



BRAUN



So Sweet
Easy Rolls
VIELSEITIG & LECKER



So sweet - Easy Rolls

Bringen Sie Ihren Erfolg ins Rollen.

Easy Rolls für jeden Geschmack –



Köstliche Vielfalt!

Kreativ und einfach umgesetzt

Dank der trendigen “Cinnamon Roll” aus den USA erlebt die klassische Gebäckschnecke einen neuen weltweiten Aufschwung: ob als kleine Auszeit auf der Arbeit, dem Schulhof oder in Vergnügungsparks – als Partysnack, süßes Frühstück auf die Hand oder klassisch zum Kaffee.

Wir mögen es noch eine Nummer kreativer: Mit vielfältigen Füllungen und Veredelungen treffen unsere Easy Rolls garantiert jeden Geschmack!

Überzeugen Sie jetzt Ihre Kunden mit einer leckeren Vielfalt. So süß und so einfach!



Easy & effektiv

Perfekte Rolls in nur 4 Schritten:

- 1. Basis:** Wählen Sie die klassische Schnecke aus Hefeteig oder entscheiden Sie sich für eine feine Quark- oder Dinkelnote.
- 2. Füllung:** Überraschen Sie neben Zimt mit Füllungen wie Schokolade, Nuss, Kokos, u.v.m.
- 3. Icing / Frosting:** Verleihen Sie Ihren Schnecken das besondere Aroma mit dem passenden Icing / Frosting.
- 4. Topping / Streudekor:** Attraktive Toppings verleihen Ihren Rolls das gewisse Etwas – daran kommt kein Kunde vorbei!

so einfach kann erfolgreich sein.



Clever verpackt

Easy rolling – easy going

- Praktische To-Go-Verpackungen regen zu **Impulskäufen** an.
- Boxen mit Platz für mehrere Schnecken eignen sich perfekt für **Multi-Buy-Angebote**.
- Die attraktive Präsentation auf der Theke lädt zum **spontanen Mitnehmen** ein.
- **Auf der Folderrückseite finden Sie Verpackungs-ideen mit nachhaltigen und attraktiven Lösungen für 1, 2 oder mehrere Schnecken.**

Wie selbstgemacht: Die attraktiven Etiketten* addieren einen hochwertigen homemade-Charakter.

*Kostenlose Druckvorlage unter www.martinbraun.de in der Mediathek herunterladen.

Voll im Trend!



Eine runde Sache

Vorteile für den Suchtfaktor!

- ✓ **Trendiger Leckerbissen**
Internationales Trendgebäck, das junge und ältere Zielgruppen anspricht
- ✓ **Easy Rolls im Handumdrehen**
Müheles, gelingsicher und bedarfsgerecht hergestellt
- ✓ **Einfach einzigartig**
Durch grenzenlose Vielfalt heben Sie sich geschickt von Ihren Wettbewerbern ab.
- ✓ **Immer und überall genießen**
Passend zu jedem Anlass – für den Genuss vor Ort und unterwegs



1. Der Basisteig

Wählen Sie aus 4 köstlichen Grundrezepten:

Grundrezept Hefemürb

| | | |
|-------|-------|---|
| | 900 g | Hefemürb |
| | 270 g | Wasser |
| | 100 g | Butter |
| | 70 g | Hefe |
| | 60 g | Vollei |
| | | ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten, Teigtemperatur: ca. 24 – 25° C, Teigruhe: ca. 15 Minuten. |

Grundrezept Quarkhefe frisch

| | | |
|-------|-------|---|
| | 970 g | Quarkhefe frisch |
| | 240 g | Wasser |
| | 150 g | Vollei |
| | 50 g | Hefe |
| | | ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten, Teigtemperatur: ca. 24 – 25° C, Teigruhe: ca. 15 Minuten. |

Butter Hefeteig

| | | |
|-------|-------|---|
| | 900 g | Butter-Hefeteig |
| | 280 g | Wasser |
| | 90 g | Vollei |
| | 80 g | Butter |
| | 60 g | Hefe |
| | | ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Minuten, Teigtemperatur: ca. 24 – 25° C, Teigruhe: ca. 15 Minuten. |

Dinkel all-in-one

| | | |
|-------|-------|---|
| | 630 g | Dinkelmehl Type 630 |
| | 230 g | Wasser |
| | 180 g | Dinkel all-in-one |
| | 90 g | Butter |
| | 90 g | Zucker |
| | 90 g | Hefe |
| | 90 g | Vollei |
| | | ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang verkneten. Spiralkneter: 6 Min. langsam + 5 Min. schnell, Teigtemperatur: ca. 25 – 26° C, Teigruhe: ca. 10 Minuten. |



*Tip:
Für besonders
saftige, glänzende
Optik, Rolls nach dem
Backen mit flüssiger
Sahne einpinseln!*

Mini oder Maxi – immer ein Genuss!



