

Backmittel für Massen



Siebin



Beste Zutaten kombiniert mit hervorragendem Know-How in Sachen Fertigung – dies ist die Basis unseres erfolgreichen Sortiments an Massen. Wir haben für jedes Anwendungsfeld die perfekte Lösung für Sie.



hoher Qualitätsanspruch

bewährte Gelingsicherheit

beste Zutaten

Backmittel für Massen

Alle Produkte auf einen Blick:

Biskuit	4
Fertig-Mix-Brandmasse RSPO SG	6
Gewürzkuchen-Pulver	8
Makro-Siebin	10
Mohrenkopf-Mix	12
Nusskuchepulver	14
Quarkbällchen / Quarkbällchen Basic	16
Sandmix	19
Spritzkuchen-Mix	22



Für alle Fälle
die perfekte Lösung.



Biskuit

Backmittel zur Herstellung von
Biskuit- und Sandmassen.



10 kg Karton | Artikel-Nr. 2270010



hohe Aufschlagtoleranz

gelingsicher

feine, lockere Porung

große Anwendungsbandbreite

Grundrezept

Biskuitböden

2,200 kg	Vollei
0,900 kg	Wasser
1,600 kg	Zucker
0,900 kg	Weizenmehl Type 550
0,600 kg	Weizenpuder
0,600 kg	Biskuit

Herstellung

- Alle Zutaten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang 6–7 Min. aufschlagen.
- Litergewicht der Masse: 0,340–0,360 kg
- Backtemperatur: 190–220 °C
- Backzeit: ca. 25 Min. Nach 10 Min. den Zug ziehen.

Grundrezept

Rouladen

1,250 kg	Vollei
0,625 kg	Wasser
1,000 kg	Zucker
0,750 kg	Weizenmehl Type 550
0,250 kg	Weizenpuder
0,250 kg	Biskuit

Herstellung

- Alle Zutaten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang 6 Min. aufschlagen. Zu Rouladen weiterverarbeiten.
- Litergewicht der Masse: 0,360–0,380 kg
- Backtemperatur: 240 °C
- Backzeit: 4–5 Min.





Zeitersparnis, kein Abrösten nötig

typische Brandmassen-Struktur – ideal zum Füllen geeignet

Ei ist bereits enthalten; lediglich die Wasserzugabe ist erforderlich

gelingsicher

ein Produkt für sämtliche Brandmassen-Anwendungen

auch im kompakten 10 kg Sack

Fertig-Mix-Brandmasse RSPO SG

Backmittel für Brandmasse mit Ei.



10 kg Sack | Artikel-Nr. 2250010
25 kg Sack | Artikel-Nr. 2250025





Grundrezept

Windbeutel

0,400 kg	Fertig-Mix-Brandmasse RSPO SG
0,600 kg	Wasser, 40–50 °C

Herstellung

- Mix und Wasser mit grobem Besen oder Flachschräger im langsamen Maschinengang ca. 2 Min. glattrühren.
- Mit der Sterntülle Nr. 9 auf ein leicht gefettetes und gemehltes oder mit Backtrennpapier belegtes Blech dressieren und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220–230 °C, frei geschoben mit Schwaden.
- Backzeit: ca. 20 Min.
- Backtemperatur (in Windbeutelkästen oder unter Dosen): ca. 230–250 °C
- Backzeit: ca. 25–30 Min.

Grundrezept

Quarkballen

0,500 kg	Fertig-Mix-Brandmasse RSPO SG
0,250 kg	Wasser, ca. 30 °C
0,300 kg	Vollei
0,500 kg	Quark
0,004 kg	MESSINA Zitrone
1 Prise	Salz

Herstellung

- Masse mit 50-er Eisportionierer oder halbem Esslöffel auf ein Spritzkuchengitter bzw. Blech aufsetzen oder gleich ins Fett geben. Mit geschlossenem Deckel ca. 1–2 Min. anbacken.
- Für gleichmäßiges Bräunen die Ballen während des Backens öfter wenden.
- Fetttemperatur: ca. 180 °C
- Backzeit: ca. 9–10 Min. Nach dem Backen die Ballen in Vanillezucker wälzen und mit Staubzucker besieben.



