



American Bakery

Vielfältige Verwöhnmomente

Super sweet American Dreams

Der American Bakery-Trend ist bereits ein fester Bestandteil unseres Standardsortiments geworden. Ob in Form von Muffins, Cheesecakes oder Zimtschnecken – doch American Bakery kann noch mehr! **Setzen Sie frische Impulse mit neuen Rezeptideen** für außergewöhnliche Leckereien mit einem Twist im Geschmack und einer Extraportion Strahlkraft.

Begeistern Sie junge Zielgruppen mit amerikanischen Highlights und heben Sie sich mit der starken Kombination aus Handwerk und absoluten Trendprodukten von Ihren Wettbewerbern ab!



*Authentisch.
Amerikanisch.
Handwerklich.*



Trend trifft auf *Handwerksqualität*

HOCHWERTIG

Erlesene Zutaten garantieren **beste Verarbeitungseigenschaften**, höchste **Gelingsicherheit** und **exzellente Ergebnisse** – Qualität, die schmeckt!

HANDWERKLICH

Differenzieren Sie sich von **industriell hergestellter Massenware** und präsentieren Sie Ihre **authentischen Kreationen aus eigener Herstellung**.

FLEXIBEL

Wählen Sie aus **vielfältigen Rezeptideen** und passen Sie sie individuell, mit **wenigen Zutaten**, auf Ihre Kundenwünsche und Jahreszeiten an.

The American Way

Der Erfolgsfaktor in Ihrer Theke

✓ **VERLOCKEND VIELFÄLTIG**

American Bakery umfasst weitaus mehr als Cookies, Cupcakes und Donuts! Mit S'mores Tartes, Marshmallows und Naked Cakes sind Sie **immer am Puls der Zeit** und **locken insbesondere junge Verbraucher** in Ihr Geschäft.

✓ **AUFREGEND AUFFÄLLIG**

Neben Ihrem Standardsortiment stechen die amerikanischen Highlights besonders heraus. So ziehen Sie die Blicke Ihrer Stamm- und Neukunden auf Ihre Kreationen und sorgen für **zusätzliche Impulskäufe**.

✓ **WIRKUNGSVOLLE WERTSCHÖPFUNG**

Je auffälliger die Gebäcke, desto höher die Wertschöpfung. Mit unseren attraktiven Produkten und aufregenden Dekoren setzen Sie **Produkte umsatzstark in Szene**. Dadurch sind Kunden bereit, **mehr für besondere Leckereien zu zahlen**.



*Der Wow-Faktor
für Ihre Kunden!*



Marshmallows

Gesamtstückzahl: 35

S'mores Tartes

Gesamtstückzahl: 14



Marshmallow-Masse

..... 0,060 kg **Alaska 666**
..... 0,090 kg Wasser, ca. 45 °C
 ▶ Alaska 666 im Wasser auflösen.

..... 0,300 kg Puderzucker
..... 0,010 kg **Ovasil**
..... 0,003 kg **Kovanil**
..... 0,100 kg Wasser, ca. 30 °C
 ▶ Die Trockenstoffe mischen und das gelöste
 Alaska 666 mit dem restlichen Wasser in den
 Kessel geben. Alle Zutaten im schnellen
 Maschinengang mit feiner Rute ca. 5 Minuten
 aufschlagen.

Zucker-Mischung

..... 0,025 kg Puderzucker
..... 0,050 kg Weizenstärke
 ▶ Mischen.

Mürbeteig-Tartes

..... 0,250 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]
 ▶ Mürbeteig auf 2,2 mm ausrollen und die Tartes
 mit einem 12 cm Ø Ring ausstechen, in die
 Silikonformen legen und abbacken.

Füllung

..... 0,280 kg **Cremium Schoko RSPO SG**, aufgelöst
..... 0,210 kg **Schokobella Peanut & Caramel**, aufgelöst

Marshmallow-Masse

..... 0,560 kg Marshmallows
[siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Die Masse mit einem Spritzbeutel mit 10er Lochtülle auf eine glatte Silikonmatte aufdressieren.
- ▶ Die Masse ca. 30 Minuten anziehen lassen.
- ▶ Die Marshmallows vom Blech nehmen und in der Zucker-Mischung wälzen.