Als vollwertiger Snack

Oder schnell mal zwischendurch

Herstellung

- ▶ Den Teig 30 Min. im Froster kühl stellen.
- ▶ **Mini:** Den Teig halbieren und jedes Stück auf 50 x 72 cm (ca. 1,25 mm) ausrollen und der Länge nach teilen auf 25 x 72 cm.
- ▶ **Maxi:** Den Teig auf 50 x 65 cm (ca. 2,5 mm) ausrollen.
- ▶ Die weiche Butter aufstreichen.
- ▶ Die Füllung aufstreuen und andrücken.
- ▶ Den Teig der Länge nach aufrollen.
- ▶ Kühl stellen.
- ▶ In 4 cm (Maxi) bzw. 3 cm (Mini) große Stücke schneiden.
- ▶ Auf Backbleche absetzen und leicht andrücken.
- ▶ Auf Gare stellen und bei 3/4 Gare abbacken.

Backtechnik Maxi Rolls

Backtechnik für 1 Blech, 60 x 20 cm (16 St. / Blech)

- ▶ Stückgare ca. 45 Minuten

Etagenofen:

- ▶ Backzeit ca. 20 – 22 Minuten
- ▶ Backen: ohne Schwaden
- ▶ Backtemperatur: ca. 190 – 200°C
(40 – 30°C unter Brötchenbacktemperatur)

Stikkenofen / Ladenbackofen:

- ▶ Backzeit ca. 18 – 20 Minuten
- ▶ Backen: ohne Schwaden
- ▶ Backtemperatur: ca. 180 – 190°C
(50 – 40°C unter Brötchenbacktemperatur)

Backtechnik Mini Rolls

Backtechnik für 2 Bleche, 60 x 20 cm (48 St. / Blech)

- ▶ Stückgare ca. 45 Minuten

Etagenofen:

- ▶ Backzeit ca. 10 – 12 Minuten
- ▶ Backen: ohne Schwaden
- ▶ Backtemperatur: ca. 220°C
(10°C unter Brötchenbacktemperatur)

Stikkenofen / Ladenbackofen:

- ▶ Backzeit ca. 10 – 12 Minuten
- ▶ Backen: ohne Schwaden
- ▶ Backtemperatur: ca. 220°C
(10°C unter Brötchenbacktemperatur)

Je nach Grundteig und Füllung können die Backtemperaturen und Backzeiten etwas variieren.



2. Die Füllung

Darf es besonders süß, fruchtig, oder nussig sein?

Für die folgenden Füllungen bitte

- 0,150 kg Butter, weich
 ► Vor dem Aufstreuen der Füllung den ausgerollten Teig mit der Butter bestreichen, dann die jeweiligen Zutaten ggf. mischen und aufstreuen.

Mandella

..... 0,300 kg Mandella

Kokos

..... 0,300 kg Kokoskrone

Mandel

..... 0,200 kg Bienex
 0,100 kg Mandeln, gehobelt

Mohn

..... 0,300 kg Mohna

Nuss

..... 0,300 kg Nusetti

Kokos-Orange

..... 0,288 kg Kokoskrone
 0,012 kg Orangella

Zimtzucker

..... 0,300 kg Zucker
 0,010 kg Zimt
 0,030 kg Ovasil

Orangenzucker

..... 0,285 kg Zucker
 0,015 kg Orangella
 0,030 kg Ovasil



Oder lieber schokoladig:

Schokoladencreme-Füllung

- 0,400 kg **Schokoladen-Cremepulver**
 - 0,200 kg Wasser
 - 0,200 kg Butter, weich
- ▶ Schokoladen-Cremepulver und Wasser verühren. Butter zugeben und kurz aufschlagen.



