



Genusskreationen à la Tiramisu

Der italienische Dessertklassiker neu interpretiert

Lebe la Dolce Vita

Wer an Italien denkt, verbindet mit dem beliebten Urlaubsziel nicht nur traumhaftes Mittelmeerflair, majestätische Berge, historische Städte und malerische Dörfer. Italien verzaubert mit purer Lebensfreude – und mit verführerischer Kulinarik.

Auch Tiramisu zählt zu den allseits beliebten Klassikern aus Italien. Das köstliche Lieblingsdessert aus Mascarpone, Espresso, Kakao und Löffelbiskuits begeistert seine Fans rund um die Welt – und bietet neue, profitable Möglichkeiten!



Moderne Genusskreationen mit italienischer Note

Bekannte Geschmacksnote, moderne Interpretationen – lassen Sie sich von unseren zwölf liebevoll kreierten Rezepten inspirieren und begeistern Sie Ihre Kundinnen und Kunden mit neuartigen Genusskreationen à la Tiramisu – z. B. als verführerische Gebäckschnitten, Berliner oder als Cheese-cake-Dessert 2.0!

Alle sind das Ergebnis unserer jahrelangen Erfahrung als Experten in der Welt der Backzutaten und Inspiration für Ihre eigenen, handwerklichen Veredelungen.

Laden Sie Ihre Kundschaft auf eine unvergessliche Genussreise ins Herz Italiens ein – und sonnen Sie sich im Umsatzerfolg innovativer Sortiment-Highlights!

Heben Sie das klassische Tiramisu-Erlebnis auf ein neuartiges Genusslevel!



Veganes Dessert à la Tiramisu

12 Weckgläser, 160 ml



0,265 kg	Vegane Roulade [siehe Grundrezept] ▶ Mit einem Ausstecher (5 cm Ø) 24 Böden ausstechen.
	Tränke
0,165 kg	Kaffee-Tränke [siehe Grundrezept] ▶ Die Böden tränken.
	Amaretto-Creme
0,075 kg	Schlagcreme vegan
0,110 kg	Kaltcreme vegan
0,400 kg	Wasser
0,150 kg	Creme VEGA
0,030 kg	Royal Amaretto ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten aufschlagen.
	Dekor
0,010 kg	Kakaopulver

Herstellung

- ▶ Je einen Boden in die Weckgläser einlegen und die Hälfte der Amaretto-Creme in die Gläser einfüllen.
- ▶ Je einen zweiten Boden einlegen und die restliche Amaretto-Creme einfüllen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Tiramisu-Orangen-Schnitte

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



	Masse
0,500 kg	Muffin Soft
0,275 kg	Vollei
0,250 kg	Rapsöl
0,050 kg	Wasser ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.
0,600 kg	Fruchti-Top Orange
	à la Tiramisu-Sahne
0,200 kg	Alaska-express Neutral
0,200 kg	Wasser, 20 – 25 °C
0,140 kg	Gourmetpaste Tiramisu
1,000 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Gourmetpaste abschmecken und die Sahne unter heben.
0,100 kg	Fruchti-Top Orange
0,080 kg	Cristaline Gelb ▶ Verrühren.
	Dekor
0,150 kg	Cristaline Neutral
0,025 kg	Pistazien, gehackt
0,300 kg	Orangen, 22 Scheiben

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Fruchti-Top aufstreichen.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Fruchti-Top mit Cristaline einmarmorieren.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 Minuten

Mango-Roulade à la Tiramisu

2 Rouladen; 60 × 40 cm; Gesamtstückzahl: 34



..... 1,200 kg Wiener-Rouladen, hell (**Wienerquisit**), 2 Stück
[siehe Grundrezept]

Mango-Füllung

..... 0,100 kg **Alaska-express Neutral**

..... 0,500 kg **Fruchtpüree Mango**

► Alaska-express und Fruchtpüree Mango
verrühren.