Herstellung

- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Schokobella Peanut & Caramel und Cremium Schoko in die Tartes eindressieren.
- ▶ Die Marshmallow-Masse aufdressieren.
- ▶ Wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190–200 °C
(= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12–15 Minuten

Coffee Rolls

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 16



Grundteig

..... 0,690 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,020 kg	HefeSoft
..... 0,100 kg	Zucker
..... 0,125 kg	Butter
..... 0,055 kg	Hefe
..... 0,100 kg	Vollei
..... 0,210 kg	Wasser
..... 0,012 kg	Salz
..... 0,007 kg	Hefeteig-Aroma RSPO SG

- ▶ Alle Zutaten im Spiralknetter 3 Minuten langsam und 4 Minuten schnell kneten.
- Teigtemperatur: 24–26 °C
- Teigruhe: ca. 15 Minuten
- Ballengare: 10–15 Minuten

..... 0,150 kg	Butter, weich
----------------	---------------

- ▶ Zum Aufstreichen.

Füllung

..... 0,285 kg	Zucker
..... 0,010 kg	Ovasil
..... 0,012 kg	Zimt
	▶ Mischen.
..... 0,030 kg	Schokobella Coffee , aufgelöst

Dekor

..... 0,020 kg	Schokobella Coffee , aufgelöst
..... 0,020 kg	Schokobella weiß , aufgelöst

Herstellung

- ▶ Den Teig 30 Minuten im Froster kühl stellen.
- ▶ Den Teig auf 50 x 72 cm (ca. 1,25 mm) ausrollen.
- ▶ Die weiche Butter aufstreichen.
- ▶ Die Füllung aufstreuen und andrücken.
- ▶ Mit Schokobella Coffee überspinnen.
- ▶ Den Teig der Länge nach aufrollen und kühl stellen.
- ▶ In 4 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Auf Backbleche absetzen und leicht andrücken.
- ▶ Auf Gare stellen und bei $\frac{3}{4}$ Gare abbacken.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190–200 °C
(= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten
- ▶ Schwadengabe: mittel

Velvet Cakes

6 Torten, 18 cm Ø



Böden

- 1,900 kg Rührmasse Green Velvet
[siehe Grundrezept]
- 1,900 kg Rührmasse Purple Velvet
[siehe Grundrezept]
- 1,900 kg Rührmasse Red Velvet
[siehe Grundrezept]
- 1,900 kg Rührmasse Orange Velvet
[siehe Grundrezept]

► Die Massen jeweils im langsamen Maschinen-
gang mit grober Rute 1 Minute rühren und
anschließend im mittleren Maschinengang mit
grober Rute 5 Minuten rühren.

- 0,400 kg Läuterzucker
- 0,030 kg **Dessertpaste Erdbeer**

► Den Läuterzucker mit der Dessertpaste
abschmecken und die Böden tränken.

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

► Jeweils auf den ersten und den dritten Boden
einen Ring Fruchti-Top aufdressieren.

Buttercreme

- 2,000 kg **Cremonte**
- 3,000 kg Wasser, kalt
- 2,600 kg Butter
- 0,020 kg **Pur Vanill**

► Cremonte und Wasser kurz verrühren und
mit der Butter im mittleren Maschinengang
mit grober Rute 12 Minuten aufschlagen.
Mit Pur Vanill abschmecken.

Dekor

- 1,500 kg Früchte, gemischt

Herstellung

- Die Massen jeweils auf drei Ringe verteilen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Anschließend durchschneiden.
- Mit der Buttercreme und den Böden zusammensetzen.
- Etwas Buttercreme für das Dekor aufheben.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170 – 180 °C
(= 60 – 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten

Naked Rainbow Cakes

6 Torten, 18 cm Ø



Böden

..... 1,900 kg	Rührmasse Green Velvet [siehe Grundrezept]
..... 1,900 kg	Rührmasse Purple Velvet [siehe Grundrezept]
..... 1,900 kg	Rührmasse Red Velvet [siehe Grundrezept]
..... 1,900 kg	Rührmasse Orange Velvet [siehe Grundrezept]

- Die Massen jeweils im langsamen Maschinen-
gang mit grober Rute 1 Minute rühren und
anschließend im mittleren Maschinengang mit
grober Rute 5 Minuten rühren.

..... 0,400 kg Läuterzucker

Dessertpaste Erdbeer

- Den Läuterzucker mit der Dessertpaste
abschmecken und die Böden tränken.

..... 1,500 kg **Fruchti-Top Erdbeere**

- Jeweils auf den ersten und den dritten Boden
einen Ring Fruchti-Top aufdressieren.

