



Easy Rolls – so sweet

Easy Rolls

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 16



Grundrezept Hefeteig

..... 0,900 kg	Quarkhefe frisch
..... 0,310 kg	Wasser, kalt
..... 0,155 kg	Vollei
..... 0,145 kg	Butter
..... 0,040 kg	Hefe
▶ Spiralkneter: 4 + 3 Minuten	
▶ Teigtemperatur: ca. 24–28 °C	
▶ Teigruhe: ca. 15 Minuten	

Herstellung

- ▶ Den Teig 30 Minuten im Froster kühl stellen.
- ▶ Den Teig auf 50 x 65 cm (ca. 2,5 mm) ausrollen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.

Backtechnik

- ▶ Stückgare: ca. 45 Minuten
- ▶ Backtemperatur: 190–200 °C
(= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten
- ▶ Backen: ohne Schwaden

Grundrezept Brownie

..... 3,125 kg	Brownie-Mix
..... 0,500 kg	Wasser
..... 0,250 kg	Sahne, flüssig
..... 0,250 kg	Vollei
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten glattrühren.	

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 45–50 Minuten

Grundrezept American Cookies

..... 1,000 kg	American Cookie
..... 0,350 kg	Butter, weich
..... 0,060 kg	Wasser
▶ Zutaten intensiv verkneten.	
▶ Knetzeit: 2 + 2 Minuten	

Herstellung

- ▶ Den Cookie Teig mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen.
- ▶ Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- ▶ Abbacken.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 12–14 Minuten



	Heidelbeer	Pistazie	Cheesecake	Mohn
Füllung	0,175 kg Belvanil 0,430 kg Wasser 0,030 kg Dessertpaste Heidelbeer ▶ Belvanil mit dem Wasser verrühren und mit der Dessertpaste abschmecken. 0,150 kg Fruchti-Top Heidelbeere	0,550 kg Mandella 0,220 kg Wasser 0,070 kg Gourmetpaste Pistazie Kerman Natura 99 % ▶ Mandella mit dem Wasser gut verrühren und mit der Dessertpaste abschmecken.	0,140 kg Käse-Frisch flach 0,280 kg Quark (Magerstufe) 0,070 kg Vollei 0,140 kg Wasser ▶ Alle Zutaten gut verrühren. 0,150 kg Johannisbeeren, TK 0,010 kg Kabi ▶ Die Früchte mit Kabi ummanteln.	0,400 kg Mohna 0,120 kg Brösel 0,160 kg Wasser 0,080 kg Vollei 0,060 kg Mandelkrone ▶ Alle Zutaten gut verrühren.
Topping	0,100 kg Sahne, flüssig 0,200 kg Schokobella Heidelbeere RSPO SG RA MB cocoa 0,065 kg Sahne, flüssig 0,065 kg Fruchti-Top Heidelbeere ▶ Schokobella aufschlagen und die Sahne nach und nach zugeben. Zum Schluss Fruchti-Top zugeben.	0,100 kg Sahne, flüssig 0,320 kg Spalmella Pistazie	0,100 kg Sahne, flüssig Frischkäse-Frosting 0,100 kg Schokobella Joghurt RSPO SG RA MB cocoa 0,020 kg Puderzucker 0,170 kg Frischkäse 0,030 kg Sahne, flüssig ▶ Schokobella und Puderzucker ca. 3 Minuten aufschlagen. Frischkäse und Sahne zugeben und ca. 3–5 Minuten aufschlagen. Das Frosting in der Kühlung lagern. Das Frosting auf die erkalteten Gebäcke geben und ca. 20 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen (je nach Gebäckgröße).	0,100 kg Sahne, flüssig 0,150 kg Aprikosenkonfitüre 0,100 kg Fondant
Dekor	0,100 kg Heidelbeeren	0,020 kg Pistazien, gehackt	0,050 kg Johannisbeeren	
Herstellung	▶ Fruchti-Top tupfenförmig aufdressieren. ▶ Den Teig der Länge nach aufrollen. ▶ Kühl stellen. ▶ In 4 cm große Stücke schneiden. ▶ Auf Backbleche absetzen. ▶ Auf Gare stellen. ▶ Bei 3/4 Gare abbacken. ▶ Nach dem Backen mit flüssiger Sahne einstreichen. ▶ Auskühlen lassen. ▶ Das Topping auf die Schnecken aufdressieren/aufstreuen. ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.	▶ Den Teig der Länge nach aufrollen. ▶ Kühl stellen. ▶ In 4 cm große Stücke schneiden. ▶ Auf Backbleche absetzen. ▶ Auf Gare stellen. ▶ Bei 3/4 Gare abbacken. ▶ Nach dem Backen mit flüssiger Sahne einstreichen. ▶ Auskühlen lassen. ▶ Das Topping auf die Schnecken aufdressieren/aufstreuen. ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.	▶ Die Früchte aufstreuen. ▶ Den Teig der Länge nach aufrollen. ▶ Kühl stellen. ▶ In 4 cm große Stücke schneiden. ▶ Auf Backbleche absetzen. ▶ Auf Gare stellen. ▶ Bei 3/4 Gare abbacken. ▶ Nach dem Backen mit flüssiger Sahne einstreichen. ▶ Auskühlen lassen. ▶ Das Topping auf die Schnecken aufdressieren/aufstreuen. ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.	▶ Den Teig der Länge nach aufrollen. ▶ Kühl stellen. ▶ In 4 cm große Stücke schneiden. ▶ Auf Backbleche absetzen. ▶ Auf Gare stellen. ▶ Bei 3/4 Gare abbacken. ▶ Nach dem Backen mit flüssiger Sahne einstreichen. ▶ Aprikotieren. ▶ Auskühlen lassen. ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