Gewürzkuchen-Pulver

Backmittel für Gewürzkuchen und -schnitten.



3 kg Karton | Artikel Nr. 2290503
6 kg Karton | Artikel Nr. 2290506



typisch in Geschmack und Aussehen

erstklassige Frischhaltung

geringe Anwendung, hochkonzentriert

kombinierbar mit Füllungen
und Früchten

sehr gute Fließfähigkeit der Masse

frostertauglich

Grundrezept

Gewürzschnitte

0,240 kg	Gewürzkuchen-Pulver
1,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,800 kg	Zucker
0,100 kg	geriebene, geröstete Nüsse
0,900 kg	Milch
0,300 kg	Vollei
0,300 kg	Speiseöl

Herstellung

- Zutaten gut mischen. Masse auf dem vorbereiteten Blech gleichmäßig verteilen.
- Backtemperatur: ca. 190–200 °C
- Backzeit: ca. 30 Min. Nach 10 Min. den Zug ziehen.





Makro-Siebin

Eiweißhaltiges Präparat zur Herstellung
von Baisermassen und Cremes.



3 kg Karton | Artikel-Nr. 2206003

Grundrezept

1,000 kg	Wasser, kalt
0,080–0,100 kg	Makro-Siebin
— gut verrühren	

Grundrezept

Baisermasse (für Schalen und Baiser)

0,250 kg	Wasser, kalt
0,045 kg	Makro-Siebin
0,250 kg	Zucker
— aufschlagen	
0,250 kg	Zucker
— nach und nach zugeben, kurz unterschlagen	



sicherer als Frischei

für sämtliche Eiweiß-Anwendungen

neutraler Geschmack

geringe Dosierung

einfach und gelingsicher zu verarbeiten

schöne Konturen

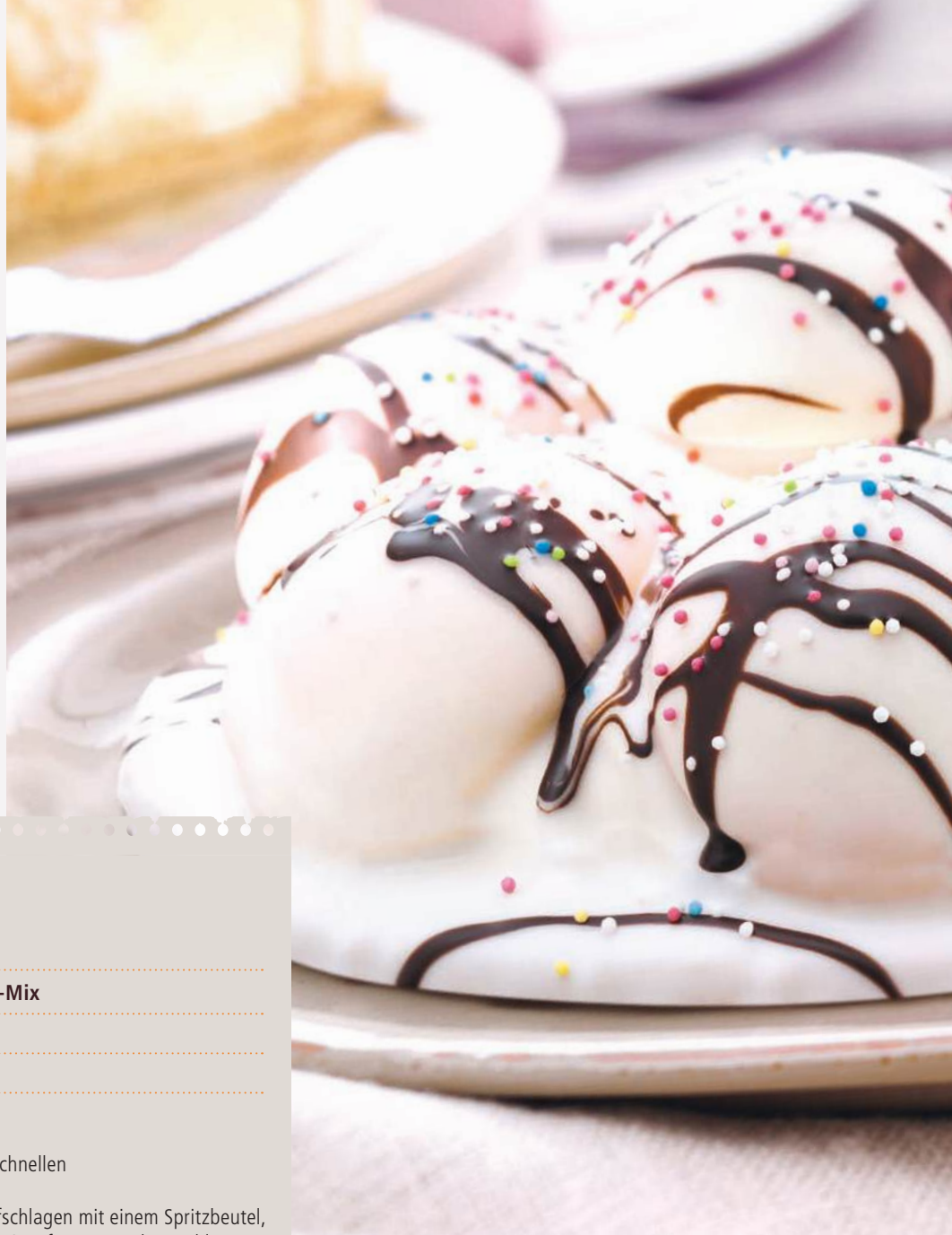
problemlose Lagerung und
lange Haltbarkeit