à la Tiramisu-Sahne

..... 0,150 kg **Alaska-express Neutral**

..... 0,200 kg Wasser, 20 – 25 °C

..... 0,150 kg **Gourmetpaste Tiramisu**

..... 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

► Alaska-express im Wasser
auflösen, mit der Gourmetpaste
abschmecken und die Sahne
unterheben.

Dekor

..... 0,500 kg **Schokobella Vollmilch**, erwärmt

Mango-Sahne

..... 0,060 kg **Alaska-express Mango**

..... 0,075 kg Wasser, 20 – 25 °C

..... 0,300 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

..... 0,050 kg Amarettini, 34 Stück
[siehe Grundrezept]

Herstellung

- Je 300 g Mango-Füllung auf die Roulade streichen.
- Die à la Tiramisu-Sahne auf den Rouladen verteilen.
- Zu Rouladen aufrollen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Schokobella** überziehen.
- Einteilen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Roulade à la Tiramisu

2 Rouladen; 60 × 40 cm; Gesamtstückzahl: 34



..... 1,200 kg Wiener-Rouladen, hell (**Wienerquisit**), 2 Stück
[siehe Grundrezept]

à la Tiramisu-Sahne

..... 0,150 kg **Alaska-express Neutral**

..... 0,200 kg Wasser, 20 – 25 °C

..... 0,160 kg **Gourmetpaste Tiramisu**

..... 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

► Alaska-express im Wasser
auflösen, mit der Gourmetpaste
abschmecken und die Sahne
unterheben.

..... 0,050 kg Löffelbiskuit

..... 0,150 kg Kaffee-Tränke
[siehe Grundrezept]

..... 0,015 kg **Royal Amaretto**

► Die Kaffee-Tränke mit Royal Amaretto
abschmecken und die Löffelbiskuits tränken.

Dekor

..... 0,500 kg **Schokobella weiß**, erwärmt

..... 0,030 kg Kakaopulver

Herstellung

- Die à la Tiramisu-Sahne auf den Rouladen verteilen.
- Die getränkten Löffelbiskuits auf das obere
Ende längs auflegen.
- Zu Rouladen aufrollen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit **Schokobella** überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Ofen-Berliner à la Tiramisu

Gesamtstückzahl: 30

Flockensahne-Schnitte à la Tiramisu

1 Blech, 60 × 40 cm; Gesamtstückzahl: 44



Hefeteig

..... 1,100 kg	Weizenmehl Type 550
..... 0,033 kg	HefeSoft
..... 0,155 kg	Zucker
..... 0,140 kg	Butter oder Backmargarine
..... 0,100 kg	Hefe
..... 0,110 kg	Vollei
..... 0,440 kg	Wasser
..... 0,022 kg	Salz
..... 0,010 kg	Hefeteig-Aroma

À la Tiramisu-Füllung

..... 1,350 kg	Bon Vanille
..... 0,150 kg	Gourmetpaste Tiramisu
▶ Bon Vanille mit der Gourmetpaste abschmecken.	

Dekor

..... 0,300 kg	Schokobella weiß , erwärmt
..... 0,060 kg	Kaffeepulver
..... 0,060 kg	Garniersahne [siehe Grundrezept]
..... 30 St.	Schoko-Dekor à la Tiramisu

..... 0,700 kg	Mürbeteig (Mürbella), gebacken [siehe Grundrezept]
..... 0,300 kg	Aprikosenkonfitüre
..... 0,375 kg	Brandmassen-Böden, 60 × 40 cm [siehe Grundrezept]

Cappuccino-Sahne

..... 0,120 kg	Alaska-express Cappuccino
..... 0,150 kg	Wasser, 20 – 25 °C
..... 0,600 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.	

À la Tiramisu-Sahne

..... 0,160 kg	Basismix „à la Tiramisu“
..... 0,200 kg	Wasser, 20 – 25 °C
..... 0,800 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Basismix im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.	

