

Fruchti-Top

Orange

NEU!

- Die neue Fruchtfüllung von **BRAUN** – mit dem fruchtig-feinen Geschmack sonnengereifter Orangen.
- Ganzjähriger Genuss – für jedes Gebäck.
- 70% Fruchtanteil.
- Backstabil, schnitt- und frosterfest.
- Mit natürlichen Aromen.
- 100%-Produkt – direkt aus dem Eimer zu verarbeiten.





Orangen-Zuckerbraten

1 Blech, 60 x 40 cm

Betriebsrezept

_____	1200 g	Hefeteig	
		<u>Kaltcreme</u>	
_____	650 g	Wasser	} <i>glatt rühren</i>
_____	200 g	KSK	
_____	70 g	Butter, flüssig	
		<u>Mandelmischung</u>	
_____	200 g	Butter, flüssig	} <i>mischen</i>
_____	100 g	Mandeln, gehackt	
_____	100 g	Mandeln, gestiftelt	
_____	200 g	Hagelzucker	
_____	600 g	Fruchti-Top Orange	

Herstellung

- Den Hefeteig ohne Teigruhe sofort abwiegen, zum Rechteck formen und ca. 20 Min. angaren lassen.
 - Den Teig ausrollen, auf das Blech legen und stippen.
 - Den Kuchen angaren lassen, in die Oberfläche Löcher eindrücken und abwechselnd die Kaltcreme und **Fruchti-Top Orange** aufdressieren.
 - Die Mandelmischung aufstreuen und nach 3/4 Gare abbacken.
 - Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten

Orangen-Crème Brûlée-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm

Betriebsrezept

_____	400 g	Mürbeteig	
		<u>Tarte au Chocolat-Masse</u>	
_____	650 g	Tarte au Chocolat	} <i>2 bis 3 Minuten mit grober Rute im langsamen Maschinengang verrühren.</i>
_____	275 g	Eier	
_____	275 g	Speiseöl	
_____	400 g	Fruchti-Top Orange	
		<u>Crème Brûlée</u>	
_____	500 g	Crème Brûlée	} <i>Crème Brûlée mit dem Wasser gut verrühren und die Sahne unterrühren.</i>
_____	375 g	Wasser, 40 bis 50 °C	
_____	1625 g	Sahne, flüssig	
		<u>Dekor</u>	
_____	100 g	Cristaline Gelb	

Herstellung

- Die Tarte au Chocolat-Masse auf den ungebackenen Mürbeteig aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten
- Mit einem Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle vier Streifen **Fruchti-Top Orange** längs aufdressieren.
- Nach dem Auskühlen Crème Brûlée gleichmäßig darauf verteilen und die Oberfläche mit einer Palette aufrauen.
- Nach dem Absteifen im Kühlschrank (ca. 2 Std.) die Schnitte kurz in den Froster stellen.
- Mit einem Pinsel **Cristaline Gelb** aufstreichen.



Orangen-Softcake

34 Förmchen, 10 cm Ø, 2 cm hoch

Betriebsrezept

_____	900 g	RührQuick Soft	3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen- gang glatt rühren.
_____	480 g	Zucker	
_____	560 g	Speiseöl	
_____	560 g	Wasser, kalt	
_____	50 g	Orangella	

Fruchtfüllung

_____	1020 g	Fruchti-Top Orange
-------	--------	---------------------------

Dekor

_____	700 g	Mohrenglanz Zartbitter
-------	-------	-------------------------------

Herstellung

- Die Sandmasse in gefettete und leicht bemehlte 10 x 2 cm Förmchen à 70 g füllen.
- Auf die Sandmasse **Fruchti-Top Orange** à 30 g aufspritzen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Die ausgekühlten Törtchen mit **Mohrenglanz Zartbitter** überziehen oder mit je 20 g **Colorado gelb** abgeliern.

Fruchti-Top Apfel

Neue Rezeptur!

Exklusive Qualität!



- Hergestellt aus besten Jonagold-Äpfeln aus dem Alten Land.
- Abgerundeter lieblicher Geschmack mit mürben Apfelstückchen.
- Pur oder im Gebäck, **Fruchti-Top Apfel** schmeckt wie selbst gemacht.
- Sehr leicht zu verarbeiten.
- Hohe Backstabilität.
- Schnitt- und frosterfest.



Jetzt noch besser!

Fruchti-Top Apfel

6 kg-Eimer = 1395806

12 kg-Eimer = 1395812

Crème Brûlée – edel und perfekt zu Frucht:



Zum Beispiel: **Crème Brûlée-Mini-Tartes**
Rezept Nr. 472

Crème Brûlée
10 kg-Karton
1392310



- Kaltlösliche Creme für die Veredelung Ihrer Gebäcke auf höchstem Niveau.
- Mit dem typischen und unvergleichlichen Geschmack des Dessert-Klassikers.
- Mit allen Fruchti-Top-Produkten ideal kombinierbar.

**Crème Brûlée + Fruchti-Top =
schnelle und rationelle Herstellung
innovativer und kreativer Gebäcke**

Fruchti-Top-Vielfalt – die weiteren Sorten:



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



NEU!

**Fruchti-Top
Orange**
6 kg-Eimer = 1390806
12 kg-Eimer = 1390812



Saison

**Fruchti-Top
Pflaume**
6 kg-Eimer = 1392906
12 kg-Eimer = 1392912



Saison

**Fruchti-Top
Rhabarber-Erdbeere**
6 kg-Eimer = 1391706
12 kg-Eimer = 1391712

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. 480