

RUNDUMM

Bisquit 100PLUS





Bisquit 100PLUS

Grundrezepte	Böden 3 Stück, 26 cm, 5 cm hoch	Rouladen 4 Stück ca. 60 x 40 cm	Omelette ca. 50 Stück, Ø 10 cm	Biskuit-Kapseln 2 Stück, 60 x 40 cm, 5 cm hoch
Bisquit 100PLUS	1000 g	1000 g	1000 g	3000 g
Eier	600 g	650 g	550 g	1800 g
Wasser	200 g	250 g	300 g	600 g
Gesamtmenge	1800 g	1900 g	1850 g	5400 g
Einwaage	Ø 18 cm, 5 cm hoch = 300 g Ø 26 cm, 5 cm hoch = 600 g Ø 28 cm, 5 cm hoch = 720 g	60 x 40 cm = ca. 450 g (je nach Stärke der Roulade)	ca. 35 g/Stück	ca. 2500 g
Herstellung	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 6 - 8 Minuten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute aufschlagen.			
	<ul style="list-style-type: none"> Die Böden mit geschlossenem Zug anbacken, nach 10 Minuten den Zug öffnen und ausbacken. Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.) Backzeit: 25 - 30 Minuten 	<ul style="list-style-type: none"> Die Rouladenmasse auf Papier aufstreichen und abbacken. Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemp.) Backzeit: ca. 4 - 5 Minuten Nach dem Backen die Rouladen wie gewohnt weiterverarbeiten. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Omelette-Masse mit einem Spritzbeutel (5er Lochtüle) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufspritzen. Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemp.) Backzeit: ca. 4 - 5 Minuten Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Biskuit-Kapselmasse auf hohem Randblech, mit Papier ausgelegt, aufstreichen und abbacken. Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.) Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten
Wiener-Masse	Auf 1800 g Biskuitmasse werden zum Schluss der Anschlagzeit 35 g flüssiges Backfett untergerührt.		<p>Die Einwaage bei den Spezialmassen um 10 - 15 % erhöhen!</p>	
Kakao-Masse	60 g Kakao mit 60 g Puderzucker mischen/sieben und mit den Zutaten wie beschrieben im All-in-Verfahren aufschlagen.			
Nuss-Masse	Auf 1800 g Biskuitmasse werden zum Schluss der Anschlagzeit 200 g gemahlene Nüsse untergerührt.			

Obsttortenböden

10 Stück, 28 cm Ø, Einwaage 250 g

Betriebsrezept

_____	1500 g	Bisquit 100PLUS	Alle Zutaten ca. 6 Min. im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____	750 g	Eier	
_____	300 g	Wasser	

Herstellung

- Die Formen einfetten und dünn ausstauben.
- Die Biskuit-Masse einfüllen, glatt streichen und mit offenem Zug abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 Minuten
- Die Böden noch heiß aus den Formen stürzen.

Frucht-Omeletts

25 Stück, 10 cm Ø

Betriebsrezept

_____ 25 Stück Omeletts s. Grundrezept

Blutorangen-Sahne

_____ 200 g	Alaska-express Blutorange	Alaska-express Blutorange mit dem Wasser verrühren und die Sahne unterheben.
_____ 250 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____ 1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

_____ 50 g	Dekorzucker
_____ 50 g	Garniersahne
_____ 25 Stück	Schoko-Dekor Blutorange

Herstellung

- Die Blutorangen-Sahne mit Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 12, auf eine Hälfte des Omeletts dressieren.
- Die freie Omelettfläche überschlagen, mit Dekorzucker absieben.
- Mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Blutorange** ausgarnieren.

Tipp: Statt **Alaska-express Blutorange** können auch alle weiteren **Alaska-express**-Produkte verwendet werden, z. B. Erdbeer, Himbeer, Mandarine, Zitrone.

Erdbeer-Sahneroulade

4 Rouladen, 30 x 40 cm, à 10 Stück

Betriebsrezept

_____ 1200 g Biskuitrouladen s. Grundrezept

Erdbeer-Sahne

_____ 200 g	Alaska-express Erdbeer	Alaska-express Erdbeer im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____ 250 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____ 1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____ 300 g	Geleeguss mit Colorado neutral
_____ 150 g	Erdbeeren, abgeliert
_____ 100 g	Garniersahne

Herstellung

- Die Erdbeer-Sahne auf den Biskuitrouladen verteilen, glatt streichen und zu Rouladen (40 cm lang) aufrollen.
- Nach dem Absteifen die Rouladen mit Geleeguss abglänzen und mit der Garniersahne und den abgelierten Erdbeeren ausgarnieren.