Dekor

..... 0,050 kg	Dekorpuder
----------------	-------------------

Herstellung

- ▶ Den Hefeteig zu Ballen à 2100 g aufarbeiten.
- ▶ Vor dem Abpressen ca. 15 Minuten Ballengare.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Füllen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 – 26 °C
- ▶ Abbacken bei: 3/4 Gare
- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen.
- ▶ Einen Brandmassen-Boden ohne Streusel auflegen und leicht andrücken.
- ▶ Die Cappuccino-Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Den zweiten Boden ohne Streusel auflegen.
- ▶ Anschließend die à la Tiramisu-Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Den Streusel-Brandmassenboden schneiden, auflegen, andrücken und kalt stellen.
- ▶ Mit **Dekorpuder** absieben.

À la Tiramisu-Schnitte mit Eierlikör

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



..... 0,350 kg	Mürbeteig (Mürbella), gebacken [siehe Grundrezept]
..... 0,150 kg	Aprikosenkonfitüre
..... 0,500 kg	Biskuitroulade, hell (Bisquisit 100 PLUS), 60 × 20 cm, 1 Stück [siehe Grundrezept]
..... 0,330 kg	Kaffee-Tränke [siehe Grundrezept]
..... 0,300 kg	Löffelbiskuit ► Tränken.

..... 0,325 kg	À la Tiramisu-Sahne mit Eierlikör
..... 0,325 kg	Basismix „à la Tiramisu“
..... 0,150 kg	Wasser, 20 – 25 °C
..... 1,300 kg	Dessertpaste Eierlikör
	Sahne, geschlagen, ungesüßt ► Basismix im Wasser auflösen, mit der Dessert- paste abschmecken und die Sahne unteheben.
..... 0,150 kg	Dekor
..... 0,015 kg	Cristaline Gelb
..... 0,025 kg	Dessertpaste Eierlikör
	► Cristaline mit der Dessertpaste abschmecken.
..... 22 St.	Garniersahne [siehe Grundrezept]
	Schoko-Dekor Eierlikör 2 D

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- Tränken.
- Die Hälfte der Sahne einfüllen.
- Die getränkten Löffelbiskuit auflegen und die restliche Sahne einfüllen.
- Mit einer Palette abtupfen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit Cristaline abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Mohn-Rhabarber-Schnitte à la Tiramisu

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



0,350 kg	Mürbeteig (Mürbella), gebacken [siehe Grundrezept]
0,150 kg	Aprikosenkonfitüre
0,500 kg	Biskuitroulade, hell (Bisquisit 100 PLUS), 1 Stück, halbiert [siehe Grundrezept]
0,550 kg	Fruchti-Top Rhabarber
	Mohn à la Tiramisu-Sahne
0,260 kg	Basismix „à la Tiramisu“
0,325 kg	Wasser, 20 – 25 °C
0,070 kg	Mohna
1,300 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt ► Basismix im Wasser auflösen, Mohna zugeben und die Sahne unterheben.
	Dekor
0,150 kg	Cristaline Neutral
0,010 kg	Mohna

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- Fruchti-Top diagonal aufdressieren.
- Mit der Sahne und der zweiten Roulade zusammensetzen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit Cristaline abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Spritzringe à la Tiramisu

Gesamtstückzahl: 64



3,200 kg	Spritzkuchen [siehe Grundrezept]
2,600 kg	Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack
	À la Tiramisu-Sahne
0,220 kg	Basismix „à la Tiramisu“
0,300 kg	Wasser, 20 – 25 °C
1,200 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt ► Basismix im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
	Dekor
0,350 kg	Schokobella weiß , erwärmt
0,065 kg	Kaffeepulver