Buttercreme

Cremonte

..... 2,000 kg	Wasser, kalt
..... 3,000 kg	Butter
..... 2,600 kg	
..... 0,020 kg	

Pur Vanill

- Cremonte und Wasser kurz verrühren und
mit der Butter im mittleren Maschinengang
mit grober Rute 12 Minuten aufschlagen.
Mit Pur Vanill abschmecken.

Dekor

..... 0,300 kg

Schokobella Erdbeere

..... 0,850 kg Kirschen, 7 Stück pro Torte

Herstellung

- Die Massen jeweils auf drei Ringe verteilen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Anschließend durchschneiden.
- Mit der Buttercreme und den Böden zusammensetzen.
- Die Torten einstreichen.
- Schokobella leicht am Rand runterlaufen lassen.
- Etwas Buttercreme für das Dekor aufheben.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170 – 180 °C
(= 60 – 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten

Cookies Surprise

Gesamtstückzahl: 28



Cookie-Teig

..... 1,000 kg	American Cookie
..... 0,350 kg	Butter, weich
..... 0,060 kg	Wasser

- ▶ Intensiv verkneten.
- Knetzeit 2 + 2 Minuten

..... 0,100 kg	Schoko-Chunks, dunkel
	▶ Zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

Schokobella-Creme

..... 0,840 kg	Schokobella weiß
..... 0,180 kg	Sahne, flüssig, Raumtemperatur

- ▶ Schokobella weiß im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 3 Minuten aufschlagen und die Sahne nach und nach dazugeben.

Dekor

..... 0,100 kg	Blüten-Raspeln Vollmilch RA MB cocoa
----------------	---

Herstellung

- ▶ Den Cookie-Teig mithilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen.
- ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Halbieren.
- ▶ Mit Schokobella-Creme füllen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Velvet Waffeln

Gesamtstückzahl: 18



Waffel-Teig

- 0,180 kg Rührmasse Green Velvet
[siehe Grundrezept]
- 0,180 kg Rührmasse Purple Velvet
[siehe Grundrezept]
- 0,180 kg Rührmasse Orange Velvet
[siehe Grundrezept]
- 0,180 kg Rührmasse Red Velvet
[siehe Grundrezept]
- 0,180 kg Rührmasse Black Velvet
[siehe Grundrezept]

- Die Massen jeweils im langsamen Maschinen-
gang mit grober Rute 1 Minute rühren und
anschließend im mittleren Maschinengang mit
grober Rute 5 Minuten rühren.

- 0,050 kg **Schokobella weiß**, aufgelöst

Herstellung

- Die Massen wild in die Matte einfüllen.
- Abbacken.
- Anschließend gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen.
- Mit Schokobella weiß überspinnen.

Backtechnik

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

Famous Cookie Cake

1 Backform Cookie "Oreo style" ca. 24 cm Ø



Boden

..... 1,300 kg Rührmasse Black Velvet
[siehe Grundrezept]

..... 0,150 kg **Fruchti-Top Erdbeere**

Weißer Schoko-Sahnecreme

..... 0,040 kg **Alaska-express Neutral**

..... 0,055 kg Wasser, 20–25 °C

..... 0,035 kg **Schokobella weiß**, aufgelöst

..... 0,002 kg **Pur Vanill**

..... 0,260 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit Schokobella weiß und Pur Vanill abschmecken und die Sahne unterheben.

Herstellung

- ▶ Die Form fetten und mit Velvet Cake rot austauben.
- ▶ Die Masse einfüllen und abbacken.
- ▶ Kurz auskühlen lassen, stürzen und weiter auskühlen lassen.
- ▶ 2 Ringe Fruchti-Top Erdbeere aufdressieren.
- ▶ Die Sahnecreme aufdressieren.
- ▶ Den zweiten Boden auflegen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170–180 °C
(= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35–40 Minuten

Donuts

Gesamtstückzahl: ca. 190



Donut-Teig

..... 5,000 kg
..... 2,250 kg
..... 0,300 kg
..... 0,420 kg

Donut-Mix

Wasser

Rau Deli Rapsöl

Hefe

- ▶ Alle Zutaten im Spiralknetter 2 Minuten langsam + 6 Minuten schnell verkneten.
- Teigruhe: 20 Minuten
- Teigtemperatur: 24–26 °C

Tipp

Zum Überziehen der Donuts eignen sich die Schokobellas und Kranfil's sowie die Zuckerglasur Icing RTU.

