

Zeitlos

guter Genuss



Zeitlos guter Genuss



Das Bäckerei- und Konditoreihandwerk hat eine lange und erfolgreiche Tradition. Ebenso lange gibt es auch schon viele traditionelle und erfolgreiche Gebäcke, die aber immer mehr in Vergessenheit geraten.

Heute stehen häufig trendorientierte Gebäcke im Vordergrund und auch die Verbrauchervünsche haben sich in vielen Dingen deutlich verändert. Die Folge ist, dass viele Gebäckklassiker die mit dem Bäckereihandwerk verbunden werden, heute nicht mehr angeboten werden.

Auch Martin Braun hat eine lange Tradition mit vielen Gebäckrezepten und Produkten, die schon sehr lange erfolgreich im Markt sind und auch den heutigen, zeitgemäßen Kundenwünschen noch absolut gerecht werden.

Das Rezeptheft „Zeitlos guter Geschmack“ soll anhand einiger Beispiele als Ideengeber dienen und aufzeigen, dass Gebäcke und Gebäckzutaten die vor vielen Jahren und Jahrzehnten schon erfolgreich waren, auch heute noch ausgezeichnet in das moderne Sortiment einer innovativen und zeitgemäßen Bäckerei- oder Konditoreitheke passen.

Versuchen Sie es selbst und Sie werden erleben wie erfreut Ihre Kunden sein werden, diese in Vergessenheit geratenen Gebäcke wieder in der Theke zu sehen und genießen zu können.



Eine kleine Auswahl unserer zeitlosen Klassiker – Bewährte Qualität

seit über **20** Jahren

Backmittel Mürbella
Backfüllung NussgeNuss
Auflage Käse-Frisch hoch
Backmittel Sand-frisch & locker
Backmittel Crossy

seit über **30** Jahren

Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser
Sahnestandmittel Alaska-express Ananas

seit über **40** Jahren

Sahnestandmittel Alaska-express Neutral
Backmittel Brandmassen-Mix

seit über **50** Jahren

Glasur Mohrenglanz Zartbitter
Aroma Sizilia
Aroma Combani
Fettfüllung Bianka



Rezeptklassiker
seit 1986



Rezeptklassiker
seit 1979

Zitronen-Creme-Schnitte

Betriebsrezept: 48 Stück

- _____ 900 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken, 2,5mm
- _____ 200 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 3600 g Biskuitrouladen mit **Bisquit 100 Plus**, 6 Stk.

Zitronen-Creme

- _____ 700 g **Bianka**
- _____ 700 g Crememargarine oder Butter
- _____ 350 g Wasser

Bianka mit der Crememargarine oder Butter schaumig rühren und Wasser nach und nach hinzugeben.

- _____ 650 g **Bon Citron**

Dekor

- _____ 1000 g Marzipan, angewirkt
- _____ 800 g **Mohrenglanz Zitronen**
- _____ 48 Stk **Schoko-Dekor Zitronen**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- Mit der Zitronen-Creme bestreichen und mit den Biskuitrouladen zur Schnitte zusammensetzen, auf jede Schicht **Bon Citron** aufspritzen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Schnitte in 10 x 60 cm breite Streifen schneiden und auseinander setzen.
- Mit Marzipan eindecken, danach mit **Mohrenglanz Zitronen** überziehen.
- Die Streifen einteilen und mit **Schoko-Dekor Zitronen** ausgarnieren.

Hinweis: Das Rezept Nuss-Creme-Schnitte erhalten Sie bei Ihrem BRAUN Fachberater.

Ananas-Törtchen

Betriebsrezept: 20 Stück

- _____ 600 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken, 20 Stk. Tartelettesform, 8 cm, 2 cm hoch
- _____ 100 g **Mohrenglanz Zartbitter**, zum Ausstreichen der Formen
- _____ 100 g Himbeerkonfitüre
- _____ 100 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquit 100 Plus**, 20 Ringe, 6 cm Ø ausgestochen

Ananas-Sahne

- _____ 120 g **Alaska-express Ananas**
- _____ 150 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Ananas im Wasser auflösen und die geschl.Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 500 g Ananasscheiben, 20 Stk., abgeliert
- _____ 60 g Mandeln, gehobelt, geröstet
- _____ 200 g Johannisbeeren, rot
- _____ 100 g **Cristaline Neutral**

Herstellung

- Die Mürbeteigtartelettes mit **Mohrenglanz Zartbitter** austreichen.
- Mit der Himbeerkonfitüre füllen und eine Biskuitroulade (8 cm Durchmesser) auflegen.
- Die Ananas-Sahne aufdressieren und ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die mit **Cristaline** abgelierte Ananasscheibe auflegen.
- Mit den Mandeln absetzen und ausgarnieren (siehe Foto).