Mohrenkopf-Mix

Backmittel zur Herstellung von Mohrenkopfmassen
im All-in Verfahren.

10 kg Karton, 2 Beutel | Artikel-Nr. 2280010





Grundrezept

Mohrenkopfschalen

0,300 kg	Mohrenkopf-Mix
0,300 kg	Vollei
0,100 kg	Wasser, kalt

Herstellung

- ca. 5 Min. mit grober Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
- Die Masse gleich nach dem Aufschlagen mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Größe Nr. 18, auf ein eingefettetes und gemehltes Knopfblech aufdressieren. Bei geöffnetem Zug abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C
- Backzeit: ca. 15–20 Min.



typisch im Aussehen und Geschmack

geringe Einsatzmenge

schnelle, sichere Herstellung im All-in Verfahren

optimale Dressierfähigkeit

sehr gute Backeigenschaften



Nusskuchenpulver

Backmittel für Nusskuchen und -schnitten.



6 kg Karton | Artikel-Nr. 2212006



vollmundiger Nussgeschmack

feinporige, saftige Krume

geringe Anwendung, hochkonzentriert

sehr gute Fließfähigkeit der Masse

erstklassige Frischhaltung

schnelle und sichere Verarbeitung

frostertauglich

Grundrezept

Nussmasse

0,250 kg	Nusskuchenpulver
1,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,800 kg	Zucker
0,200 kg	geriebene, geröstete Haselnüsse
0,900 kg	Vollmilch, mind. 3,5% Fett
0,300 kg	Vollei
0,300 kg	Speiseöl
— glattrühren	



Quarkbällchen

Backmittel zur Herstellung von Quarkbällchen mit hohem Quarkanteil.