Herstellung

- ▶ Teig ausrollen, 2 einfache Touren legen und auf 8 mm Stärke spannungsfrei ausrollen.
- ▶ Donuts ausstechen (ca. 41 g pro Teigling).
- ▶ Stückgare, $\frac{3}{4}$ Gare: ca. 45 Minuten bei ca. 32 °C, relative Luftfeuchtigkeit: 75–85 %.
- ▶ In der Fettpfanne mehrmals wenden und ausbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: 1:10 Minuten Oberseite + 1:10 Minuten Unterseite + 20 Sekunden Oberseite

Pistazien-Brownie

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 88



Brownie-Masse

..... 2,500 kg	Brownie-Mix
..... 0,400 kg	Wasser
..... 0,200 kg	Sahne, flüssig
..... 0,200 kg	Vollei

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

Pistaziencreme

..... 0,800 kg	Schokobella Pistazie
..... 0,200 kg	Butter

- ▶ Aufschlagen.

..... 0,600 kg	Schokobella Feinherb , aufgelöst
----------------	---

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Pistaziencreme aufstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30–35 Minuten

Muffin-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



..... 0,450 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]
..... 0,500 kg **Kranfil's Weiße Schokolade**, aufgelöst

Mini-Muffins

..... 0,220 kg **American Muffins**
[siehe Grundrezept]
..... 0,220 kg **American Muffins Schoko**
[siehe Grundrezept]
▶ Die Masse in Mini-Muffin-Formen backen.

Joghurt-Sahnecreme

..... 0,550 kg **Alaska-express Joghurt-Erdbeer**
..... 1,100 kg Wasser, ca. 20 °C
..... 1,100 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express Joghurt-Erdbeer im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

..... 0,200 kg **Cristaline Rot**
▶ Cristaline Rot auf die Sahne aufstreichen.

..... 0,100 kg **Cristaline Neutral**
..... 0,030 kg Quark (Magerstufe)
▶ Cristaline Neutral mit dem Quark mischen und einstrudeln.

Dekor

..... 0,170 kg Erdbeeren, halbiert

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Kranfil's bestreichen.
- ▶ Die Hälfte der Sahnecreme einfüllen.
- ▶ Die Muffins leicht in die Sahnecreme eindrücken.
- ▶ Die restliche Sahnecreme einfüllen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik Muffins

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

Pfirsich Cupcakes

Gesamtstückzahl: 22

Summer Ice Tea Cupcakes

Gesamtstückzahl: 22



Velvet-Masse

- 0,500 kg **Velvet Cake grün**
- 0,200 kg Vollei
- 0,150 kg Wasser
- 0,100 kg **Rau Deli Rapsöl**
- 0,010 kg **Kovanil**

► Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 5 Minuten glattrühren.

Buttercreme

- 0,250 kg **Cremonte**
- 0,375 kg Wasser, kalt
- 0,325 kg Butter
- 0,060 kg **Dessertpaste Pfirsich**

► Cremonte und Wasser kurz verrühren und mit der Butter im mittleren Maschinengang mit grober Rute 12 Minuten aufschlagen. Mit der Dessertpaste Pfirsich abschmecken.
► Tipp: Evtl. rote Lebensmittelfarbe dazugeben, wenn eine intensivere Färbung gewünscht ist.

Dekor

- 0,050 kg Schokoladen-Tropfen

Muffin-Masse

- 0,500 kg **American Muffin**
- 0,250 kg **Rau Deli Rapsöl**
- 0,200 kg Vollei
- 0,125 kg Wasser

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

- 0,600 kg **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich**

► Vor dem Backen jeweils ca. 20–30 g in die Muffin-Masse eindressieren.

Buttercreme

- 0,250 kg **Cremonte**
- 0,375 kg Wasser, kalt
- 0,325 kg Butter
- 0,010 kg **Dessertpaste Zitrone**
- 0,030 kg **Dessertpaste Pfirsich**

► Cremonte und Wasser kurz verrühren und mit der Butter im mittleren Maschinengang mit grober Rute 12 Minuten aufschlagen. Mit den Dessertpasten abschmecken.

Dekor

- 0,110 kg Aprikosen, 44 Scheiben
- 0,060 kg Zitronen, 6 Scheiben, geviertelt
- 0,020 kg Minze, frisch

Herstellung

► siehe Pink Lemonade Cupcakes.

Backtechnik

- Backtemperatur: 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 35–40 Minuten

Herstellung

► siehe Pink Lemonade Cupcakes.