Herstellung

- Spritzkuchen herkömmlich (mit Spritzbeutel herstellen): Wassermenge um 5 bis 10 % reduzieren.
- Mit Sterntülle Nr. 7 doppelte Ringe oder Nr. 10 einfache Ringe auf Bleche, Gitter oder Fettpapier aufdressieren oder die Masse mit der Spritzkuchmaschine in das Fett dosieren.
- Die Spritzkuchen ca. 2 Minuten mit Deckel anbacken.
- Jede Seite wird zweimal gebacken.
- Auskühlen lassen.
- Anschließend durchschneiden.
- Jeweils ca. 40 g Fruchti-Top aufdressieren.
- Anschließend jeweils ca. 25 g Sahne aufdressieren.
- Die Deckel mit Schokobella überziehen.
- Die Deckel auflegen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- Backzeit: ca. 8 Minuten

Tiramisu-Erdbeer-Schnitte

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 0,400 kg **Mürbeteig (Mürbella)**
[siehe Grundrezept]
▶ Den Mürbeteig auf 2,5 mm ausrollen und anbacken.
- 0,500 kg **Tarte au Chocolat**
..... 0,200 kg Vollei
..... 0,200 kg Rapsöl
▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

- 0,450 kg **Kranfil's Pistazie, erwärmt**
▶ Aufstreichen.

- Erdbeer-Sahne**
..... 0,100 kg **Alaska-express Neutral**
..... 0,120 kg Wasser, 20 – 25 °C
..... 0,050 kg **Dessertpaste Erdbeer**
..... 0,600 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit der Dessertpaste abschmecken und die Sahne unterheben.

- 0,250 kg **Fruchti-Top Erdbeere**

à la Tiramisu-Sahne
..... 0,150 kg **Basismix "à la Tiramisu"**
..... 0,200 kg Wasser, 20 – 25 °C
..... 1,000 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

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

- Dekor**
..... 0,300 kg **Schokobella weiß RSPO SG RA MB cocoa, erwärmt**
..... 0,030 kg **Gourmetpaste Pistazie 30% RSPO SG**
▶ Schokobella und Gourmetpaste für einen Marmoreffekt nur leicht verrühren.
..... 0,085 kg Erdbeeren, geviertelt
..... 0,015 kg Pistazien, Gieß

Herstellung

- ▶ Die Tarte au Chocolat-Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Kranfil's aufstreichen.
- ▶ Die Erdbeer-Sahne einfüllen und glattstreichen. Fruchti-Top einmarmorieren.
- ▶ Anschließend die à la Tiramisu-Sahne einfüllen und glattstreichen.

- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und kurz anfrosten.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190 – 200 °C (= 40 – 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 – 20 Minuten

Cheesecake à la Tiramisu mit Heidelbeere

4 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32



- 0,350 kg Mürbeteig (**Mürbella**), gebacken
[siehe Grundrezept]
- 0,120 kg Aprikosenkonfitüre
- 0,450 kg Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**),
8 Stück, 1 cm dick
[siehe Grundrezept]

- 0,450 kg **Fructi-Top Heidelbeere**

Cheesequick-Creme

- 0,750 kg **Cheesequick RSPO SG**
- 0,080 kg Zucker
- 0,750 kg Wasser, ca. 45 °C
- 1,270 kg Quark (Magerstufe)
- 0,135 kg **Gourmetsahne Tiramisu**
 - ▶ Cheesequick und Zucker mischen und im Wasser auflösen. Anschließend mit den restlichen Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten aufschlagen.

Dekor

- 0,150 kg **Cristaline Neutral**
- 0,075 kg **Dessertpaste Mocca**
 - ▶ Cristaline mit der Dessertpaste abschmecken.
- 0,180 kg Früchte, gemischt
- 0,002 kg Pistazien, gehackt
- 4 St. **Schoko-Dekor à la Tiramisu**
- 0,060 kg **Schoko-Pailletten RA MB Cocoa**

Herstellung

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Boden auflegen.
- ▶ 2 Ringe Fructi-Top aufdressieren.
- ▶ Mit der Creme und den Böden zusammensetzen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit Cristaline abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Mandarinen-Dessert à la Tiramisu