Brookie

0,600 kg **Bon Caramel RSPO SG**
Brownie-Würfel
0,150 kg Brownie, gebacken,
klein gewürfelt
[siehe Grundrezept]

Nuss

0,400 kg **NussgeNuss**
0,200 kg Vollmilch, 3,5 %
0,140 kg Vollei
0,040 kg Brösel
► Alle Zutaten gut verrühren und
10 Minuten quellen lassen.

Zimt

0,550 kg **Persi-Füll RSPO SG**
0,220 kg Wasser
0,025 kg **Zimt**
► Alle Zutaten gut verrühren.

Caramel

0,600 kg **Bon Caramel**
RSPO SG
0,100 kg Schoko-Chunks dark

0,100 kg Sahne, flüssig

0,400 kg American Cookies
[siehe Grundrezept]
► Den Cookie-Teig zu einer Rolle
formen und in Scheiben schneiden.

0,100 kg Sahne, flüssig

0,320 kg **Bellanossa**

0,100 kg Sahne, flüssig

0,150 kg Aprikosenkonfitüre
0,080 kg **Schokobella Joghurt**
RSPO SG RA MB cocoa
► Verrühren.

0,100 kg Sahne, flüssig

0,050 kg **Bon Caramel**
RSPO SG

0,015 kg **Schokobella RSPO**
SG RA MB cocoa

- Die Brownie-Würfel aufstreuen.
- Den Teig der Länge nach aufrollen.
- Kühl stellen.
- In 4 cm große Stücke schneiden.
- Auf Backbleche absetzen.
- Auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare die Cookie-Teig-Scheiben auf die Schnecken legen und abbacken.
- Nach dem Backen mit flüssiger Sahne einstreichen.
- Auskühlen lassen.
- Das Topping auf die Schnecken aufdressieren/aufstreuen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

0,020 kg **Krokella**

- Den Teig der Länge nach aufrollen.
- Kühl stellen.
- In 4 cm große Stücke schneiden.
- Auf Backbleche absetzen.
- Auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Nach dem Backen mit flüssiger Sahne einstreichen.
- Auskühlen lassen.
- Das Topping auf die Schnecken aufdressieren/aufstreuen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

- Den Teig der Länge nach aufrollen.
- Kühl stellen.
- In 4 cm große Stücke schneiden.
- Auf Backbleche absetzen.
- Auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Nach dem Backen mit flüssiger Sahne einstreichen.
- Aprikotieren.
- Auskühlen lassen.
- Das Topping auf die Schnecken aufdressieren/aufstreuen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

0,050 kg **Cristaline Caramel**

- Etwas erwärmen und gut verrühren.

- Die Schoko-Chunks aufstreuen.
- Den Teig der Länge nach aufrollen.
- Kühl stellen.
- In 4 cm große Stücke schneiden.
- Auf Backbleche absetzen.
- Auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Nach dem Backen mit flüssiger Sahne einstreichen.
- Auskühlen lassen.
- Das Topping auf die Schnecken aufdressieren/aufstreuen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Easy Rolls vegan

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 16



Grundrezept Hefeteig vegan

..... 1,000 kg	Hefemürb
..... 0,100 kg	Backmargarine
..... 0,370 kg	Wasser
..... 0,080 kg	Hefe
	▶ Spiralkneter: 4 + 3 Minuten
	▶ Teigtemperatur: ca. 24–26 °C
	▶ Teigruhe: ca. 15 Minuten

Herstellung

- ▶ Den Teig 30 Minuten im Froster kühl stellen.
- ▶ Den Teig auf 50 x 65 cm (ca. 2,5 mm) ausrollen.
- ▶ Die Füllung aufstreichen.
- ▶ Den Teig der Länge nach aufrollen.
- ▶ In 4 cm große Stücke schneiden.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit veganer Sahne einstreichen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Stückgare: ca. 45 Minuten
- ▶ Backtemperatur: 190–200 °C
(= 40–30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20 Minuten
- ▶ Backen: ohne Schwaden



	Apfel	Zimt	SchokaNuga
Füllung	0,500 kg Fruchti-Top Apfel 0,500 kg Warapan ► Verrühren.	0,700 kg Warapan 0,100 kg Wasser ► Warapan mit dem Wasser verrühren.	0,800 kg SchokaNuga RSPO SG
	0,100 kg Flora Professional Plant zum Schlagen (pflanzliche Sahnealternative)	0,100 kg Flora Professional Plant zum Schlagen (pflanzliche Sahnealternative)	0,100 kg Flora Professional Plant zum Schlagen (pflanzliche Sahnealternative)
Topping	0,320 kg Fruchti-Top Apfel	0,150 kg Fondant 0,002 kg Zimt ► Verrühren.	0,320 kg SchokaNuga RSPO SG
Dekor		0,002 kg Zimt	0,020 kg Haselnuss-Krokant



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. 763