




BRAUN



Rund um
Fruchtpürees



Hochwertige Fruchtpürees

für den professionellen Einsatz

Spritzige Zitrusfrüchte, süße Beeren, saftiges Baumobst oder aufregende Exoten – jeder hat eine Lieblingsfrucht, die ihn besonders begeistert. Unser Fruchtpüree-Sortiment umfasst die gesamte Palette der beliebtesten Fruchtsorten, mit denen Sie mit Sicherheit jeden Geschmack treffen und Ihre Kreationen zu einzigartigen Highlights machen!

Ob für Feinbackkreationen, Gebäck-Klassiker, erfrischende Fruchtcocktails, zur Eisherstellung oder zur Veredelung: mit unseren Fruchtpürees machen Sie das Gewöhnliche zu einer fruchtigen Sensation; sowohl geschmacklich als auch optisch – und das in jeder Saison!

Verfeinern

Die qualitativ hochwertigen Fruchtpürees eignen sich hervorragend zum Verfeinern von Sahneständen und Cremes. Loben Sie den hohen Fruchtanteil der Sahne- und Cremegebäcke und damit die Qualität Ihrer Gebäcke aus.

Desserts und Cocktails

Begeistern Sie Ihre Gäste mit unseren sensationellen Fruchtpürees: für vielfältige Anwendungen in Ihren Desserts, Aperitifs und Cocktails.

Füllung oder Auflage

Als Fruchtfüllung mit **Kabi**, schnittfeste Gelee-Einlage mit **Alaska 666** oder als Dekorgel mit **Cristaline** – die Möglichkeiten mit unseren Fruchtpürees sind endlos.

Ihre Vorteile:

- ▶ Ausschließliche Verwendung von frischen Früchten
- ▶ Hoher Fruchtgenuss durch schonende Verarbeitung
- ▶ Direkt einsatzbereit
- ▶ Hygienisch sicher bei der Verarbeitung und der Lagerung
- ▶ Einfaches Handling dank wiederverschließbarem Standbeutel



Goldener Apfel Torte

2 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16



- 0,160 kg

Mürbeteig (**Mürbella**),
2 Stück, gebacken, 2,5 mm
[siehe Grundrezept]
- 0,040 kg

Aprikosenkonfitüre
- 0,350 kg

Nousinoböden, 4 Stück, 1 cm dick
[siehe Grundrezept]
- 0,300 kg

angedicktes **Fruchtpüree Goldener Apfel**
[siehe Grundrezept]
- Sahnecreme Goldener Apfel**
- 0,250 kg

Fruchtpüree Goldener Apfel
- 0,035 kg

Alaska 666
- 0,070 kg

Wasser, 40–50 °C
- 0,030 kg

Zucker
- 0,300 kg

Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ Alaska 666 im Wasser auflösen, mit einem Teil
des Fruchtpürees angleichen, den Zucker und
den restlichen Teil des Fruchtpürees dazu geben
und die Sahne unterheben.
- Weinbrand-Tränke**
- 0,100 kg

Läuterzucker-Tränke
[siehe Grundrezept]
- 0,020 kg

Dessertpaste Weinbrand
- ▶ Mischen.
- Geleeguss Goldener Apfel**
- 0,120 kg

Fruchtpüree Goldener Apfel
- 0,120 kg

Colorado gelb
- ▶ Aufkochen.
- Dekor**
- 0,075 kg

Garniersahne
[siehe Grundrezept]
- 0,040 kg

KrokChoc sortiert
- 16 Stk.