Backtechnik

- Backtemperatur: 190–200 °C
(= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20–25 Minuten

Pink Lemonade Cupcakes

Gesamtstückzahl: 22



Tipp

Für eine besonders große Vielfalt in Ihrer Gebäcktheke können Sie unsere Dessertpasten und Dekore auch individuell kombinieren und an die Bedürfnisse Ihrer Kunden anpassen. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und gestalten Sie zahlreiche bunte Hingucker.

Muffin-Masse

..... 0,500 kg	American Muffin
..... 0,225 kg	Rau Deli Rapsöl
..... 0,200 kg	Vollei
..... 0,125 kg	Wasser
..... 0,010 kg	Citronella

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

..... 0,500 kg	Bon Citron
----------------	-------------------

- ▶ Vor dem Backen jeweils ca. 20–30 g in die Muffin-Masse eindressieren.

Buttercreme

..... 0,250 kg	Cremonte
..... 0,375 kg	Wasser, kalt
..... 0,325 kg	Butter, Raumtemperatur

- ▶ Cremonte und Wasser kurz verrühren und mit der Butter im mittleren Maschinengang mit grober Rute 12 Minuten aufschlagen.

..... 0,100 kg	Schokobella Yuzu , aufgelöst
..... 0,006 kg	Dessertpaste Zitrone
..... 0,030 kg	Dessertpaste Erdbeer

- ▶ Die Buttercreme halbieren, eine Hälfte mit Schokobella Yuzu und Dessertpaste Zitrone, die andere Hälfte mit Dessertpaste Erdbeer abschmecken.

Dekor

..... 0,165 kg	Erdbeeren, 11 Stück, halbiert
..... 0,060 kg	Zitronen, 6 Scheiben, geviertelt
..... 0,020 kg	Minze, frisch

Herstellung

- ▶ Die Masse in Muffinformen oder backfeste Gebäckkapseln füllen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Creme (Beutel in Beutel) aufdressieren. Um einen Farbverlauf zu erhalten, die eine Creme in einen Beutel füllen und diesen in einen zweiten Beutel geben, welcher ebenfalls mit Creme gefüllt wird, und dann beide Ende abschneiden und eine Lochtülle aufsetzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190–200 °C
(= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20–25 Minuten

Two Color Bagels

Gesamtstückzahl: 30



Grundteig

- 3,840 kg Hefeteig (**HefeSoft**)
[siehe Grundrezept]
▶ Im Spiralknetter 3 Minuten langsam
+ 4 Minuten schnell kneten.

Schokoteig

- 0,090 kg Wasser
..... 0,070 kg Kakaopulver
▶ Wasser und Kakaopulver vermischen und
mit der Hälfte des Teiges verkneten.

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

Sahnecreme-Füllung

- 0,300 kg **Alaska-express Neutral**
..... 0,410 kg Wasser, ca. 20–25 °C
..... 0,275 kg **Schokobella Peanut & Caramel**, aufgelöst
..... 2,050 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit
Schokobella Peanut & Caramel abschmecken
und die Sahne unterheben.

Herstellung

- ▶ Den Hefeteig zu Ballen à 1900 g aufarbeiten.
- ▶ Nach der Ballengare abpressen.
- ▶ Den eingefärbten Teig und den hellen Teig aufeinanderlegen.
- ▶ Die Teiglinge auf ca. 2 mm ausrollen.
- ▶ Die Teiglinge auf ca. 30 cm aufrollen.
- ▶ Diagonal einschneiden.
- ▶ Die aufgerollten Teiglinge zu Bagels formen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Eistreiche abstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Anschließend durchschneiden.

- ▶ Die Sahnecreme-Füllung aufdressieren.
- ▶ Fruchti-Top Erdbeere aufdressieren.
- ▶ Den Deckel auflegen.

Backtechnik

- ▶ Teigruhe: ca. 15 Minuten
- ▶ Abbacken bei: $\frac{3}{4}$ Gare
- ▶ Backtemperatur: 190–200 °C
(= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15–20 Minuten

Purple Dream

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 44



..... 1,900 kg **Rührmasse Purple Velvet**
[siehe Grundrezept]
► Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 5 Minuten glattrühren.

..... 1,000 kg **Frucht-Füllung**
Fruchti-Top Heidelbeere
► Tipp: Statt Fruchti-Top kann man auch Frucht-püree Heidelbeere und Zucker verwenden.

..... 1,000 kg **Zitronen-Füllung**
Bon Citron

..... 0,900 kg **Joghurt-Heidelbeer-Sahnecreme**
Alaska-express Joghurt-Heidelbeer
..... 1,800 kg Wasser, ca. 20 °C
..... 1,800 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
► Alaska-express in Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

..... 0,100 kg **Cristaline-Mischung**
Cristaline Neutral, erwärmt
..... 0,100 kg **Fruchtpüree Heidelbeere**
► Mischen.

