



Rund um
Baumkuchen-Mix

Baumkuchen-Torte

2 konische Formen, 26 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 28

Ihre Vorteile

- ✓ Pulverisiertes Backmittel für Baumkuchen-Gebäcke unter Einhaltung der Leitsätze für Feine Backwaren.
- ✓ Einfache Herstellung im Ein-Kessel-Verfahren (statt der sonst üblichen Zwei-Kessel-Masse).
- ✓ Nur noch Zugabe von Vollei, Wasser und geschmolzener Butter erforderlich.
- ✓ Die Masse ist wesentlich länger stabil und verarbeitungsfähig als herkömmlich hergestellte Baumkuchenmassen.
- ✓ Ideal für Baumkuchenmaschinen geeignet, tropft nicht.
- ✓ Produkt ist vielfältig einsetzbar.
- ✓ Zeitersparnis durch Convenience-vorteil bei der Massenherstellung.
- ✓ Individuelle Aromatisierungsmöglichkeit.



..... 2300 g Baumkuchen-Masse für Rouladen
[siehe Grundrezept]

Füllung

..... 250 g Marzipanrohmasse
..... 30 g **Royal Cointreau**
..... 100 g Vollei
▶ Alle Zutaten verkneten.

Dekor

..... 300 g Marzipan, angewirkt
..... 400 g **Vizyon Kuvertüren-Chips, Zartbitter**
..... 100 g **Schokobella Feinherb**, aufgeschlagen
..... 50 g **Schoko-Pailletten**
..... 100 g Baumkuchen-Masse für Walze, 28 Scheiben als Dekor [siehe Grundrezept]

"Das Baumkuchen-Mehl lässt keine Wünsche offen. Wir haben bereits einige Varianten ausprobiert und sind immer zu einem hervorragenden Baumkuchen gekommen."

Franz Wenninger
Inh. Konditorei-Café KREUZER



Aromatisierungstipp vom Profi:

Schmecken Sie die Baumkuchen-Masse fein mit **Caribia** und **Stollengewürz-Aroma** ab.

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und die Böden mit Backpapier auslegen.
- ▶ Die Masse Schicht für Schicht backen. Pro Schicht werden ca. 80–100 g Masse benötigt.
- ▶ Nach ca. 6 Schichten die Füllung aufstreichen.
- ▶ Die restliche Baumkuchen-Masse Schicht für Schicht ausbacken.
- ▶ Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Einstreichen und mit Marzipan eindecken.
- ▶ Danach mit der Kuvertüre überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 250 °C
(= 20 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 Minuten

Grundrezepte Baumkuchen-Masse



Grundrezepte Baumkuchen- Masse	Für Walze Eine Baumkuchen-Walze, 50 cm	Für Carola-Walze Eine Carola-Walze, 30 cm	Für Rouladen 5 Bleche 60 x 40 cm	Für Pistazien-Rouladen 5 Bleche 60 x 40 cm
	1200 g Baumkuchen-Mix	1200 g Baumkuchen-Mix	1200 g Baumkuchen-Mix	1200 g Baumkuchen-Mix
	1200 g Vollei	1200 g Vollei	1200 g Vollei	1200 g Vollei
	50 g Wasser	50 g Wasser	100 g Vollmilch, 3,5%	100 g Vollmilch, 3,5%
	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 6 Minuten aufschlagen.			
	500 g Butter, flüssig, ca. 30 °C	500 g Butter, flüssig, ca. 30 °C	500 g Butter, flüssig, ca. 30 °C	500 g Butter, flüssig, ca. 30 °C
		500 g Sahne, flüssig, ca. 30 °C		270 g EP Pistachio Italia
	▶ Die Butter und die ggf. weiteren Zutaten (wie Sahne oder Eispaste) vermischen und unter die Masse ziehen.			
		200 g Sahne, flüssig		
Litergewicht ohne/mit Butter	400 g/l 430 g/l	400 g/l 450–470 g/l	370 g/l 400 g/l	370 g/l 430–460 g/l
Herstellung		▶ Ca. 7 Schichten backen und dann die restliche Masse mit den 200 g Sahne für die letzten 1–2 Schichten weiter verdünnen. ▶ Nach dem Backen den Kuchen noch heiß aprikotieren und bis zum Lösen von der Walze vollständig auskühlen lassen.		
Backtemperatur			▶ ca. 270 °C	
Backzeit			▶ ca. 4 Minuten	
Hinweis	Verwenden Sie zum Überziehen der Baumkuchen zur Einhaltung der Leitsätze für Feine Backwaren Vizyon Kuvertüre . Ab sofort bei BRAUN erhältlich.			