Rezeptklassiker
seit 1981

Rezeptklassiker
seit 1984

Bärentatzen

Betriebsrezept: 30 Stück

Sandmasse

- _____ 1000 g **Sand-frisch & locker**
- _____ 450 g Butter oder Backmargarine
- _____ 450 g Eier
- _____ 5 g **Combani**
- _____ 5 g **Sizilia**

2 bis 3 Minuten
mit grober Rute
im mittleren
Maschinengang
rühren.

Dekor

- _____ 150 g **Mohrenglanz Zartbitter**

Herstellung

- Die Formen einfetten und mit Mehl austauben.
- Je Form ca. 60 g Sandmasse einfüllen und abbacken.
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Auskühlen lassen, mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.

Backtechnik

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

Bezugsquelle für die Backformen:
z. B. unter www.cardin-deko.de

Windbeutel Fours

Betriebsrezept: 100 Stück

Brandmasse

- _____ 500 g **Brandmassen-Mix**
- _____ 750 g Wasser, ca. 50 °C

ca. 2 Minuten
mit grober Rute
im langsamen
Maschinengang
rühren.

Bianka-Creme

- _____ 600 g **Bianka**
- _____ 600 g Butter
- _____ 300 g Wasser

Mit grober Rute
zur Creme auf-
schlagen. Wasser
nach und nach
zugeben.

- _____ 30 g **Dessertpaste Erdbeer**
- _____ 30 g **Dessertpaste Ananas**
- _____ 30 g **Dessertpaste Orange**

Je 500 g Creme
mit der ent-
sprechenden
Dessertpaste
aromatisieren.

- _____ 150 g **Mohrenglanz Zartbitter**
- _____ 150 g **Mohrenglanz Vanille**
- _____ 150 g **Mohrenglanz Vollmilch**

Herstellung

- Die kleinen Windbeutel bzw. Eclairs auf vorbereitete Bleche dressieren und abbacken (ohne Dampf).
- Nach dem Auskühlen mit den Cremes füllen.
- Mit unterschiedlichen **Mohrenglanz** Glasuren überziehen und individuell ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten

Rezeptklassiker
seit 1986

Rezeptklassiker
seit 1982

Nuss-Schleifen

Betriebsrezept: 30 Stück

_____ 1000 g Blätterteig mit **Crossy**

Nussfüllung

_____ 200 g Wasser
_____ 400 g **NussgeNuss**

► Verrühren und
ca. 5 Minuten
quellen lassen.

Dekor

_____ 700 g Mandeln, gehackt
_____ 150 g Aprikosenkonfitüre
_____ 200 g **Mohrenglanz Zartbitter**

Herstellung

- Den Blätterteig auf 60 x 50 cm ausrollen.
- 2/3 der Länge mit Nussfüllung bestreichen und wie bei einer einfachen Tour zusammenlegen, zuerst das unbestrichene Drittel. So entsteht ein Teigstück von 20 x 50 cm.
- Dieses Teigstück an den Längstseiten aufschneiden und in ca. 1,7 cm breite Streifen schneiden.
- Mit Wasser abstreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen.
- Die Streifen einmal in sich drehen, auf ein Blech setzen und abbacken.
- Nach dem Backen die Enden mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 225 °C
(= 5 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 15-20 Minuten

Wiener Prater-Schnitte

Betriebsrezept: 22 Stück

_____ 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**, 1 Mürbeteigboden, 3 mm, angebacken
_____ 100 g Aprikosenkonfitüre
_____ 350 g Dunstsauerkirschen, gut abgelassen

Sandmasse

_____ 125 g **Mandelkrone**,
temperiert
_____ 675 g **Sand-frisch & locker**
_____ 325 g Butter
_____ 300 g Eier
_____ 5 g **Kuchen-Aroma**

► 2-3 Minuten
mit grober Rute
im langsamen
Maschinengang
rühren.

