



GEBÄCK
RETTTER

Retouren mindern, *Umsatz nachhaltig steigern*



MARTIN BRAUN GRUPPE

Restlos erfolgreich mit *Retouren- verwertung*

Für die Herstellung eines jeden Gebäckes wird viel Zeit und Energie aufgewendet. In unserer heutigen Konsumgesellschaft erwarten Verbraucher eine **stetige Verfügbarkeit aller Produkte**, die sie sich wünschen – und das tagesfrisch und in bester Qualität, gleichzeitig aber auch mit einem steigenden Nachhaltigkeitsanspruch.

Für Bäckereien bedeutet das ein hohes Aufkommen an Retouren und damit auch Umsatzeinbußen und zusätzliche Kosten.



Weil Ihr
Handwerk
wertvoll
ist



Verantwortungsvoll handeln – darum lohnt es sich für Sie

Nachhaltigkeit ist ein relevantes Thema mit wachsender Bedeutung in der Gesellschaft – dazu zählt die Problematik unserer hohen Lebensmittelverschwendung. Allein in Deutschland werden jedes Jahr **etwa 11 Mio. Tonnen Lebensmittel entsorgt**¹⁾ – darunter viele Produkte, die noch genießbar gewesen wären.

Aus diesem Grund ist es entscheidend, Maßnahmen zu ergreifen, um den wirtschaftlichen und ökologischen Konsequenzen entgegenzuwirken.

Als Gebäckretter mit *Herz und Handwerk*

... gegen Lebensmittelverschwendung.

Nutzen Sie die wachsende Relevanz der Nachhaltigkeit bei Ihren Konsumenten zu Ihrem Vorteil und reduzieren Sie Ihre Retouren.

Werden Sie zum „Gebäckretter“ und setzen Sie sich – ganz einfach – gegen Lebensmittelverschwendung ein, indem Sie **Reste und Überschüsse** aus Ihrer Wertschöpfungskette **clever weiterverarbeiten**.



GEBÄCK RETTET

Das ist Ihre Chance, nachhaltig zu handeln und gleichzeitig davon zu profitieren:



Kosten reduzieren

Senken Sie Produktions- und Entsorgungskosten durch die **Nutzung von Resten und Überschüssen**.



Mehrwert schaffen & Umsatz steigern

Bieten Sie Ihren Kunden **kreative Produktvielfalt** statt „Reste von gestern“ und nutzen Sie zusätzliche Verkaufschancen.



Positives Image fördern

Präsentieren Sie sich als „Gebäckretter“ – einem verantwortungsbewussten Betrieb, der sich **gegen Lebensmittelverschwendung** einsetzt.

Retourenverwertung *leicht gemacht*

Als **Gebäckretter** stehen Ihnen **drei kreative Wege** offen, um Ihre Retouren zu minimieren und gleichzeitig Reste aller Art in innovative Rezeptideen zu integrieren. So erhält jede Ihrer handwerklichen Kreationen auch die Wertschätzung, die sie verdient hat!



**GEBÄCK
RETTET**



1. ReUse

Sie konnten **ungebackene Teig- und Massenreste** bisher nicht verwenden?

Verarbeiten Sie diese in neuen kreativen Gebäckideen und erschaffen Sie neue und innovative Leckereien.



2. ReWork

Am Ende des Tages sind noch **Gebäcke übrig**, die Sie nicht verkaufen konnten?

Verwenden Sie diese in neuen Rezepten und bereichern Sie Ihre Kreationen mit den feinen Aromen von z. B. Brotkrümeln und Kuchenresten.



3. UpCycle

Sie haben **Lebensmittelreste**, die ursprünglich gar kein Teil Ihres Backrezeptes waren?

Auch die können wunderbar in den Prozess der Backwarenherstellung integriert werden anstatt entsorgt zu werden.

Entdecken
Sie kreative
Rezeptideen
auf den
Folgeseiten



Das Erfolgsrezept *für Ihre Backstube*

Die Martin Braun KG und die C. Siebrecht Söhne KG möchten Sie dabei unterstützen, Gebäckretter zu werden. Dazu haben wir Ihnen **kreative Rezepte** zusammengefasst, mit denen Sie im Handumdrehen umsatzstarke Cookies, Snacks und andere **Gebäcke aus Teig- und Gebäckresten** herstellen können sowie praktische Tipps und Informationen zur Retourenvermeidung und clevere Nachhaltigkeitskonzepte.

Darf es noch nachhaltiger sein?

