



## EasyRolls - Zimtschnecken Minis

5 Bleche, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 240

|                |                               |
|----------------|-------------------------------|
| ..... 3,000 kg | Weizenmehl Type 550           |
| ..... 0,090 kg | <b>HefeSoft</b>               |
| ..... 0,450 kg | Zucker                        |
| ..... 0,540 kg | Butter                        |
| ..... 0,240 kg | Hefe                          |
| ..... 0,420 kg | Vollei                        |
| ..... 0,930 kg | Wasser                        |
| ..... 0,054 kg | Salz                          |
| ..... 0,030 kg | <b>Hefeteig-Aroma RSPO SG</b> |
|                | ▶ Spiralkneter: 4+7 Minutem   |
|                | Teigtemperatur: 24–26 °C      |
|                | Teigruhe: ca. 15 Minuten      |
|                | Ballengare: 10–15 Minuten     |

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| ..... 0,750 kg | Butter, weich       |
|                | ▶ Zum Aufstreichen. |

|                |                |
|----------------|----------------|
|                | <b>Füllung</b> |
| ..... 0,750 kg | Zucker         |
| ..... 0,025 kg | <b>Zimt</b>    |
| ..... 0,075 kg | <b>Ovasil</b>  |
|                | ▶ Mischen.     |

### Herstellung

- ▶ Den Teig 30 Minuten im Froster kühl stellen.
- ▶ Den Teig auf 50x72 cm ( ca. 1,25 mm) ausrollen.
- ▶ Den Teig der Länge nach halbieren.
- ▶ Die weiche Butter aufstreichen.
- ▶ Die Füllung aufstreuen und andrücken.
- ▶ Den Teig der Länge nach aufrollen.
- ▶ Kühl stellen.
- ▶ In ca. 3 cm breite Stücke schneiden.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Leicht andrücken.
- ▶ Auf Gare stellen.
- ▶ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ▶ Nach dem Abkühlen wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C  
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15–18 Minuten
- ▶ Backen: mit Schwaden

### Schmand Frostings

- ..... 0,300 kg **Schokobella** – Sorte nach Wahl  
 ..... 0,050 kg Puderzucker  
 ..... 0,500 kg Schmand  
 ▶ Schokobella und Puderzucker ca. 3 Min. aufschlagen. Schmand zugeben und ca. 3–5 Min. aufschlagen. Das Frosting in der Kühlung lagern.  
 ▶ Das Frosting nach Belieben auf die erkalteten Gebäcke geben.

### Fruchtige Frostings

- ..... 0,500 kg Schmand oder Frischkäse  
 ..... 0,300 kg **VarieGò Orange**  
 ..... 100–150 g Sahne, flüssig  
 ▶ Alle Zutaten ca. 2 Min. zusammen aufschlagen. Das Frosting in der Kühlung lagern.  
 ▶ Das Frosting nach Belieben auf die erkalteten Gebäcke geben.

**Tipp:** Auch mit allen anderen Sorten aus dem **VarieGò** Sortiment möglich!

### Frischkäse Frostings

- ..... 0,300 kg **Schokobella** – Sorte nach Wahl  
 ..... 0,050 kg Puderzucker  
 ..... 0,500 kg Frischkäse  
 ..... 0,100 kg Sahne, flüssig  
 ▶ Schokobella und Puderzucker ca. 3 Min. aufschlagen. Frischkäse und Sahne zugeben und ca. 3–5 Min. aufschlagen. Das Frosting in der Kühlung lagern.  
 ▶ Das Frosting nach Belieben auf die erkalteten Gebäcke geben.

### Fruchtige Frostings

- ..... 0,500 kg Schmand  
 ..... 0,400 kg **Fruchti-Top Kirsch mit Amarenageschmack**  
 ▶ Alle Zutaten ca. 2 Min. zusammen aufschlagen. Das Frosting in der Kühlung lagern.  
 ▶ Das Frosting nach Belieben auf die erkalteten Gebäcke geben.

**Tipp:** Auch mit allen anderen Sorten aus dem **Fruchti-Top** Sortiment möglich!

### Crunchy Frostings

- ..... 0,500 kg Schmand  
 ..... 0,300 kg **Kranfil´s Caramel**  
 ..... 0,075 kg Sahne, flüssig  
 oder  
 ..... 0,500 kg Frischkäse  
 ..... 0,300 kg **Kranfil´s Caramel**  
 ..... 0,200 kg Sahne, flüssig  
 ▶ Alle Zutaten ca. 2 Min. zusammen aufschlagen. Das Frosting in der Kühlung lagern.  
 ▶ Das Frosting nach Belieben auf die erkalteten Gebäcke geben.

**Tipp:** Auch mit allen anderen Sorten aus dem **Kranfil´s** Sortiment möglich!



*Jetzt neu!*



### Icing RTU

Verleihen Sie den Easy Rolls einen faszinierenden Glanz mit unserem **Icing RTU** – einfach das gebackene Gebäck eintauchen, abtropfen lassen, umdrehen und servieren!  
 Tipp: Das Icing RTU kann auch eingefärbt und aromatisiert werden.

### Auf 100g Icing RTU – je nach Belieben

- ..... ca. 1–3 g fruchtige Dessertpasten  
 ..... ca. 2–4 g Eispasten  
 ..... ca. 1–2 Tropfen färbendes Lebensmittel



01/2024 Ro



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

**Nr. 704**