Schoko-Dekor Apfel

Grundrezepte für Fruchtgelee mit Colorado

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Colorado	Glukosesirup	Fruchtsäure
gelb				
Schwarze Johannisbeere	0,500 kg	0,400 kg	0,100 kg	0,000 kg
Erdbeere	0,500 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,005 kg
Himbeere	0,500 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,000 kg
Rote Früchte	0,500 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,000 kg
Sauerkirsche	0,500 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,000 kg
Heidelbeere	0,500 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,005 kg
neutral				
Williamsbirne	0,500 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,010 kg
Dattel	0,500 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,005 kg
Pina Colada	0,500 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,005 kg
Goldener Apfel	0,500 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,005 kg
Grüner Apfel	0,500 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,005 kg
rot				
Ananas	0,500 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,005 kg
Banane	0,500 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,010 kg
Passionsfrucht	0,400 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,000 kg
Exotische Früchte	0,500 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,005 kg
Mango	0,500 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,005 kg
Zitrone	0,400 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,000 kg
Mandarine	0,400 kg	0,500 kg	0,100 kg	0,000 kg

Herstellung

▶ Das Fruchtpüree zusammen mit Colorado erhitzen. Den Glukosesirup und die Fruchtsäure zugeben und aufkochen.

Herstellung Goldener Apfel Torte

▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen, je einen Boden auflegen, mit den geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.

▶ Die Böden tränken.

▶ Mittig einen Ring Fruchtpüree eindressieren.

▶ Die Hälfte der Sahne einfüllen.

▶ Mit der Sahne und den restlichen Böden zusammensetzen.

▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.

▶ Mit dem Geleeguss abglänzen

▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Dattel-Scones

Gesamtstückzahl: 35



- 0,300 kg

..... 0,200 kg

..... 0,040 kg

..... 0,005 kg

..... 0,005 kg

..... 0,002 kg

..... 0,110 kg

..... 0,120 kg
- Mürbella**

Weizenmehl Type 550

Zucker

Kovanil

Salz

Lindener Backpulver

Butter, kalt, gewürfelt

Vollmilch, 3,5 %

▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang 1–2 Minuten zu groben Streuseln verkneten. Streusel flach drücken und zu einem Rechteck falten.
- 0,050 kg
- Eistreiche**

Vollei
- 0,050 kg
- Brösel**

Rührmasse Green Velvet, gebacken [siehe Grundrezept]

▶ Nach dem Auskühlen den Rührmassenboden durch ein grobes Sieb drücken (Brösel).
- 0,600 kg

..... 0,008 kg

..... 0,200 kg
- Creme**

Schokobella weiß o.A. RSPO SG

Kovanil

Sahne, flüssig, Raumtemperatur

▶ Schokobella mit Kovanil aufschlagen und die Sahne nach und nach unterrühren.
- 0,025 kg

..... 0,030 kg

..... 0,225 kg

..... 0,075 kg
- Fruchtfüllung**

Kabi

Zucker

Fruchtpüree Dattel

Wasser

▶ Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Fruchtpüree und dem Wasser verrühren.

Grundrezepte für Fruchtfüllungen mit Kabi

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Kabi	Zucker
Schwarze Johannisbeere	1,000 kg	0,080 kg	0,050 kg
Erdbeere			
Himbeere			
Rote Früchte	1,000 kg	0,100 kg	0,050 kg
Sauerkirsche			
Mango			
Heidelbeere	1,000 kg	0,125 kg	0,050 kg
Ananas			
Dattel			
Pina Colada			
Goldener Apfel	1,000 kg	0,080 kg	0,050 kg
Grüner Apfel			
Banane			
Williamsbirne	1,000 kg	0,100 kg	0,050 kg
Banane			
Passionsfrucht			
Exotische Früchte	1,000 kg	0,125 kg	0,050 kg
Mandarine			

Herstellung

- ▶ Kabi und Zucker trocken mischen und in das Fruchtpüree einrühren.

Herstellung

- ▶ Den Teig auf 2,2 mm ausrollen.
- ▶ Mit Eistreiche abstreichen.
- ▶ Die Brösel aufstreuen.
- ▶ In Würfel von 5 x 5 cm schneiden.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Die Gebäcke abkühlen lassen.
- ▶ Aufschneiden und die Creme aufdressieren.
- ▶ Die Fruchtfüllung aufdressieren.
- ▶ Die Deckel auflegen.