Neben der Retourenverwertung haben Sie als Bäcker weitere Möglichkeiten, sich gegen Verschwendung einzusetzen:



Der B2C-Marktplatz für überschüssige Lebensmittel.

www.toogoodtogo.com



Softwarelösungen zur Bestellprozess-Optimierung und Reduzierung von Retourenquoten.

www.foodtracks.de



Die umweltfreundliche Mehrweglösung für Heißgetränke.

www.recup.de

Pikante Twister

Herzhafte Gebäckstangen aus Blätterteigresten.
Gesamtstückzahl: 70

ReUse
Blätterteigreste



- 2,000 kg **Blätterteig-Reste**
Blätterteig-Reste (Crossy)
[Siehe Grundrezept]
- Füllungs-Varianten:**
Käse-Paprika-Füllung
..... 1,000 kg Emmentaler-Käse-Reste, gerieben
..... 0,050 kg Paprikapulver
▶ Alles zusammen mischen.
- oder
- Käse-Curry-Füllung**
..... 1,000 kg Emmentaler-Käse-Reste, gerieben
..... 0,050 kg Currypulver
..... 0,050 kg Oregano
▶ Alles zusammen mischen.
- oder
- Käse-Schinken-Füllung**
..... 0,500 kg Emmentaler-Käse-Reste, gerieben
..... 0,500 kg Schinken-Reste, gewürfelt
..... 0,050 kg Paprikapulver
▶ Alles zusammen mischen.

Herstellung

- ▶ Die Blätterteig-Reste auf 2,4 mm ausrollen.
- ▶ In 5–7 cm breite Streifen schneiden und mit Wasser abstreichen.
- ▶ $\frac{2}{3}$ der Füllung auf die Teigstreifen streuen und einklappen.
- ▶ Die Streifen in ca. 10 cm lange Stücke schneiden und mit Wasser abstreichen.
- ▶ Die Stücke in die restliche Füllung drücken und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Abbacken.

Tipp: Vor dem Aufstreuen der Füllung 500 g Kürbiskern-Mix auf den Teig streuen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210°C
(= 20°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20–25 Minuten
- ▶ Backen: mit Schwaden

Pikante Blätterteig-Taschen

Würzige Gebäcktaschen aus Blätterteigresten mit herzhafter Füllung.
Gesamtstückzahl: 60

ReUse
Blätterteigreste



- 2,000 kg **Blätterteig-Reste**
Blätterteig-Reste (Crossy)
[Siehe Grundrezept]
- Füllungs-Varianten:**
Käse-Curry-Füllung
..... 1,000 kg Emmentaler-Käse-Reste, gerieben
..... 0,050 kg Currypulver
..... 0,050 kg Oregano
▶ Alles zusammen mischen.
- 2,000 kg Fleischwurst
- oder
- Paprika-Fleischwurst-Füllung**
..... 1,000 kg Emmentaler-Käse-Reste, gerieben
..... 0,050 kg Paprikapulver
▶ Alles zusammen mischen.
- 2,000 kg Fleischwurst
- oder
- Paprika-Mettbällchen-Füllung**
..... 1,000 kg Emmentaler-Käse-Reste, gerieben
..... 0,050 kg Paprikapulver
▶ Alles zusammen mischen.
- 2,000 kg Mettbällchen

Herstellung

- ▶ Die Blätterteig-Reste auf 2,4 mm ausrollen.
- ▶ In ca. 8 cm breite Streifen schneiden (je nach Füllungsgröße).
- ▶ Mit Wasser abstreichen.
- ▶ Die Füllung mittig der Streifen aufstreuen.
- ▶ Die Fleischwurststücke mit Abstand einlegen und den Teig umklappen.
- ▶ In ca. 12 cm lange Stücke schneiden und mit Wasser abstreichen.
- ▶ Die Stücke in die restliche Füllung drücken, auf Bleche mit Backpapier absetzen und abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210°C
(= 20°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25–30 Minuten
- ▶ Backen: mit Schwaden

Schweineohren

Süße Kleingebäcke aus Blätterteigresten.
Gesamtstückzahl: 40

ReUse
Blätterteigreste



..... 2,500 kg	Blätterteig-Reste Blätterteig-Reste (Crossy) [Siehe Grundrezept]
..... 0,400 kg	Zucker Die auf 120 x 60 cm ausgerollten Blätterteig-Reste auf eine mit Zucker bestreute Tischplatte legen. Mit Zucker bestreuen und mit einem Rollholz etwas einrollen.
..... 0,400 kg	Kuchenglanz Zartbitter Chips / Siekola Chips

- Herstellung**
- ▶ Von der kurzen Seite zu Schweineohren einschlagen.
 - ▶ Kurz anfrosten.
 - ▶ In 1,5 cm breite Stücke schneiden.
 - ▶ Auf Backbleche absetzen.
 - ▶ Abbacken.
 - ▶ Während des Backens einmal wenden.
 - ▶ Mit Kuchenglanz / Siekola absetzen.