Wiener Dessert

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 150



..... 3000 g Baumkuchen-Masse für Rouladen, 5 Stück
[siehe Grundrezept]

..... 300 g Aprikosenkonfitüre

Cointreau-Füllung

..... 650 g Marzipanrohmasse

..... 150 g Läuterzucker

..... 80 g **Royal Cointreau**

▶ Alle Zutaten verkneten.

..... 500 g Marzipan, angewirkt

..... 1500 g Aprikosenkonfitüre

..... 100 g Glukosesirup

..... 50 g Zucker

▶ Aufkochen

..... 1800 g Fondant

..... 150 g Glukosesirup

..... 50 g Wasser

▶ Erwärmen

Herstellung

- ▶ Die Baumkuchen-Rouladen abwechselnd mit der Aprikosenkonfitüre sowie der Cointreau-Füllung zusammensetzen und pressen (1 Tag, Kühlung).
- ▶ Mit Marzipan eindecken.
- ▶ In gewünschte Stücke schneiden (Quadrate 4 x 4 cm, Rechtecke 5 x 3 cm, Dreiecke).
- ▶ Mit Aprikosenkonfitüre überziehen und antrocknen lassen.
- ▶ Nach dem Erkalten mit Fondant glasieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Dekorideen: Randgarnierblüten, Marzipan-Rosen rosa, Schoko-Dekor Kussmund 2D etc.

Gefüllte Schiffchen

Gesamtstückzahl: 20



..... 1000 g Baumkuchen-Masse für Walze, halbiert
[siehe Grundrezept]

..... 100 g **Miruar Neutral**

Maraschino-Buttercreme

..... 1000 g Buttercreme mit **Cremonte** [siehe Grundrezept]

..... 50 g **Dessertpaste Maraschino**

▶ Abschmecken

..... 400 g **Fruchti-Top Kirsch**

Dekor

..... 25 g Pistaziengrieß

Herstellung

- ▶ Nach dem Halbieren der Baumkuchen-Ringe an der Rundung einen Fuß abschneiden (für die Dekoration aufheben) und die Schnittflächen glasieren.
- ▶ Die Baumkuchen-Ringe mit der offenen Seite nach oben auf ein Backblech absetzen.
- ▶ **Fruchti-Top Kirsch** eindressieren.
- ▶ Die Buttercreme aufdressieren.
- ▶ Kühl stellen.
- ▶ Schneiden.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Cointreau-Kuppeltorte

2 Kuppelformen, 26 cm Ø; Gesamtstückzahl: 32



- 400 g Zusammengesetzte Baumkuchen-Rouladen, Streifen [siehe Grundrezept]
- 320 g Mürbeteig (**Mürbella**), 2 Stück, gebacken [siehe Grundrezept]
- 80 g Aprikosenkonfitüre
- 240 g Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 2 Stück, 26 cm Ø, 1 cm stark [siehe Grundrezept]
- 160 g Biskuitböden, hell (**Bisquisit 100 PLUS**), 2 Stück, 18 cm Ø, 1 cm stark [siehe Grundrezept]
- 300 g **Fruchti-Top Orange**
- Orangen-Cointreau-Sahnecreme**
- 260 g **Alaska-express Neutral**
- 300 g Wasser, ca. 25 °C
- 120 g **Royal Cointreau**
- 50 g **Dessertpaste Orange**
- 1300 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit Royal Cointreau und DP Orange abschmecken und die Sahne unterheben.
- Dekor**
- 150 g **Cristaline Neutral**, angewärmt
- 100 g Weiße Kuvertüre Späne
- 20 g Orangenscheiben
- 20 g Pistaziengrieß