Backtechnik

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

Dattel-Dessert

1 Silikon Formenverbund, Gesamtstückzahl: 24

Sahne-Genuss



..... 0,240 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]
..... 0,150 kg Aprikosenkonfitüre
..... 0,120 kg Biskuitböden, dunkel (**BRAUN Bisquick**)
[siehe Grundrezept]
▶ Jeweils Böden mit 6 cm Ø ausstechen und mit
der Aprikosenkonfitüre zusammensetzen.

..... 0,025 kg **Fruchtkern**
..... 0,020 kg **Kabi**
..... 0,195 kg Zucker
..... 0,115 kg **Fruchtpüree Dattel**
Wasser
▶ Kabi und Zucker trocken mischen und mit
dem Fruchtpüree und dem Wasser verrühren.

..... 0,080 kg **Dattel-Sahne**
..... 0,055 kg **Alaska-express Neutral**
..... 0,055 kg Wasser, 20–25 °C
..... 0,535 kg **Fruchtpüree Dattel**
Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser und Fruchtpüree
auflösen und die Sahne unterheben.

..... 0,300 kg **Cristaline**
Cristaline Caramel, erwärmt

..... 0,072 kg **Dekor**
Physalis/Kapstachelbeere, 24 Stück

Grundrezepte für fruchtige Sahne-cremes mit Alaska-express Neutral

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Alaska-express Neutral	Sahne	Fruchtsäure
Schwarze Johannisbeere	1,000 kg	0,400 kg	1,200 kg	0,000 kg
Sauerkirsche				
Heidelbeere				
Erdbeere				
Williamsbirne				
Dattel				
Pina Colada	1,000 kg	0,350 kg	1,200 kg	0,003 kg
Goldener Apfel				
Grüner Apfel				
Ananas				
Himbeere				
Rote Früchte	1,000 kg	0,350 kg	1,200 kg	0,000 kg
Banane				
Passionsfrucht				
Zitrone	0,800 kg	0,400 kg	1,200 kg	0,000 kg
Mandarine				
Exotische Früchte	1,000 kg	0,400 kg	1,200 kg	0,003 kg
Mango				

Herstellung

- ▶ Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- ▶ Anschließend den Kern eindrücken.
- ▶ Anschließend die vorbereiteten Böden auflegen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Anschließend gut durchfrostern.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Mit Cristaline überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Himbeer-Joghurt Torte

6 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 48



0,600 kg	Mürbeteig (Mürbella), 6 Böden, 3 mm [siehe Grundrezept] ► Ausrollen und mit Ringen umstellen.
0,700 kg	Tarte au Chocolat-Masse
0,300 kg	Tarte au Chocolat
0,300 kg	Vollei
0,300 kg	Rapsöl
	► Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten rühren.
0,500 kg	Himbeerfüllung
0,050 kg	Fruchtpüree Himbeere
0,025 kg	Kabi
	Zucker
	► Kabi und Zucker trocken mischen und mit dem Fruchtpüree verrühren.
0,700 kg	Himbeer-Joghurtcreme
0,700 kg	Magermilchjoghurtcreme
1,050 kg	Fruchtpüree Himbeere
	Sahne, flüssig, kalt
	► Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 4 bis 5 Minuten aufschlagen.
0,500 kg	Himbeer-Geleeguss
0,150 kg	Colorado rot
0,150 kg	Wasser
0,150 kg	Fruchtpüree Himbeere
	► Zusammen aufkochen.
	Dekor
0,100 kg	Himbeeren
0,020 kg	Pistazien, gehackt

Grundrezepte für fruchtige Cremes mit Joghurt-Füllcreme

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Joghurt-Füllcreme	Sahne, flüssig
Grundrezept für alle Fruchtpüree-Sorten	0,400 kg	0,400 kg	0,600 kg

Herstellung

- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 5 Minuten aufschlagen.