12 Weck-Gläser, 290 ml



- 0,145 kg Löffelbiskuit

À la Tiramisu-Sahne

- 0,115 kg **Basismix „à la Tiramisu“**
- 0,145 kg Wasser, 20 – 25 °C
- 0,580 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
 - ▶ Basismix im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

- 0,660 kg Mandarinen, Dosenware

Dekor

- 0,240 kg Geleeguss mit **Colorado gelb**
[siehe Grundrezept]
- 0,010 kg Pistazien, gehackt
- 12 St. **Schoko-Dekor à la Tiramisu**

Herstellung

- ▶ Die Löffelbiskuits in 5 Teile schneiden und am Rand des Glases auflegen.
- ▶ Die Sahne eindressieren.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Die Früchte auflegen.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Grundrezepte

Amarettini

..... 0,500 kg	Mandelkrone
..... 0,006 kg	Ovasil
..... 0,060 kg	Wasser
..... 0,100 kg	Zucker

- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- ▶ Die Masse mit 5er Lochtülle aufdressieren (ca. 2 g pro Stück).
- ▶ Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 140 – 150 °C
(= 70 – 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten

Brandmassen-Böden

3 Bleche à 60 × 40 cm

Brandmasse

..... 0,450 kg	Brandmassen-Mix RSPO SG
..... 0,675 kg	Wasser, 40 – 50 °C

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glattrühren.

Streusel

..... 0,170 kg	Mürbella
..... 0,085 kg	Butter, weich

- ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Herstellung

- ▶ Die Bleche mit Backpapier auslegen.
- ▶ Die Masse aufstreichen.
- ▶ Einen Boden mit Streusel bestreuen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

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

Biskuitboden, hell

9 Tortenringe, 18 cm Ø, 5 cm hoch

..... 1,500 kg	Bisquisit 100 PLUS
..... 0,900 kg	Vollei
..... 0,300 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

Biskuitroulade, hell

6 Bleche, 60 × 40 cm

..... 2,000 kg	Bisquisit 100 PLUS
..... 1,500 kg	Vollei
..... 0,400 kg	Wasser

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

Kaffee-Tränke

Läuterzucker

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

- ▶ Aufkochen, evtl. abschäumen.

..... 0,200 kg	Dessertpaste Mocca
----------------	---------------------------

- ▶ Abschmecken.

Garniersahne

..... 0,050 kg	Alaska-express Neutral
..... 0,050 kg	Wasser, 20–25 °C
..... 0,500 kg	Sahne, geschlagen, ungesüßt
	▶ Alaska-express Neutral im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Vegane Roulade

..... 2,500 kg	Rührmasse vegan
..... 1,400 kg	Wasser
..... 0,330 kg	Rapsöl
	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier streichen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 190–200 °C
(= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12–15 Minuten

Wiener-Rouladen, hell

..... 2,000 kg	Wienerquisit
..... 1,300 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Wasser
	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 bis 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

Spritzkuchen (34 Stück)

..... 1,000 kg	Spritzquick
..... 2,200 kg	Wasser, ca. 20 °C
	▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang 2 Minuten glattrühren (nicht schaumig rühren).

Herstellung

- ▶ Spritzkuchen herkömmlich (mit Spritzbeutel herstellen): Wassermenge um 5 bis 10 % reduzieren.
- ▶ Mit Sterntülle Nr. 7 doppelte Ringe oder Nr. 10 einfache Ringe auf Bleche, Gitter oder Fettpapier aufdressieren oder die Masse mit der Spritzkuchmaschine in das Fett dosieren.
- ▶ Die Spritzkuchen ca. 2 Minuten mit Deckel anbacken.
- ▶ Jede Seite wird zweimal gebacken.

Backtechnik

- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten

Mürbeteig

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

Herstellung

- ▶ Spiralkneter: 3 Minuten langsam

Geleeguss mit Colorado gelb

..... 1,000 kg	Colorado gelb
..... 0,500 kg	Wasser
	▶ Zutaten kurz aufkochen.



MARTIN BRAUN GRUPPE

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