Dekor

_____ 125 g Butter, flüssig
_____ 50 g Zucker
_____ 10 g Dekorzucker

Herstellung

- Die Sandmasse auf den angebackenen Mürbeteigboden verstreichen.
- Die Kirschen aufstreuen und abbacken.
- Nach dem Backen mit der flüssigen Butter bestreichen und den Zucker aufstreuen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 40 - 45 Minuten



Rezeptklassiker
seit 1987

Rezeptklassiker
seit 1978



Kirsch-Roulade

Käsekuchen mit Rosinen

Betriebsrezept: 2 x 16 Stück

400 g Mürbeteig mit **Mürbella**

Quarkmasse

600 g **Käse-Frisch hoch**
2000 g Quark (20 %)
500 g Eier
700 g Wasser
300 g Zucker
10 g **Sizilia**

glatt rühren.

700 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt
250 g Rosinen

zum Schluss
unterziehen.

Dekor

50 g Butter, flüssig
50 g Zucker

Herstellung

- Den angebackenen Mürbeteigboden mit einem Ring umstellen, die Quarkmasse einfüllen und bei 220 °C anbacken.
- Gleich nach dem Schieben die Temperatur auf 190 °C zurückstellen.
- Nach ca. 20 Minuten den Rand losschneiden und weitere 20 Minuten backen.
- Die Backzeit unterbrechen bis sich die Torte auf Ringhöhe gesetzt hat (ca. 15 Minuten).
- Danach nochmals 15 Minuten ausbacken.
- Die Torte nach dem Backen auskühlen lassen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Betriebsrezept: 40 Stück

1200 g Biskuitroulade, dunkel mit
Schoko-Bisquit 100,
2 Stk., 60 x 40 cm

Kirsch-Sahne

200 g **Alaska-express Neutral**
200 g Wasser, ca. 25 °C
70 g **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**
1000 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser** abschmecken und die Sahne unterheben.

600 g **Fructi-Top Kirsch**

Dekor

600 g **Schokobella**
200 g **Schokoraspeln**
50 g Dekorzucker
150 g Garniersahne
300 g Amarena-Kirschen

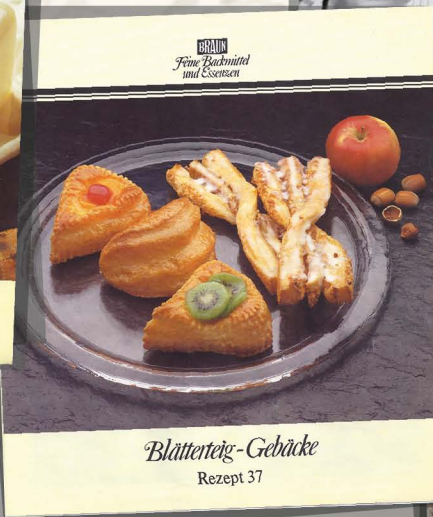
Herstellung

- Die Kirsch-Sahne auf den Biskuitrouladen verteilen und glatt streichen.
- **Fructi-Top Kirsch** längs (60 cm Länge) aufspritzen.
- Zu Rouladen (60 cm lang) aufrollen.
- Die Rouladen ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Nach dem Absteifen die Rouladen mit **Schokobella** überziehen und mit **Schokoraspeln** bestreuen.
- Anschließend mit der Garniersahne und den Amarena-Kirschen ausgarnieren.

Zeitlos guter Genuss



Feine Krem-Desserts
Rezept 4 A



Blätterteig-Gebäcke
Rezept 37

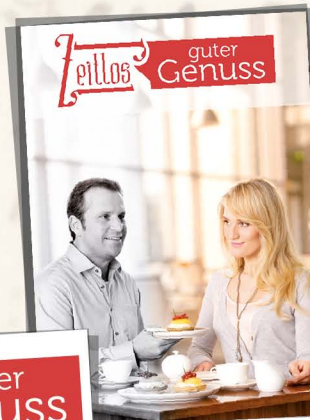


Kleine Windbeutel-Desserts
Rezept 9

Downloadvorlagen

- „Zeitlos guter Genuss“-Logo
- DIN A1-Plakat für Gehwegaufsteller
- DIN A4-Plakat für Thekenaufsteller
- Deckenhänger DIN A3

stehen im Downloadbereich unter
www.martinbraun.de für Sie bereit.



Offizieller
Förderer



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

Ein Unternehmen der
MARTIN BRAUN GRUPPE

Nr. 521