- Backtechnik**
- ▶ Backtemperatur: ca. 220°C
(= 10°C unter Brötchenbacktemperatur)
 - ▶ Backzeit: ca. 15–18 Minuten

Cruffins mit Himbeeren oder Mandeln

Saftig-süße Muffingebäcke aus Croissant-Resten. 1 Silikon Formenverbund, 24 Stück, 7 cm Ø.
Gesamtstückzahl: 17

ReWork
Croissant-Reste



..... 0,630 kg	Croissant-Reste Croissant-Reste (CrossQuick), 9 Stück [Siehe Grundrezept]
..... 0,160 kg	Flüssige Füllung Zucker
..... 0,006 kg	Orangella
..... 0,040 kg	Cremo
..... 0,300 kg	Vollei
..... 0,450 kg	Vollmilch, 3,5% Alle Zutaten verrühren.

- Früchte**
Himbeeren, TK
- Kabi**
Früchte und Kabi mischen.

- Alternative:**
Schoko-Mandel-Füllung
Schoko-Chunks milk
Mandeln

- Dekor**
Dekorpuder

- Herstellung**
- ▶ Croissants vom Vortag in Scheiben schneiden und fächerartig in den Formen verteilen.
 - ▶ Die flüssige Füllung in die Formen eindressieren.
 - ▶ Früchte oder Schoko-Mandel-Füllung in die Formen streuen.
 - ▶ Abbacken.
 - ▶ Nach dem Backen mit Dekorpuder absieben.

- Backtechnik**
- ▶ Backtemperatur: Unterhitze ca. 200°C, Oberhitze ca. 180°C
 - ▶ Backzeit: ca. 35–40 Minuten
 - ▶ Ofeneinstellung: mit geöffnetem Zug

Double-baked Muffins

Softe Kapselgebäcke aus gebackenen Muffin- und Biskuit-Resten.
Gesamtstückzahl: 25

ReWork

Muffin- und
Biskuitreste



- Muffins**
0,250 kg Gebackene Muffin- oder Biskuit-Reste vom Vortag
- Muffin Soft**
0,250 kg Zucker
0,150 kg Vollei
0,220 kg Rapsöl
0,180 kg Wasser
0,120 kg Lindener Backpulver
0,008 kg Pur Vanill
0,005 kg
- Dekor**
0,050 kg Dekorpuder

Herstellung

- Die Masse in Muffinformen oder backfeste Gebäck-kapseln füllen (pro Stück ca. 80 g).
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Mit Dekorpuder absieben.

Backtechnik

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

Splitter & Kugeln

Vielfältige Konfekt-Kreationen aus Kuchenresten.
Gesamtstückzahl: 15

Rumkugeln

Gesamtstückzahl: 79

ReWork

Kuchenreste



- 0,400 kg Mürbeteig
3 mm stark, 5,5 cm Ø, gebacken [Siehe Grundrezept]
- 0,500 kg **Bianka-Creme**
[Siehe Grundrezept]
- 0,060 kg **Schokobella / Grandissima Schoko**
0,015 kg **Dessertpaste Rum / KP Jamaica - Rum**
Die Bianka-Creme, Schokobella und die Dessert-paste glattrühren.
- 0,600 kg Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), Reste, gewürfelt
[Siehe Grundrezept]
- 0,300 kg Biskuitböden, dunkel (**Schoko-Bisquisit 100**), Reste, gewürfelt
[Siehe Grundrezept]
- 0,040 kg Mandeln, gehobelt, geröstet
Anschließend die Würfel und die Mandeln unterziehen.
- 0,200 kg **Glasur**
0,200 kg **Kuchenglanz Zartbitter Chips / Siekola Chips**
Kuchenglanz Vanille Chips / Siekola Vanille Chips