Johannisbeer-Buttermilch-Joghurt-Schnitte

1 Blech, 60 x 40 cm = 75 Stück à 8 x 4 cm

Betriebsrezept

_____ 1 Stück	Mürbeteigboden, gebacken, 60 x 40 cm	
_____ 200 g	Aprikosenkonfitüre	
_____ 2 Stück	Biskuit-Kapseln, 60 x 40 cm	s. Grundrezept
_____ 1000 g	abgebundene Johannisbeeren	s. Grundrezept

Buttermilch-Joghurt-Sahne

_____ 600 g	Alaska-express Joghurt	Alaska-express Joghurt mit der Buttermilch verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.
_____ 1200 g	Buttermilch, ca. 20 °C	
_____ 1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____ 1200 g	Johannisbeeren, gefrosten,	Johannisbeeren mit Kabi ummanteln.
_____ 30 g	Kabi	
_____ 400 g	Geleeguss mit Colorado neutral	

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuit-Kapsel auflegen.
- Die abgebundenen Johannisbeeren aufstreichen.
- Mit der Buttermilch-Joghurt-Sahne und der Biskuit-Kapsel zur Schnitte zusammensetzen.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Johannisbeeren auf der Oberfläche verteilen und mit Geleeguss abglänzen.

Grundrezept: abgebundene Johannisbeeren

Betriebsrezept

_____ 1000 g	Johannisbeeren, gefrosten	Johannisbeeren mit dem Wasser übergießen und den Saft ablaufen lassen.
_____ 500 g	Wasser, heiß	

_____ 150 g	Kabi	Kabi und Zucker mischen und Saft abbinden. Die abgelaufenen Johannisbeeren unterziehen.
_____ 200 g	Zucker	

Preminger-Cremetorte 1 Torte

Betriebsrezept

_____	26 cm Ø	28 cm Ø	
_____	1 Stück	1 Stück	Mürbeteigboden, gebacken
_____	40 g	50 g	Aprikosenkonfitüre
_____	2 Stück	2 Stück	Biskuit-Böden, 1 cm stark, s. Grundrezept
_____	2 Stück	2 Stück	Biskuit-Böden, dunkel, 1 cm stark, s. Grundrezept

Eierlikör-Creme

_____	250 g	300 g	Bianka	} Zur Creme aufschlagen.
_____	250 g	300 g	Crememargarine pasteurisiertes Vollei oder Wasser	
_____	125 g	150 g		
_____	50 g	60 g	Dessertpaste Eierlikör	
_____	200 g	250 g	Marzipan, angewirkt	
_____	175 g	200 g	Nugotin	
_____	30 g	35 g	Rändel-Kandis	
_____	16 Stück	18 Stück	Schoko-Dekor Eierlikör	

Herstellung

- Die Biskuitböden mit Ring-Ausstechern (5 Stück) ausstechen und abwechselnd (schwarz/weiß) die 4 Biskuit-Böden wieder zusammensetzen.
- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und einen zusammengesetzten Biskuit-Boden auflegen.
- Mit der Eierlikör-Creme und den weiteren zusammengesetzten Biskuit-Böden zur Torte zusammensetzen und einstreichen.
- Die Torte ca. 1 Stunde kühl stellen und mit Marzipan eindecken.
- Mit **Nugotin** überziehen und mit **Rändel-Kandis** am Rand absetzen.
- Die Torte einteilen, mit Eierlikör-Creme und **Schoko-Dekor Eierlikör** ausgarnieren.

Frankfurter Kranz 7 Stück à 24 Ø

Betriebsrezept

_____	1800 g	Bisquit 100PLUS	} Alle Zutaten ca. 7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____	180 g	Mehl	
_____	1650 g	Eier	
_____	180 g	Wasser	
_____	450 g	Butter, flüssig	Zum Schluss kurz unterrühren.

Herstellung

- Die Formen einfetten und dünn austauben.
 - Die Masse einfüllen und abbacken.
 - Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten

Osterlämmer

Kleine Form: H 11 cm, L 13,5 cm, 25 Stück, Einwaage 150 g
Große Form: H 15 cm, L 19,0 cm, 10 Stück, Einwaage 380 g

Betriebsrezept

_____	2000 g	Bisquit 100PLUS	} Alle Zutaten ca. 2 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang aufschlagen.
_____	900 g	Eier	
_____	900 g	Backfett oder Butter*	
_____	10 g	Feines Kuchen-Aroma	

Herstellung

- Die Formen einfetten und dünn austauben.
 - Masse einfüllen und abbacken.
 - Backtemperatur: 200 bis 180 °C fallend (= 30 bis 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: Kleine Form ca. 35 Minuten
Große Form ca. 40 Minuten
- Nach dem Backen die Osterlämmer noch warm aus den Formen lösen.
 - Nach dem Abkühlen die Osterlämmer mit **Mohrenglanz Zartbitter, Mohrenglanz Vanille** oder **Nugotin** überziehen oder mit Dekorzucker abstauben.
 - Dekoration: Schleife, Glocke und Fähnchen.

*Bei Verwendung von Butterfett: 750 g Butterfett, 1050 g Eier



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

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317
verkauf@martinbraun.de

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

Nr. 182