*Tipp:
Die Füllung nach dem Aufstreuen leicht andrücken. Den Schluss des ausgerollten Teigstückes vor dem Aufrollen dünn mit Eiweiß einpinseln. So öffnen sich die Schnecken während der Gärzeit nicht.*



3. Das Icing/Frosting



Jetzt scannen und inspirieren lassen!



Von einfachen Schnecken zu echten Hinguckern – Diese leckeren Klassiker überzeugen jeden:

Schmand Frostings

- 0,300 kg **Schokobella**
 - 0,050 kg **Schokobella Weiß**
 - 0,050 kg **Schokobella Feinherb**
 - 0,500 kg **Schokobella Joghurt**
 - 0,500 kg **Schokobella Vollmilch oder**
 - 0,500 kg **Schokobella Ruby**
 - 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.

Tipp: Das Frosting auf Basis von **Schokobella Weiß** kann z.B. durch Zugabe von 150 g **Variegò Pistazie** veredelt werden.

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!

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**
 - 0,050 kg **Schokobella Weiß**
 - 0,050 kg **Schokobella Feinherb**
 - 0,500 kg **Schokobella Joghurt**
 - 0,500 kg **Schokobella Vollmilch oder**
 - 0,100 kg **Schokobella Ruby**
 - 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 **Fructi-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 **Fructi-Top** 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 100 g Icing RTU – je nach Belieben

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

4. Das Topping / Streudekor



Blüten-Raspeln Weiß (UTZ MB)
Art.-Nr.: 1704102
2,0 kg im Karton



Haselnusskrokant
Art.-Nr.: 3800002
5,0 kg im Karton



Schokoraspeln (UTZ MB)
Art.-Nr.: 1704002
2,0 kg im Karton



Wählen Sie aus einer Vielzahl an Dekoren!



Kirschen mit Amarena-Geschmack

Art.-Nr.: 3306044

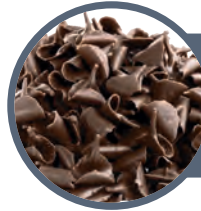
3,0 kg im Eimer



Blüten-Raspeln Vollmilch

Art.-Nr.: 1704202

2,0 kg im Karton



Blüten-Raspeln Zartbitter (UTZ MB)

Art.-Nr.: 1704702

2,0 kg im Karton



Krokella

Art.-Nr.: 3800006

2,0 kg im Eimer



Mandelkrokant

Art.-Nr.: 3800005

4,0 kg im Karton



Rändel Kandis

Art.-Nr.: 1700005

5,0 kg im Karton



Schoko-Pailletten (UTZ MB)

Art.-Nr.: 1702005

5,0 kg im Karton



Spezialstreusel (RSPO SG/UTZ MB)

Art.-Nr.: 1710005 5,0 kg Karton

Art.-Nr.: 1710025 25,0 kg Karton



Zuckerperlen (RSPO SG)

Art.-Nr.: 1703005

5,0 kg im Karton



KrokChoc sortiert

Art.-Nr.: 3800008

2,0 kg im Eimer



Tipps für einen runden Abschluss



Präsentation im Laden

Kleine Extras mit großer Wirkung

- **Backen im Ladenbackofen**

Der Duft von frisch gebackenen Gebäckschnecken im Laden sorgt ganz nebenbei für Impulskäufe.

- **Kunden lieben lauwarme Gebäcke**

Warme Backwaren wirken Wunder auf Ihren Absatz. Gebäckschnecken einfach kurz vor dem Verkauf im Atollspeed oder Merrychef erwärmen. Alternativ ca. 20 – 30 Sekunden in der Mikrowelle aufwärmen.

- **Verpackungslösungen bieten Mehrwert**

Verpackt als Einzel-, Doppel- und Sechser-Schnecken: Bieten Sie Ihren Kunden vielseitige Verzehrmöglichkeiten à la "eine Schnecke geht immer und überall" an.

Infos & Downloadvorlagen

Passende To-Go-Verpackungen

erhalten Sie z.B. bei KlarPac. Besuchen Sie einfach die Homepage www.klarpac.de oder senden Sie eine Anfrage an info@klarpac.de.

Kostenlose Druckvorlagen der Etiketten (B: 7 cm, H: 4,5 cm) sind unter www.martinbraun.de in der Mediathek unter der Rubrik **Gebäck** zu finden.

*Ideal für
Kombi-
Angebote!*



Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.com
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317



MARTIN BRAUN GRUPPE