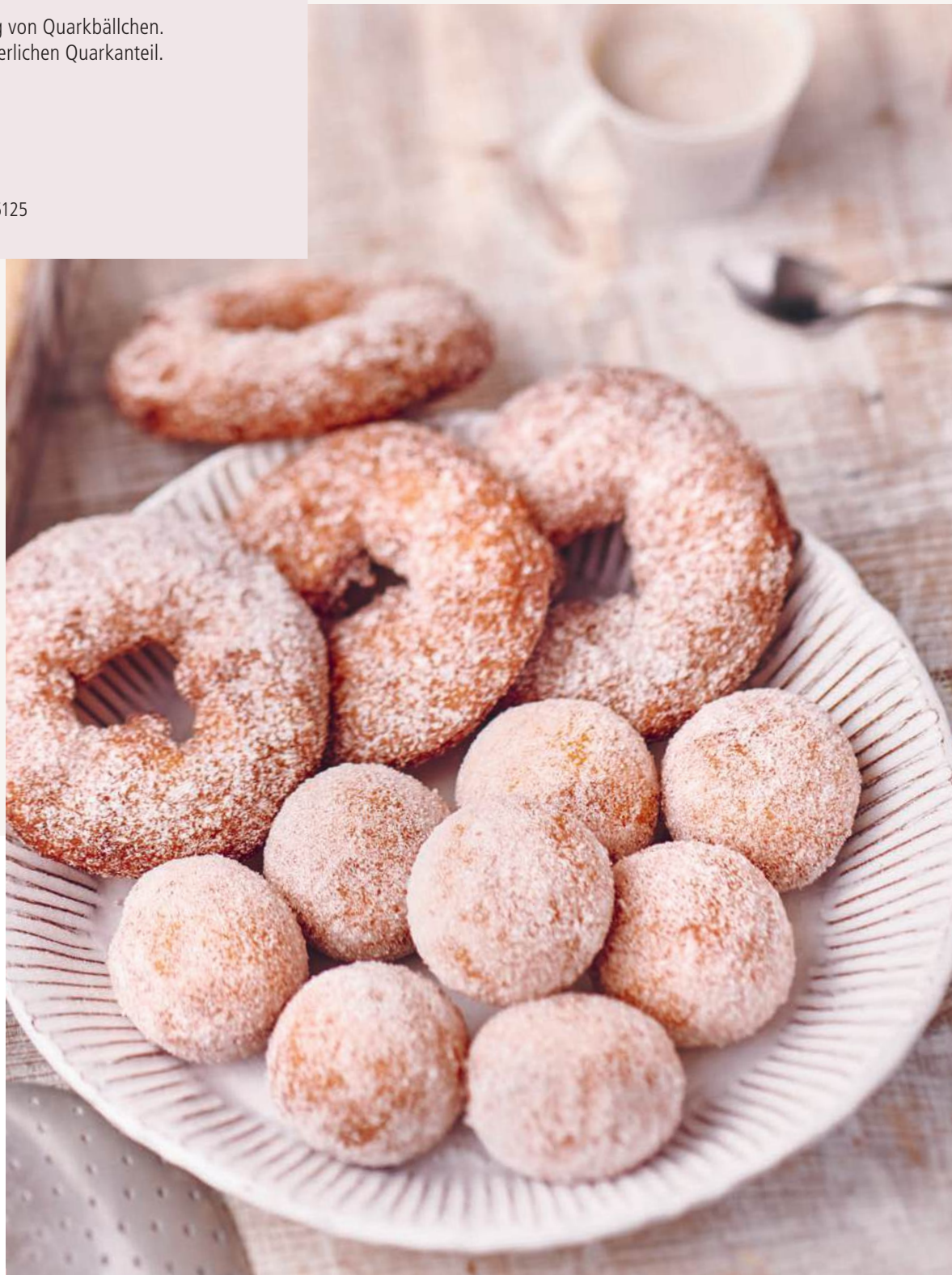
25 kg Sack | Artikel-Nr. 2268025

Quarkbällchen Basic

Backmittel zur Herstellung von Quarkbällchen. Enthält bereits den erforderlichen Quarkanteil.



