



Meisterhafte Halbzeitpausen

Fußball Amerikaner

Gesamtstückzahl: 46



Amerikaner-Masse

..... 2,000 kg

Amerikaner

..... 0,800 kg

Wasser, ca. 20 °C, bis 0,900 kg

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

Dekor

..... 0,220 kg

Schokobella Mango

..... 0,220 kg

Schokobella Erdbeere

..... 0,220 kg

Schokobella Feinherb

Herstellung

- ▶ Backbleche einfetten und mit Mehl bestauben oder mit Backpapier auslegen.
- ▶ Die Masse mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 12, aufspritzen und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

Champion-Muffins

Gesamtstückzahl: 19–20



..... 1,000 kg

American Muffin Schoko

..... 0,550 kg

Vollei

..... 0,500 kg

Rau Deli Rapsöl

..... 0,200 kg

Wasser

oder

..... 1,000 kg

American Muffin

..... 0,450 kg

Rau Deli Rapsöl

..... 0,400 kg

Vollei

..... 0,250 kg

Wasser

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

..... 0,100 kg

Dessertpaste Eierlikör

- ▶ Die Masse damit abschmecken.

Dekor

..... 0,030 kg

Schokobella Feinherb

..... 0,030 kg

Schokobella Erdbeere

..... 0,030 kg

Schokobella Mango

Herstellung

- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Abbacken und auskühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Etagenofen/Thermo-Roll-Ofen:
 - bei ca. 210 °C ca. 5 Minuten backen
 - bei ca. 190 °C ca. 22 Minuten backen
 - bei ca. 200 °C ca. 5 Minuten mit geöffnetem Zug backen
- ▶ Stikkenofen:
 - bei ca. 185 °C ca. 5 Minuten backen
 - bei ca. 175 °C ca. 1 Minute backen
 - 3 Liter Schwaden geben
 - bei ca. 175 °C ca. 24 Minuten backen

Kicker-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 0,450 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]
- 0,100 kg Aprikosenkonfitüre
- 0,600 kg Biskuitroulade, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 2 Stück

Erdbeer-Sahne

- 0,120 kg **Alaska-express Erdbeer**
- 0,150 kg Wasser, 20 – 25 °C
- 0,600 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Mango-Sahne

- 0,150 kg **Alaska-express Mango**
- 0,190 kg Wasser, 20 – 25 °C
- 0,750 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- 0,050 kg **Cristaline Schoko**
- 0,150 kg **Cristaline Gelb**
 - ▶ Cristaline Schoko auf tupfen und mit Gelb überstreichen.

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- ▶ Mit der Erdbeer-Sahne und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- ▶ Anschließend die Mango-Sahne aufstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Quarkteig-Fußballfelder

Ausstecher 8 cm glatt; Gesamtstückzahl: 230



- 10,000 kg **Quarkella**
- 3,000 kg Wasser, kalt
- 2,000 kg Vollei
 - ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang 5 Minuten verkneten.

Dekor

- 2,300 kg **Schokobella Pistazie**
- 0,350 kg **Schokobella weiß**

Herstellung

- ▶ Den Teig auf 4 mm ausrollen.
- ▶ Die Formen ausstechen.
- ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Teigruhe: ca. 20 Minuten
- ▶ Backtemperatur: ca. 215 °C Oberhitze und 190 °C Unterhitze
- ▶ Backzeit: ca. 12 Minuten

Grundrezepte

Biskuitroulade, hell

6 Bleche, 60 x 40 cm

..... 2,000 kg	Bisquisit 100 PLUS
..... 1,500 kg	Vollei
..... 0,400 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Mürbeteig

..... 1,000 kg
..... 0,400 kg
..... 0,100 kg

Mürbella

Rau Back extra, weich

Vollei

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten



Entdecken Sie die Produktwelt von Günthart:
www.guenthart.com/print

Eingesetzte Günthart-Dekore

60061	Marzipan-Fußballer
30270	Fußballer, sortiert
2865	Fußball Hohlkugel 3D
30266	Aufleger Fußball, sortiert
2871	Fußballschuhe, Marzipan, farbig sortiert
2738	Fußball, Dekormasse
2888	Mini-Zucker- Fußball



Martin Braun KG

Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.com
shop.martinbraun.de

Beratung

Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung

Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317