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Die zusammengesetzten Baumkuchenrouladen in die Form legen.
- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Biskuitboden auflegen.
- ▶ **Fruchti-Top Orange** aufdressieren.
- ▶ Die Hälfte der Sahnecreme einfüllen.
- ▶ Mit der Sahnecreme und den restlichen Böden zusammensetzen.
- ▶ Anschließend die vorbereiteten Böden auflegen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Himbeer-Joghurt-Torte

2 Carola-Walzen; Gesamtstückzahl: 28



- 200 g Mürbeteig (**Mürbella**), 20 cm Ø, 2 Stück [siehe Grundrezept]
- 50 g Aprikosenkonfitüre
- 400 g Baumkuchen-Masse für Carola-Walze, 2 Ringe [siehe Grundrezept]
- 280 g Baumkuchen-Masse für Rouladen, 20 cm Ø, 4 Stück [siehe Grundrezept]
- 200 g **Fruchti-Top Himbeere**
- Joghurt-Himbeer-Sahnecreme**
- 250 g **Alaska-express Joghurt-Himbeer**
- 500 g Wasser, ca. 20 °C
- 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
- Dekor**
- 150 g **Miruar Neutral**
- 80 g Garniersahne, 28 Tupfen [siehe Grundrezept]
- 100 g Baumkuchen-Masse für Walze, 28 Scheiben als Dekor [siehe Grundrezept]
- 28 Stk. Himbeeren, frisch
- 10 g Pistaziengrieß

Herstellung

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je eine Roulade auflegen.
- ▶ Mit den Baumkuchen-Ringen umstellen.
- ▶ Je Boden 2 Ringe **Fruchti-Top Himbeere** aufdressieren.
- ▶ Mit der Sahnecreme und den restlichen Rouladen zusammensetzen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit **Miruar Neutral** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Marc de Champagne-Torte

2 Carola-Walzen; Gesamtstückzahl: 28



- 200 g Mürbeteig (**Mürbella**), 20 cm Ø, 2 Stück [siehe Grundrezept]
- 50 g Aprikosenkonfitüre
- 400 g Baumkuchen-Masse für Carola-Walze, 2 Stück [siehe Grundrezept]
- 280 g Baumkuchen-Masse für Rouladen, 20 cm Ø, 4 Stück [siehe Grundrezept]
- Marc de Champagne-Buttercreme**
- 1100 g Buttercreme mit **Cremonte** [siehe Grundrezept]
- 100 g **Royal Marc de Champagne**
 - Abschmecken
- Frucht-Einlage**
- 320 g **LeGourmet Erdbeere**
- 50 g Wasser, ca. 60 °C
- 30 g **Alaska 666**
 - Püree kurz anwärmen. Wasser und Alaska 666 verrühren und darunter heben. In vier 20er Ringe füllen und ca. 2 Stunden kühlstellen.
- Dekor**
- 100 g Weiße Kuvertüre Späne

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je eine Roulade auflegen.
- Mit den Baumkuchen-Ringen umstellen.
- Die Buttercreme dünn aufdressieren und je eine Frucht-Einlage auflegen.
- Mit den Rouladen, den zweiten Frucht-Einlagen und der Buttercreme zusammensetzen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Weincreme-Torte

2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32



- 1000 g Baumkuchen-Masse für Rouladen, 10 Böden [siehe Grundrezept]
- 320 g Mürbeteig (**Mürbella**), 2 Böden, gebacken [siehe Grundrezept]
- 80 g Aprikosenkonfitüre
- Weincreme**
- 600 g Weisswein
- 100 g Eigelb
- 100 g Zucker
- 80 g **Cremo**
- 600 g Marzipanrohmasse
- 40 g **Dessertpaste Weinbrand**
 - Unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Dessertpaste Weinbrand nach dem Kochen unterrühren.
- Dekor**
- 300 g Marzipan, angewirkt
- 350 g **Vizyon Kuvertüren-Chips, Zartbitter**
- 16 Stk. **Schokoröllchen weiß**, halbiert
- 20 g Pistaziengrieß

Herstellung

- Die Rouladen-Masse auf Papier aufstreichen.
- Abbacken.
- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, einen Boden auflegen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- Mit der Weincreme und den Baumkuchen-Böden zusammensetzen.
- Auskühlen lassen.
- Mit Marzipan eindecken.
- Mit der Kuvertüre überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 270°C (= 40 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 4 Minuten