Herstellung Joghurt-Himbeer-Torte

- Die Tarte au Chocolat-Masse einfüllen und abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Je Torte zwei Ringe Himbeerfüllung eindressieren.
- Die Creme einfüllen und glattstreichen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit dem Geleeguss abglänzen.
- Aus den Formen lösen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

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

Zitronen-Schoko-Schnitte

Creme-Genuss

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 0,450 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]
- 0,100 kg Aprikosenkonfitüre
- 0,750 kg Biskuitroulade, dunkel mit **Schoko-Bisquit 100**,
60 x 20 cm, 3 Stück [siehe Grundrezept]

Zitronen-Tränke

- 0,080 kg Wasser
- 0,080 kg Zucker
- Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.

Dessertpaste Zitrone

- Abschmecken.

Zitronen-Creme

- 0,380 kg **Bianka**
- 0,380 kg Butter
- 0,090 kg Wasser, ca. 20 °C
- 0,100 kg **Fruchtpüree Zitrone**
- Bianka und Butter schaumig rühren,
Wasser nach und nach zugeben und mit
grober Rute gut aufschlagen. Mit dem
Fruchtpüree abschmecken.

Dekor

- 0,150 kg **Bon Citron**
- 0,050 kg **Cristaline Neutral**
- Glattrühren.
- 0,025 kg Pistazien, Gries
- 0,090 kg Zitronen, Viertel

Grundrezepte für fruchtige Cremes mit Bianka

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Bianka	Crememargarine, Erdnussfett oder Butter
Grundrezept für alle Fruchtpüree-Sorten	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg

Herstellung

- Bianka mit dem Fett entsprechend der Grundrezeptur aufschlagen. Das gewünschte Fruchtpüree nach und nach mit aufschlagen.

Herstellung Zitronen-Schoko-Schnitte

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- Mit der Zitronen-Creme und den restlichen Rouladen zusammensetzen (tränken).
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit Cristaline abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Pina Rolada

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 15



..... 0,600 kg Wiener-Rouladen, hell (**Wienerquisit**),
gebacken, 1 Stück
[siehe Grundrezept]

Ananas-Sahne

..... 0,120 kg **Alaska-express Ananas**
..... 0,070 kg Wasser, ca. 20–25 °C
..... 0,075 kg **Fruchtpüree Pina Colada**
..... 0,580 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser und Fruchtpüree
auflösen und die Sahne unterheben.

Fruchtfüllung

..... 0,015 kg **Kabi**
..... 0,010 kg Zucker
..... 0,095 kg **Fruchtpüree Pina Colada**
..... 0,060 kg Wasser
▶ Kabi und Zucker trocken mischen und mit
dem Fruchtpüree und dem Wasser verrühren.

Cristaline-Spiegel

..... 0,200 kg **Cristaline Gelb**
..... 0,030 kg **Fruchtpüree Pina Colada**
▶ Mischen.

Dekor

..... 0,050 kg Kokosrapfel
..... 0,150 kg Garniersahne
[siehe Grundrezept]
..... 0,075 kg Ananas, angeflämmt

Grundrezepte für Spiegel mit Cristaline

Fruchtpüree- Sorten	Frucht- püree	Cristaline Neutral	Cristaline Gelb	Cristaline Rot
Schwarze Johannisbeere	0,050 kg	-	-	0,200 kg
Erdbeere	0,050 kg	-	-	0,200 kg
Himbeere	0,050 kg	-	-	0,200 kg
Rote Früchte	0,050 kg	-	-	0,200 kg
Sauerkirsche	0,050 kg	-	-	0,200 kg
Heidelbeere	0,050 kg	0,200 kg	-	-
Williamsbirne	0,050 kg	0,200 kg	-	-
Dattel	0,050 kg	0,200 kg	-	-
Pina Colada	0,050 kg	0,200 kg	-	-
Goldener Apfel	0,050 kg	0,200 kg	-	-
Grüner Apfel	0,050 kg	0,200 kg	-	-
Ananas	0,050 kg	-	0,200 kg	-
Banane	0,050 kg	-	0,200 kg	-
Passionsfrucht	0,025 kg	-	0,200 kg	-
Exotische Früchte	0,040 kg	-	0,200 kg	-
Mango	0,040 kg	-	0,200 kg	-
Zitrone	0,020 kg	-	0,200 kg	-
Mandarine	0,025 kg	-	0,200 kg	-

Herstellung

▶ Das Fruchtpüree mit Cristaline verrühren und leicht erwärmen.

Herstellung Pina Rolada

▶ Die Sahne auf die Roulade verteilen und glattstreichen.
▶ Die Frucht-Füllung auf ein Ende aufdressieren.
▶ Zur Roulade aufrollen.
▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
▶ Mit Cristaline abglänzen.
▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Goldener Apfel Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Käsekuchen-Genuss



..... 1,100 kg Sandmasse (**Sand BASIC**)
[siehe Grundrezept]

Gekochte Käsecreme

..... 1,000 kg Wasser

..... 0,400 kg **Käse-Frisch hoch**

..... 0,850 kg Quark (Magerstufe)

- Das Wasser aufkochen, Käse-Frisch hoch einrühren, den Quark zugeben und glattrühren.

Wasser

..... 0,300 kg **Ovasil**

..... 0,030 kg Zucker

..... 0,150 kg ► Zu Schnee aufschlagen und unter die Quarkmasse heben.

..... 0,300 kg angedicktes **Fruchtpüree Goldener Apfel**
[siehe Grundrezept]

Dekor

..... 0,100 kg **Cristaline Neutral**

..... 0,005 kg **Decor GOLD**

Herstellung

- Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Die Velvet Orange-Masse diagonal aufdressieren und marmorieren.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Creme einfüllen und glattstreichen.
- Das angedickte Fruchtpüree aufdressieren und mit einem Messer einstrudeln.
- ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Anfrosten.
- Decor GOLD tupfenförmig auftragen.
- Mit Cristaline abglänzen.

Grundrezept Sandmasse

..... 1,200 kg **Sand BASIC**

..... 0,700 kg Vollei

..... 0,600 kg Butter, oder Backmargarine

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten glattrühren.

Himbeer-Mango-Slushy

50 Dessertgläser, Inhalt 220 ml



Himbeer-Slush-Eis

..... 2,000 kg	Fruchtpüree Himbeere
..... 2,000 kg	Wasser
..... 0,750 kg	Läuterzucker

- ▶ Alle Zutaten miteinander vermischen und in den Slush-Eis-Automaten füllen.

Mango-Slush-Eis

..... 2,000 kg	Fruchtpüree Mango
..... 2,000 kg	Wasser
..... 0,750 kg	Läuterzucker

- ▶ Alle Zutaten miteinander vermischen und in den Slush-Eis-Automaten füllen.

Herstellung

- ▶ Die Slush-Eis Sorten wie gewohnt in der Maschine herstellen.
- ▶ Das Glas zur Hälfte mit Mango- und anschließend mit Himbeer-Slush-Eis (je 100 ml) befüllen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Bezugsquelle für die Slush-Maschinen: www.sonnora.de

Grundrezepte für die Slushy-Anwendung

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Läuterzucker 1:1	Wasser
Schwarze Johannisbeere			
Erdbeere			
Himbeere			
Rote Früchte			
Sauerkirsche			
Heidelbeere			
Williamsbirne			
Pina Colada	1,500 kg	0,500 kg	1,500 kg
Goldener Apfel			
Grüner Apfel			
Ananas			
Banane			
Mandarine			
Exotische Früchte			
Mango			
Dattel			
Passionsfrucht	1,500 kg	1,250 kg	2,000 kg
Zitrone			

Profi-Tipp 1

- ▶ Alternativ kann das Wasser auch 1:1 gegen Milch ausgetauscht werden.

Profi-Tipp 2

- ▶ 2 Sorten als Schicht übereinander geben.

Heidelbeer-Milchmix

5 Dessertgläser, Inhalt 220 ml

Mix-Getränke-Genuss



Grundrezepte für Milchmix

Fruchtpüree-Sorten	Fruchtpüree	Milch	Läuterzucker
Schwarze Johannisbeere	0,250 kg	1,000 kg	0,100 kg
Heidelbeere			
Erdbeere			
Himbeere	0,300 kg	1,000 kg	0,080 kg
Rote Früchte			
Sauerkirsche			
Exotische Früchte	0,350 kg	1,000 kg	0,100 kg
Mandarine			
Williamsbirne			
Ananas	0,400 kg	1,000 kg	0,080 kg
Pina Colada			
Grüner Apfel	0,350 kg	1,000 kg	0,060 kg
Goldener Apfel			
Banane	0,400 kg	1,000 kg	0,040 kg
Passionsfrucht	0,250 kg	1,000 kg	0,120 kg
Mango	0,250 kg	1,000 kg	0,080 kg
Dattel			
Zitrone	0,200 kg	1,000 kg	0,120 kg

Milchmix

0,750 kg	Vollmilch, 3,5 %
0,200 kg	Fruchtpüree Heidelbeere
0,050 kg	Läuterzucker

Herstellung

- ▶ Mit einem Mixer aus allen Zutaten einen Milchmix herstellen.

Tipp

- ▶ Mit frischen Früchten ausgarnieren.

Herstellung

- ▶ Alle Zutaten verrühren und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Grundrezepte

Grundrezept Biskuitböden, dunkel

10 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch

..... 1,250 kg	BRAUN Bisquick
..... 0,800 kg	Weizenmehl Type 550
..... 1,500 kg	Zucker
..... 2,000 kg	Vollei
..... 0,600 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im All-In-Verfahren im schnellen Maschinengang ca. 7 Minuten aufschlagen.

..... 0,200 kg	Kakaopulver
..... 0,400 kg	Wasser

- ▶ Glattrühren und zum Schluss der Aufschlagszeit unterlaufen lassen.

Backtechnik

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

Grundrezept Rührmasse Green Velvet

..... 1,000 kg	Velvet Cake grün
..... 0,400 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Wasser
..... 0,200 kg	Rapsöl, oder 120 g Buter

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 1 Minute rühren und anschließend im mittleren Maschinengang 5 Minuten rühren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25–30 Minuten

Mürbeteig

..... 1,000 kg	Mürbella
..... 0,400 kg	Pflanzenmargarine, weich
..... 0,100 kg	Vollei

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Läuterzucker-Tränke

..... 1,000 kg	Wasser
..... 1,000 kg	Zucker

- ▶ Wasser und Zucker aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.

Grundrezept Wiener-Rouladen, hell

6 Bleche, 60 x 40 cm

..... 2,000 kg	Wienerquisit
..... 1,300 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 6–8 Minuten aufschlagen.

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

Grundrezept Garniersahne

..... 0,050 kg	Alaska-express Neutral
..... 0,050 kg	Wasser, 20–25 °C
..... 0,500 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt

- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Angedicktes Fruchtpüree

..... 1,000 kg	Fruchtpüree Goldener Apfel
..... 0,080 kg	Kabi
..... 0,050 kg	Zucker

- ▶ Kabi und Zucker trocken mischen und das Fruchtpüree einrühren.

Nousinoböden

5 Tortenringe, 18 cm Ø, 5 cm hoch

..... 1,400 kg	Nousino
..... 0,700 kg	Vollei
..... 0,100 kg	Wasser

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

Herstellung

- ▶ Die Masse einfüllen und abbacken.

Backtechnik

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



07/2025 Ro



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG

Tillystraße 17-21
30459 Hannover

customerservice@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. 688