditionelle handwerkliche Apfelgebäck.
	Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich	1395706 1395712	6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 35 % Pfirsich und 35 % Aprikose.
	Fruchti-Top Erdbeere	3700053 3700044	6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 70 % Erdbeeren.
	Fruchti-Top Heidelbeere NEU (saisonal)	3700390	6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 70 % Heidelbeeren.
	Fruchti-Top Himbeere NEU (saisonal)	3700391	6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 70 % Himbeeren.
	Fruchti-Top Rhabarber NEU (saisonal)	3700392	6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 50 % Rhabarberanteil.
	Fruchti-Top Kirsch	3700020 3700021	6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 70 % Kirschen.
	Fruchti-Top Kirsch m. Amarenanote	1395406 1395412	6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 70 % Kirschen und feiner Amarenanote.
	Fruchti-Top Orange	1390806 1390812	6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 70 % Orangenanteil.
	Fruchti-Top Pflaume	1392906 1392912	6,0 kg im Eimer 12,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 70 % Pflaumen und leichter Zimtnote.
	Fruchti-Top Schwarze Johannisbeere	3700345	6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige back- und schnittfeste sowie frosterstabile Fruchtfüllung mit 82 % schwarzen Johannisbeeren.

Alle Produkte sind direkt zu verarbeiten.

Pistazien-Himbeer-Kleintorte

1 Torte, 18 cm Ø, 5 cm hoch



..... 0,200 kg Mürbeteig (**Mürbella**),
1 Boden, gebacken [siehe Grundrezept]
..... 0,050 kg Aprikosenkonfitüre
..... 0,200 kg Biskuitböden, dunkel (**Schoko-Bisquisit 100**)
2 Stück [siehe Grundrezept]

..... 0,200 kg **Fruchti-Top Himbeere**

Pistazie Sahne
..... 0,100 kg **Alaska-express Neutral**
..... 0,140 kg Wasser, 20 - 25 °C
..... 0,090 kg **Gourmetpaste Pistazie 30 % RSPO SG**
..... 0,700 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit Gourmetpaste abschmecken und die Sahne unterheben.

Frucht-Spiegel

..... 0,200 kg **Colorado rot**
..... 0,100 kg Wasser
..... 0,100 kg **Fruchti-Top Himbeere**

▶ Colorado rot mit Wasser aufkochen und Fruchti-Top einrühren. In 16er Ringe einfüllen und auskühlen lassen.

Dekor

0,025 kg Himbeeren, 8 Stück
0,015 kg Pistazien, gehackt

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, einen Biskuitboden auflegen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- ▶ 2 Ringe **Fruchti-Top Himbeere** aufdressieren.
- ▶ Mit der Sahne und dem zweiten Boden zusammensetzen.
- ▶ Den Frucht-Spiegel auflegen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Rhabarber-Käseschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 48



..... 1,200 kg Mürbeteig (**Mürbella**), 4 mm, angebacken
[siehe Grundrezept]

..... 1,250 kg **Fructi-Top Rhabarber**

Quarkmasse

..... 2,800 kg Quark (Magerstufe)

..... 0,800 kg Schmand

..... 1,000 kg Vollei

..... 2,200 kg Vollmilch, 3,5 %

..... 1,250 kg **Käse-Frisch flach**

..... 0,005 kg **Combani**

▶ Glattrühren.

..... 0,500 kg **Fructi-Top Rhabarber**

Geleeguss

..... 0,300 kg **Cristaline Neutral**

Herstellung

- ▶ **Fructi-Top Rhabarber** diagonal auf den Mürbeteigboden aufdressieren.
- ▶ Die Quarkmasse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ **Fructi-Top Rhabarber** einmarmorieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 180 - 190 °C
(= 50 - 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 60 Minuten

Rhabarber Baiser Törtchen

24 Obsttörtchen-Formen, 10 cm Ø



Sandmasse

..... 0,760 kg	Sand-frisch & locker
..... 0,340 kg	Butter, weich
..... 0,340 kg	Vollei
	► Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

..... 0,850 kg **Fruchti-Top Rhabarber**

Baisermasse

..... 0,020 kg	Ovasil
..... 0,100 kg	Wasser
..... 0,100 kg	Zucker
..... 0,100 kg	Zucker
	► Ovasil mit dem Wasser verrühren, aufschlagen, Zucker nach und nach dazu geben. Die zweite Zuckermenge zum Schluss unter die Baisermasse laufen lassen.

Herstellung

- Die Formen fetten und ausstauben.
- Die Sandmasse einfüllen und abbacken.
- Nach dem Backen noch warm aus den Formen lösen.
- Auskühlen lassen.
- **Fruchti-Top Rhabarber** aufdressieren.
- Die Baisermasse wie gewünscht aufdressieren.
- Wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.

Backtechnik

- Backtemperatur: 190 - 200 °C
(= 40 - 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten

Dinkel-Heidelbeer Crumble

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44



Boden

..... 0,900 kg Dinkel-Streusel
[siehe Grundrezept]

Dinkelmasse

..... 0,100 kg **Dinkel all-in-one**
..... 0,350 kg Dinkelmehl Type 630
..... 0,250 kg Zucker
..... 0,325 kg Vollei
..... 0,400 kg **Rapsöl**
..... 0,075 kg Wasser

► Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit groben Rute 2 Minuten glattrühren.

..... 1,000 kg **Fruchti-Top Heidelbeere**

..... 0,800 kg Dinkel-Streusel
[siehe Grundrezept]

Bienex-Mischung

..... 0,250 kg Mandeln, gehobelt
..... 0,250 kg **Bienex**

► Mischen.

Herstellung

- Die Streusel in die gefettete Form geben.
- Anbacken.
- Die Dinkelmasse auf den Boden streichen.
- **Fruchti-Top Heidelbeere** diagonal aufdressieren.
- Die Streusel aufstreuen.
- Die Bienex-Mischung aufstreuen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 Minuten

Grundrezepte

Grundrezept Mürbeteig

..... 1,000 kg **Mürbella**
..... 0,400 kg **Backmargarine, weich**
..... 0,100 kg Vollei
▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Grundrezept Dinkel-Streusel

..... 0,150 kg **Dinkel all-in-one**
..... 0,500 kg Dinkelmehl Type 630
..... 0,350 kg Zucker
..... 0,500 kg Butter
▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Grundrezept Biskuitböden, dunkel

6 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch

..... 2,000 kg **Schoko-Bisquit 100**
..... 1,200 kg Vollei
..... 0,400 kg Wasser
▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Böden mit geschlossenem Zug anbacken, nach 10 Minuten den Zug öffnen und abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten