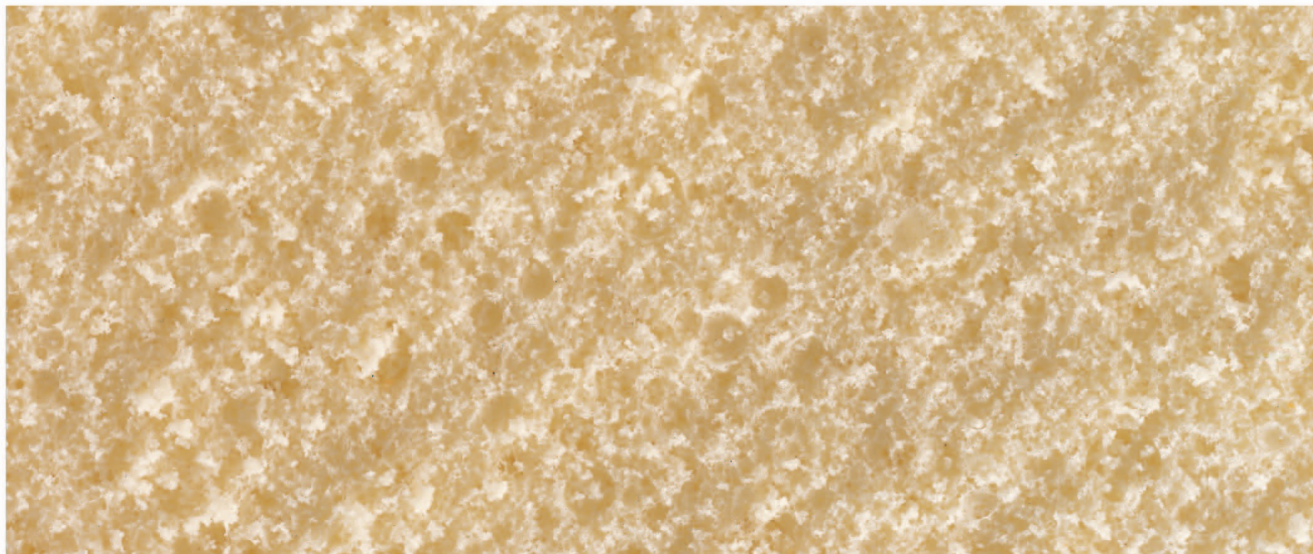


RUNDUMM

BRAUN Bisquick





Grundrezepte	Biskuitboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 9 Stück	Wienerboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 9 Stück	Nussboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 9 Stück	Kakaoboden 26iger Ring, 5 cm hoch, ca. 8 Stück	Kapsel 60 x 40iger Blech, 5 cm hoch, ca. 2 Stück	Roulade, hell 60 x 40 cm, ca. 9 Stück	Roulade, dunkel 60 x 40 cm, ca. 9 Stück
Vollei Wasser Zucker BRAUN Bisquick Weizenmehl Type 550 Gesamtmenge	1700 g 800 g 1300 g 1000 g 1000 g 5800 g					1900 g 700 g 1400 g 1000 g 900 g 5900 g	
Zugaben	–	150 g Butter (flüssig; max. 40 °C) auf obige Rezeptur Wichtig: Die flüssige, tem- perierte Butter zum Schluss langsam unter- laufen lassen	600 g Nuss- griß auf obige Rezeptur Wichtig: Den Nussgriß zum Schluss langsam unterlaufen lassen	200 g Kakao und 200 g Puderzucker auf obige Rezeptur Wichtig: Kakao und Puder- zucker zuvor miteinander mischen und sieben	–	–	150 g Kakao und 150 g Puderzucker auf obige Rezeptur Wichtig: Kakao und Puder- zucker zuvor miteinander mischen und sieben
Herstellung	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 4 bis 5 Min. mit feiner Rute aufschlagen			Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 3 bis 4 Min. mit feiner Rute aufschlagen	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 4 bis 5 Min. mit feiner Rute aufschlagen	Alle Zutaten im All-in-Verfahren im schnellen Maschinengang (400 Upm) 3 bis 4 Min. mit feiner Rute aufschlagen	
Optimales Litergewicht	350-400 g/l	400-450 g/l			350-400 g/l		400-450 g/l
Einwaage	600-650 g	650-700 g	ca. 700 g		ca. 2500 g	650-700 g	
Backtechnik	ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)					ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)	
Backzeit	25-30 Min.		30-35 Min.		35-40 Min.	4-5 Min.	