..... 0,200 kg **Cristaline Neutral**

Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Abbacken und auskühlen lassen.
- Die Frucht- und Zitronen-Füllung abwechselnd diagonal aufdressieren.
- Die Sahnecreme aufstreichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Cristaline-Mischung mit einem Pinsel auftupfen.
- Mit Cristaline Neutral abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 170–180 °C
(= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40–45 Minuten

Papageien-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Velvet-Boden

- 0,500 kg Rührmasse Green Velvet
[siehe Grundrezept]
- 0,500 kg Rührmasse Purple Velvet
[siehe Grundrezept]
- 0,500 kg Rührmasse Red Velvet
[siehe Grundrezept]
- 0,500 kg Rührmasse Orange Velvet
[siehe Grundrezept]
- ▶ Die Massen jeweils im langsamen Maschinen-
gang mit grober Rute 1 Minute rühren und
anschließend im mittleren Maschinengang
mit grober Rute 5 Minuten rühren.

Joghurt-Limetten-Sahnecreme

- 0,250 kg **Alaska-express Joghurt-Limette**
- 0,500 kg Wasser, ca. 20 °C
- 0,500 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ Alaska-express Joghurt-Limette im Wasser
auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- 0,100 kg **Cristaline Neutral**, erwärmt
- 0,045 kg Pistazien, gehackt
- 0,110 kg Kirschen

Herstellung

- ▶ Alle Massen in jeweils einen Spritzbeutel füllen
und wild auf ein Blech aufdressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Die Sahnecreme einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Cristaline Neutral abglänzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 170–180 °C
(= 60–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35–40 Minuten

Velvet Törtchen

5 Dessertringe; Gesamtstückzahl: 25



..... 0,400 kg Velvet-Rouladen, 2 Stück
[siehe Grundrezept]
▶ 25 Streifen à 22 x 5 cm schneiden und
25 Ovale ausstechen.

Dekor

..... 0,075 kg Himbeeren
..... 0,025 kg Dekorpuder

À la Griechischer Joghurt Sahnecreme

..... 0,240 kg Alaska-express à la Griechischer Joghurt
..... 0,480 kg Wasser, ca. 20 °C
..... 0,480 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express à la Griechischer Joghurt in
Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

..... 0,125 kg Cristaline Neutral, erwärmt

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Die Velvet-Rouladen und die ausgestochenen Rouladen einlegen.
- ▶ Die Sahnecreme einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Kühl stellen.
- ▶ Mit Cristaline Neutral abglänzen.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

American Muffins

- 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.

Herstellung

- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Abbacken.

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

Hefeteig

- 1,000 kg Weizenmehl Type 550
 - 0,030 kg **HefeSoft**
 - 0,150 kg Zucker
 - 0,180 kg Butter oder Backmargarine
 - 0,080 kg Hefe
- Die Hefe ist je nach Betriebsablauf anzupassen.
- 0,140 kg Vollei
 - 0,310 kg Wasser, kalt, bis 0,350 kg
- Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.
- 0,018 kg Salz
 - 0,010 kg **Hefeteig-Aroma RSPO SG**
- ▶ Spiralkneter: 4 + 7 Minuten
- Die Knetzeit ist der Teiggröße und dem verwendeten Knetsystem anzupassen.

Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 – 26 °C
- ▶ Teigruhe: ca. 15 Minuten
- ▶ Ballengare: 10 – 15 Minuten

American Muffins Schoko

- 1,000 kg **American Muffin Schoko**
 - 0,550 kg Vollei
 - 0,500 kg **Rau Deli Rapsöl**
 - 0,200 kg Wasser
- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Herstellung

- ▶ Die Masse in die Form füllen.
- ▶ Abbacken.

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

Mürbeteig

- 1,000 kg **Mürbella**
 - 0,400 kg **Rau Back extra**, weich
 - 0,100 kg Vollei
- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Rührmasse Black/ Green/ Orange/ Purple/ Red Velvet

- 1,000 kg **Velvet Cake**
 - 0,400 kg Vollei
 - 0,300 kg Wasser
 - 0,200 kg **Rau Deli Rapsöl** oder 120 g Butter
- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 1 Minute rühren und anschließend im mittleren Maschinengang mit grober Rute 5 Minuten rühren.



07/2024 Ro



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17–21
30459 Hannover

verkauf@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. 710