25 kg Sack | Artikel-Nr. 2275125





Grundrezept

Quarkbällchen

1,500 kg	Quarkbällchen
1,800–2,000 kg	Wasser, ca. 15 °C

Herstellung

- Alle Zutaten 2–3 Min. glattrühren, nicht schaumig rühren.
- 10 Min. quellen lassen.
- Die Masse über einen Quarkbällchenstößel oder einen Eisportionierer in das Fett geben.
- Fetttemperatur: 165–175 °C
- Backzeit: je nach Größe 8–10 Min.
- Nach dem Backen in Vanillezucker wälzen.



typischer Geschmack

hohe Gelingsicherheit

nur Wasserzugabe erforderlich

saftige Krume, gleichmäßige Porung

sehr gute Formstabilität mit tollem Volumen

gleichbleibende Gebäckqualität

lange verarbeitungsfähig

ohne Palm

Grundrezept

Quarkbällchen

1,000 kg	Quarkbällchen Basic
1,200 kg	Wasser, ca. 15 °C

Herstellung

- Alle Zutaten 2–3 Min. glattrühren, nicht schaumig rühren.
- 10 Min. quellen lassen.
- Die Masse über einen Quarkbällchenstößel oder einen Eisportionierer in das Fett geben.
- Fetttemperatur: 165–175 °C
- Backzeit: je nach Größe 8–10 Min.
- Nach dem Backen in Vanillezucker wälzen.



typischer Geschmack

hohe Gelingsicherheit

nur Wasserzugabe erforderlich

günstige Kalkulation

saftige Krume, gleichmäßige Porung

sehr gute Formstabilität mit tollem Volumen

gleichbleibende Gebäckqualität

lange verarbeitungsfähig

ohne Palm





Sandmix

Backmittel zur Herstellung von Sandmassen mit Butter, Backmargarine oder Öl.



25 kg Sack | Artikel-Nr. 2282025



lockere, sandkuchentypische
Krumenstruktur

zart im Biss

ohne Aromen

einfache Herstellung

Verarbeitung verschiedener Fette oder
Öle möglich – Buttergebäcke herstellbar



Grundrezept

Sandmasse

1,000 kg	Sandmix
0,450 kg	Backmargarine oder Butter
0,450 kg	Vollei

Herstellung

- Alle Zutaten mit grober Rute ca. 2 Min. im langsamen Maschinengang glattrühren.
- Bei der Verarbeitung von Butterfett den Fettanteil reduzieren und den Volleianteil erhöhen (0,375 kg Butterfett, 0,525 kg Vollei).

Grundrezept

Sandmasse mit Öl

1,000 kg	Sandmix
0,375 kg	Speiseöl
0,450 kg	Vollei

Herstellung

- Alle Zutaten mit grober Rute ca. 2 Min. im langsamen Maschinengang glattrühren.





Spritzkuchen-Mix

Backmittel für Spritzkuchen und andere Siedegebäcke.



15 kg Sack | Artikel Nr. 2285015



Grundrezept

Spritzkuchen

1,000 kg	Spritzkuchen-Mix
2,200 kg	Wasser, 15–20 °C

Herstellung

- ca. 3 Min. mit grober Rute im mittleren Maschinengang glattrühren, nicht schaumig rühren.
- ca. 10 Min. quellen lassen.
- Die Spritzkuchenmasse mit der Spritzkuchenmaschine in das Fett geben oder mit dem Spritzbeutel aufdressieren und wie gewohnt verarbeiten.
- Fetttemperatur: ca. 170–180 °C
- Backzeit: ca. 7 Min. (gewichts- und größenabhängig)

Hinweis

Wird die Masse nicht in der Spritzkuchenmaschine verarbeitet, kann die Wassermenge um circa 10 % reduziert werden.



typischer Geschmack

geringe Fettaufnahme

schöne Konturen, gleichmäßige
Porung und gutes Volumen

rationelle Herstellung

hohe Gelingsicherheit

gleichbleibende Gebäckqualität

ohne Palm

Backmittel für Massen



hoher Qualitätsanspruch

bewährte Gelingsicherheit

beste Zutaten



**Vielseitig
einsetzbar
und absolut
zuverlässig.**



Rezept Nr. 132/10/2025

Siebin



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17–21
30459 Hannover

Informationen
customerservice@martinbraun.de
www.martinbraungruppe.com

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317