Frankfurter Kranz

7 Stück à 24 cm Ø

Betriebsrezept

_____	1000 g	Eier	Zutaten ca. 7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____	250 g	Wasser	
_____	800 g	Zucker	
_____	500 g	BRAUN Bisquick	
_____	600 g	Mehl	
_____	400 g	Weizenpulver	
_____	500 g	Butter, flüssig	Zum Schluss kurz unterrühren.

Herstellung

- Die Formen einfetten und dünn mit Mehl austauben.
- Die Masse einfüllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- Die Masse eignet sich auch gut für Osterlämmer.



Obsttortenböden

10 bis 12 Stück, 30 cm Ø oder ca. 100 Stück à 10 cm Ø

Betriebsrezept

_____	600 g	Eier	Zutaten ca. 7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____	400 g	Wasser	
_____	600 g	Zucker	
_____	500 g	BRAUN Bisquick	
_____	400 g	Mehl	

Herstellung

- Formen gut fetten.
- Bei guter Unterhitze backen.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur) offener Zug
- Backzeit: ca. 10 Minuten
- Noch heiß aus den Formen stürzen.

Preminger-Cremetorte

1 Torte

Betriebsrezept

	26 cm Ø	28 cm Ø	
_____	1 Stück	1 Stück	Mürbeteigboden, gebacken
_____	40 g	50 g	Aprikosenkonfitüre
_____	2 Stück	2 Stück	Biskuit-Böden, 1 cm stark, s. Grundrezept
_____	2 Stück	2 Stück	Biskuit-Böden, dunkel, 1 cm stark, s. Grundrezept Kakao-Böden
Eierlikör-Creme			
_____	250 g	300 g	Bianka
_____	250 g	300 g	Crememargarine
_____	125 g	150 g	pasteurisierte Eier oder Wasser
_____	50 g	60 g	Dessertpaste Eierlikör
Zur Creme aufschlagen.			
_____	200 g	250 g	Marzipan, angewirkt
_____	175 g	200 g	Nugotin
_____	30 g	35 g	Rändel-Kandis
_____	16 Stück	18 Stück	Schoko-Dekor Eierlikör

Herstellung

- Die Biskuit-Böden mit Ausstechern (5 Stück) ausstechen und abwechselnd (schwarz/weiß) die 4 Biskuit-Böden wieder zusammensetzen.
- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und einen zusammengesetzten Biskuit-Boden auflegen.
- Mit der Eierlikör-Creme und den weiteren zusammengesetzten Biskuit-Böden zur Torte zusammensetzen und einstreichen.
- Die Torte ca. 1 Stunde kühl stellen und mit Marzipan eindecken.
- Mit **Nugotin** überziehen und mit **Rändel-Kandis** am Rand absetzen.
- Die Torte einteilen, mit Eierlikör-Creme und **Schoko-Dekor Eierlikör** ausgarnieren.

Frucht-Omeletts

25 Stück, 10 cm Ø

Betriebsrezept

_____	25 Stück	Omeletts	s. Grundrezept Rouladen
Blutorangen-Sahne			
_____	200 g	Alaska-express Blutorange	Alaska-express Blutorange mit dem Wasser verrühren und die Sahne unterheben.
_____	250 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____	50 g	Dekorzucker	
_____	50 g	Garniersahne	
_____	25 Stück	Schoko-Dekor Blutorange	

Herstellung

- Die Blutorangen-Sahne mit Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 12, auf eine Hälfte des Omeletts dressieren.
- Die freie Omelettfläche überschlagen, mit Dekorzucker absieben.
- Mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Blutorange** ausgarnieren.
- **Tipp:** Statt **Alaska-express Blutorange** können auch alle weiteren **Alaska-express**-Produkte verwendet werden, z. B. Erdbeer, Himbeer, Mandarine, Zitrone.

Offizieller
Förderer



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
verkauf@martinbraun.de

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

Nr. 181