Joghurt-Erdbeer-Sahnecremeschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 20



.....	1000 g	Baumkuchen-Masse für Rouladen, 5 Stück [siehe Grundrezept]
.....	100 g	Aprikosenkonfitüre
.....		Frucht-Füllung
.....	800 g	Fructi-Top Erdbeere
.....		Joghurt-Erdbeer-Sahnecreme
.....	250 g	Alaska-express Joghurt-Erdbeer
.....	500 g	Wasser, ca. 20 °C
.....	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
.....		▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
.....		Geleeguss
.....	225 g	Cristaline Neutral
.....	25 g	Cristaline Schoko
.....		Dekor
.....	100 g	Garniersahne [siehe Grundrezept]
.....	200 g	Erdbeeren, halbiert

Herstellung

- ▶ Die ersten drei Rouladen mit der Aprikosenkonfitüre zusammensetzen.
- ▶ Die Frucht-Füllung aufstreichen.
- ▶ Die Joghurt-Erdbeer-Sahnecreme auf die Frucht-Füllung streichen.
- ▶ Die restlichen zwei Rouladen mit der Konfitüre zusammensetzen und auf die Sahne auflegen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Die Schnitte mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- ▶ Mit **Cristaline Schoko** dünne Linen der Länge nach aufspritzen und mit einem kleinen Messer verziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Pistazienschnitte à la Crème Brûlée

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 20



.....	450 g	Mürbeteig (Mürbella) [siehe Grundrezept]
.....	100 g	Aprikosenkonfitüre
.....	800 g	Baumkuchen-Masse für Pistazien-Rouladen [siehe Grundrezept]
.....		Creme-Füllung
.....	600 g	Basismix à la Crème Brûlée
.....	450 g	Wasser, 40–50 °C
.....	2000 g	Sahne, flüssig
.....		▶ Basismix à la Crème Brûlée im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.
.....		Geleeguss
.....	200 g	Cristaline Neutral
.....	50 g	EP Pistachio Italia
.....		▶ Mischen
.....		Dekor
.....	22 g	Pistazien, gehackt
.....	100 g	Garniersahne [siehe Grundrezept]
.....	20 Stk.	Schoko-Dekor à la Crème Brûlée

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Pistazien-Roulade auflegen.
- ▶ Mit der Creme-Füllung und den restlichen Pistazien-Rouladen zur Schnitte zusammensetzen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Grundrezept Biskuitböden, hell

9 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 9

.....	3000 g	Bisquisit 100 PLUS
.....	1800 g	Vollei
.....	600 g	Wasser

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

Backtechnik

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

Grundrezept Mürbeteig

.....	1000 g	Mürbella
.....	400 g	Rau Back extra , weich
.....	100 g	Vollei

- ▶ Knetzeit: 3 Minuten langsam

Grundrezept Buttercreme

.....	1000 g	Cremonte
.....	1500 g	Wasser, ca. 20 °C

- ▶ Kurz verrühren

.....	1300 g	Butter, weich
-------	--------	---------------

- ▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

Grundrezept Zusammengesetzte Baumkuchen-Rouladen

5 Bleche, 60 x 40 cm

.....	1200 g	Baumkuchen-Mix
.....	1200 g	Vollei
.....	100 g	Vollmilch, 3,5 %

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

.....	500 g	Butter, flüssig, ca. 40 °C
-------	-------	----------------------------

- ▶ Die Butter unter die Masse ziehen.

.....	800 g	Aprikosenkonfitüre
-------	-------	--------------------

Herstellung

- ▶ Die gebackenen Biskuitrouladen mit der Aprikosenkonfitüre zusammensetzen und pressen. Über Nacht stehen lassen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 270 °C (= 40 °C über Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 4 Minuten

Bezugsquelle



Baumkuchenmaschinen

Schlee International GmbH
Voßhagen 92-98, D-22880 Wedel
Ansprechpartner: Gavin Claaßen

Tel: 04103 179 38

Mail: info@schlee-gmbh.de

www.schlee-gmbh.de



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



MARTIN BRAUN GRUPPE



05/2019 oe