

RUNDUM

Fruchti-Top Pflaume



- Die Fruchtfüllung von **BRAUN** mit dem frischen, vollen Geschmack reifer Pflaumen, abgerundet mit einer leichten Zimtnote.
- 70% Fruchtanteil.
- Backstabil, schnitt- und frosterfest.
100%-Produkt – direkt aus dem Eimer zu verarbeiten.


BRAUN



Pflaumen-Käsekuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

		<u>Quarkhefeteig</u>	
_____	1000 g	Quarkhefe frisch	2 + 6 Minuten im Spiralkneter auskneten
_____	250 g	Wasser, kalt	
_____	150 g	Eier	
_____	50 g	Hefe	
		<u>Quarkmasse</u>	
_____	300 g	Käse-Frisch flach	glattrühren
_____	750 g	Magerquark	
_____	250 g	Eier	
_____	500 g	Wasser	
_____	1800 g	Fruchti-Top Pflaume	
		<u>Knusperstreusel</u>	
_____	300 g	Bienex	mischen
_____	250 g	Haselnüsse, gehobelt	
_____	500 g	Streusel	

Herstellung

- Nach 15 Minuten Teigruhe den Quarkhefeteig ausrollen, auf gefettete Bleche legen und stippen.
- Die Quarkmasse mit einer 10er Lochtülle diagonal aufdressieren und in die Zwischenräume **Fruchti-Top Pflaume** eindressieren.
- Knusperstreusel aufstreuen und die Kuchen bei 3/4 Gare abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 Minuten

Pflaumenzungen

120 Stück

Betriebsrezept

<u>Quarkhefeteig</u>		
_____	5000 g	Quarkhefe frisch
_____	1250 g	Wasser, kalt
_____	750 g	Eier
_____	250 g	Hefe
		2 + 6 Minuten im Spiralkneter auskneten
<u>Cremeguss</u>		
_____	1250 g	KSK
_____	3750 g	Wasser
_____	1000 g	Mandelkrone
_____	6000 g	Fruchti-Top Pflaume
verrühren		
<u>Dekor</u>		
_____	4800 g	Geleeguss mit Colorado gelb
_____	240 g	Dekorzucker

Herstellung

- Den Teig à 1800 g abwiegen und nach 15 Minuten Teigruhe abpressen.
- Zu Zungen ausrollen, auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen, der Länge nach **Fruchti-Top Pflaume** mittig und an den Seiten den Cremeguss aufspritzen.
- Auf Gare stellen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abgeliere und mit Dekorzucker absieben.





Muffin Pflaume

36 Stück

Betriebsrezept

Muffinmasse		
_____	1000 g Muffins	2 Minuten mit grober Rute verrühren.
_____	400 g Wasser	
_____	400 g Speiseöl	
_____	5 g Sizilia	
_____	900 g Fruchti-Top Pflaume	
Dekor		
_____	500 g Geleeguss mit Colorado gelb	
_____	80 g Dekorzucker	

Herstellung

- In die Muffinformen je 50 g Muffinmasse füllen.
- Mit **Fruchti-Top Pflaume** mittig einen Ring aufspritzen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 25 bis 30 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglieren und zur Hälfte mit Dekorzucker absieben.



Joghurt-Pflaumen-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

<u>Sandmasse</u>		
_____	1200 g Sand BASIC	2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang glatt rühren.
_____	700 g Eier	
_____	600 g Speiseöl	
_____	600 g Fruchti-Top Pflaume	
<u>Joghurt-Sahne</u>		
_____	500 g Alaska-express Joghurt	Alaska-express Joghurt im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	1000 g Wasser, ca. 20 °C	
_____	1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt	
<u>Dekor</u>		
_____	900 g Fruchti-Top Pflaume	
_____	250 g Cristaline neutral	

Herstellung

- Die Sandmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach bemehltes Blech aufstreichen.
- **Fruchti-Top Pflaume** diagonal aufdressieren. Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: 30 bis 35 Minuten
- Nach dem Erkalten die Joghurt-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- **Fruchti-Top Pflaume** längs auf die Joghurt-Sahne dressieren und mit dem Messer marmorieren.
- Schnitte anfrosten und **Cristaline neutral** aufstreichen.

Alle Rezepte
sind auch mit den anderen
Fruchti-Top-Sorten
herzustellen!





Gewürz-Pflaumenkuchen

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____ 900 g Mürbeteig, angebacken
_____ 200 g Aprikosenkonfitüre

Gewürzmasse

_____ 800 g Milch, 3,5%
_____ 200 g Eier
_____ 160 g **Gewürztrieb 2000**
_____ 900 g Weizenmehl
_____ 250 g Speiseöl
_____ 600 g Zucker

gut
verrühren

_____ 1200 g **Fruchti-Top Pflaume**
_____ 100 g Haselnüsse, gehobelt

Dekor

_____ 500 g Geleeguss mit
Colorado neutral
_____ 250 g **Amerikaner Glasur**

Herstellung

- Den angebackenen Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Die Gewürzmasse aufstreichen, **Fruchti-Top Pflaume** aufspritzen und die gehobelten Haselnüsse aufstreuen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abglieren und mit **Amerikaner Glasur** überspinnen.



Alle Fruchti-Top-Sorten auf einen Blick:



Fruchti-Top Apfel

6 kg-Eimer = 1395806
12 kg-Eimer = 1395812



Fruchti-Top Kirsch

6 kg-Eimer = 1395406
12 kg-Eimer = 1395412



Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich

6 kg-Eimer = 1395706
12 kg-Eimer = 1395712



Fruchti-Top Erdbeere

6 kg-Eimer = 1393306
12 kg-Eimer = 1393312

Fruchti-Top Pflaume

6 kg-Eimer = 1392906
12 kg-Eimer = 1392912

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317

Nr. 436