- 3,000 kg Kuchenreste, Brösel
- 0,200 kg **Dessertpaste Rum / KP Jamaica - Rum**
- 0,300 kg Johannisbeerkonfitüre
- 0,080 kg Kakaopulver
- 0,300 kg **Bianka / Schnellcreme**
Für Granatsplitter Schnellcreme mit der Konfitüre aufschlagen und nur 2,000 kg süße Brösel unterziehen. Wenn viele Gebäcke mit Schokoanteil verarbeitet werden, die Kakaopulvermenge anpassen.
- 0,500 kg **Dekor**
0,500 kg **Glasura Zartbitter Chips / Glasur Zartbitter**
Spezialstreusel RSPO SG / RA MB cocoa
Die Kugeln mit der Glasur versehen und dann in Spezialstreuseln oder anderem Dekor wenden.

Tipp: Alternativ können als Dekor auch Zuckerperlen, Haselnuss-krokant oder KrokChoc sortiert verwendet werden.

Herstellung

- Die Masse mit Eisportionierer oder Spritzbeutel auf die Mürbeteigtaler aufdressieren.

- Kühl stellen.
- Mit Glasur überziehen.
- Mit Glasur überspinnen.

Pizzastulle

Herzhafter Snack aus Weizenmischbrot vom Vortag.
Gesamtstückzahl: 20

ReWork
Restbrot



..... 1,000 kg	Brotscheiben Bauernkruste in Scheiben, vom Vortag ► Es eignen sich am besten Weizen- oder Weizenmischbrote.
..... 0,200 kg	Auflage/ Pizzafüllung
..... 0,100 kg	Agrano Tomatensauce
..... 1,000 kg	Delikatess Fond
..... 0,500 kg	Gemüse
..... 0,200 kg	Tomaten
..... 0,005 kg	Gouda, gerieben
..... 0,005 kg	Oregano
..... 0,005 kg	Salz
..... 0,200 kg	Bestreu Gouda, gerieben

- Herstellung**
- Ca. 20 Brotscheiben auf ca. 16 mm schneiden.
 - Für die Auflage alle Zutaten zusammen verrühren.
 - Gemüse wie vorhanden verwenden und je nach Wunsch Salamistücke oder Kochschinkenwürfel hinzufügen. Salz und Gewürz je nach Geschmack einsetzen.
 - Jeweils ca. 100 g Auflage auf die Brotscheiben streichen.
 - Mit Gouda oder Pizzakäse bestreuen.
- Backtechnik**
- Backtemperatur: ca. 230°C (=Brötchenbacktemperatur), fallend um 30°C
 - Backzeit: ca. 6–8 Minuten

Spicy Brothips

Herzhafter Snack aus Weizenmischbrot vom Vortag.
Gesamtstückzahl: 240

ReWork
Restbrot



..... 1,000 kg	Brotscheiben Bauernkruste in Scheiben, vom Vortag ► Es eignen sich am besten Weizen- oder Weizenmischbrote.
..... 0,080 kg	Spicy Crust
..... 0,120 kg	Oliveneöl

- Herstellung**
- Brot auf ca. 5 mm schneiden und je nach Größe vierteln.
 - Mit Spicy Crust und dann mit dem Olivenöl mischen.
 - Sehr gleichmäßig auf Backbleche mit Papier verteilen und Überlappungen dabei möglichst vermeiden.
 - Abbacken, auskühlen lassen und luftdicht verpacken.
- Backtechnik**
- Backtemperatur: ca. 150°C (= 80°C unter Brötchenbacktemperatur)
 - Abbacken: bei offenem Zug
 - Backzeit: ca. 20–25 Minuten

Wachmacher-Kruste

Aromatischer Brotlaib aus Restbrot und Kaffeesatz.
Gesamtstückzahl: 36

UpCycling

Restbrot und
Kaffeesatz



Quellstück

- 2,000 kg Restbrot
- 6,000 kg Wasser
- Über Nacht einweichen / gemahlenes Restbrot kurz vorher einweichen.

Büezerbrot

- 1,000 kg Weizenmehl Type 1050
- 6,000 kg Roggenschrot, fein
- 2,000 kg Sauerteig TA 180
- 1,800 kg Kaffeepulver, Kaffeesatz, frisch
- 1,000 kg Salz
- 0,220 kg Hefe
- 0,250 kg Wasser
- Die genaue Schüttwassermenge richtet sich nach der Mehlqualität und dem Feuchtigkeitsgehalt des Kaffeesatzes.

Dekor

- 0,200 kg Kaffeepulver, Kaffeesatz, frisch
- 0,400 kg **Levafresh**
- 0,300 kg Rapsöl
- Kaffeesatz mit Öl und Levafresh verrühren und mit Quast oder Pinsel auf die aufgearbeiteten Teiglinge auftragen.

Backtechnik

- Spiralkneter: 8+4 Minuten
- Teigtemperatur: ca. 24–26°C
- Teigruhe: ca. 15 Minuten
- Teiginwaage: für ein 500 g-Brot = 600 g
- Teiginwaage: für ein 750 g-Brot = 900 g
- Aufarbeitung: siehe Foto
- Stückgare: ca. 45 Minuten
- Backtemperatur: ca. 250°C (= 20°C über Brötchenbacktemperatur)
- Backen: mit Schwaden
- Backtemperatur: fallend
- Backzeit: ca. 50 Minuten

Schoko-Mocca- & Kaffee-Caramel-Cookies

Knusprige Kekse mit Kaffeesatz.
Gesamtstückzahl: ca. 50 Stück

UpCycling

Kaffeesatz



Schoko-Mocca-Cookie

American Cookie

- 1,000 kg Butter, weich
- 0,350 kg Wasser
- 0,060 kg Kaffeesatz, trocken
- 0,100 kg **Schokobella / Grandissima Schoko**
- 0,200 kg ► Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.

Schoko-Pailletten RA MB cocoa

- 0,150 kg ► Die Pailletten zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

Kaffee-Caramel-Cookie

- Statt mit Schokobella den Cookie-Teig mit 90 g Dessertpaste Caramel abschmecken.

Herstellung

- Den Kaffeesatz, aufgestreut auf einem Blech, über Nacht trocknen lassen.
- Den Cookieteig mithilfe eines Eisportionierers in ca. 35 g Stücke abwiegen.
- Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190°C (= 40°C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10–12 Minuten

Grundrezepte

Bianka-Creme

..... 1,000 kg	Bianka / Schnellcreme
..... 1,000 kg	Rau Krem
..... 0,500 kg	Wasser
	► Bianka und Rau Krem schaumig rühren und das Wasser nach und nach zugeben und gut aufschlagen.

Biskuitböden, hell

9 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch	
..... 3,000 kg	Bisquisit 100 PLUS
..... 1,800 kg	Vollei
..... 0,600 kg	Wasser
	► Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

Backtechnik

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

Biskuitböden, dunkel

6 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch	
..... 2,000 kg	Schoko-Bisquisit 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

Blätterteig

..... 2,500 kg	Crossy / Blätterteig
..... 1,250 kg	Wasser
..... 2,000 kg	Rau Schnellziehplatte
	► 4 Minuten verkneten.

Herstellung

- Den Grundteig sofort mit Ziehfett tourieren. Zwei einfache und zwei doppelte Touren. Den getourten Teig vor dem Aufarbeiten 10 Minuten kühl ruhen lassen.

Croissants

Gesamtstückzahl: 100	
..... 3,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 1,350 kg	Wasser, kalt
..... 0,300 kg	Vollei
..... 0,240 kg	CrossQuick
..... 0,240 kg	Zucker
..... 0,160 kg	Hefe
..... 0,090 kg	Rau Back extra oder Butter
..... 0,050 kg	Salz
..... 2,000 kg	Rau Schnellziehplatte oder Ziehbutter
	► Werden die Croissants direkt gebacken, CrossQuick um die Hälfte reduzieren.

Herstellung

- Den Teig zum Rechteck formen und ca. 30 Minuten im Froster ruhen lassen. Das Ziehfett in 3 einfachen Touren einziehen, Ruhezeiten zwischen den Touren einhalten.
- Auf ca. 3 mm ausrollen und in Dreiecke von 15 x 18 cm schneiden.
- Aufrollen.
- Auf Backbleche absetzen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Spiralkneter: 3 + 3 Minuten
- Teigtemperatur: 20–22°C
- Backtemperatur: ca. 210°C (= 20°C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 Minuten
- Schwadengabe: etwas

Mürbeteig

..... 1,000 kg	Mürbella / Mürbeteig
..... 0,400 kg	Rau Back extra , weich
..... 0,100 kg	Vollei

Backtechnik

- Spiralkneter: 3 Minuten langsam



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun-Gruppe

Tillystraße 17–21

30459 Hannover

Tel. 0511 41 07 0

Fax 0511 41 07 70

info@martinbraun.de

www.martinbraungruppe.de

Nr. 709

Nr. 142 6/2024