



Rund um  
**Baumkuchen-Mix**

# Baumkuchen-Torte

2 konische Formen, 26 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 28

## Ihre Vorteile

- ✓ Pulverisiertes Backmittel für Baumkuchen-Gebäcke unter Einhaltung der Leitsätze für Feine Backwaren.
- ✓ Einfache Herstellung im Ein-Kessel-Verfahren (statt der sonst üblichen Zwei-Kessel-Masse).
- ✓ Nur noch Zugabe von Vollei, Wasser und geschmolzener Butter erforderlich.
- ✓ Die Masse ist wesentlich länger stabil und verarbeitungsfähig als herkömmlich hergestellte Baumkuchenmassen.
- ✓ Ideal für Baumkuchenmaschinen geeignet, tropft nicht.
- ✓ Produkt ist vielfältig einsetzbar.
- ✓ Zeitersparnis durch Conveniencevorteil bei der Massenherstellung.
- ✓ Individuelle Aromatisierungsmöglichkeit.



..... 2300 g Baumkuchen-Masse für Rouladen  
[siehe Grundrezept]

### Füllung

..... 250 g Marzipanrohmasse  
..... 30 g **Royal Cointreau**  
..... 100 g Vollei  
▶ Alle Zutaten verkneten.

### Dekor

..... 300 g Marzipan, angewirkt  
..... 400 g **Vizyon Kuvertüren-Chips, Zartbitter**  
..... 100 g **Schokobella Feinherb**, aufgeschlagen  
..... 50 g **Schoko-Pailletten**  
..... 100 g Baumkuchen-Masse für Walze, 28 Scheiben als Dekor [siehe Grundrezept]

*"Das Baumkuchen-Mehl lässt keine Wünsche offen. Wir haben bereits einige Varianten ausprobiert und sind immer zu einem hervorragenden Baumkuchen gekommen."*

Franz Wenninger  
Inh. Konditorei-Café KREUZER



### Aromatisierungstipp vom Profi:

Schmecken Sie die Baumkuchen-Masse fein mit **Caribia** und **Stollengewürz-Aroma** ab.

### Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und die Böden mit Backpapier auslegen.
- ▶ Die Masse Schicht für Schicht backen. Pro Schicht werden ca. 80–100 g Masse benötigt.
- ▶ Nach ca. 6 Schichten die Füllung aufstreichen.
- ▶ Die restliche Baumkuchen-Masse Schicht für Schicht ausbacken.
- ▶ Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Einstreichen und mit Marzipan eindecken.
- ▶ Danach mit der Kuvertüre überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarieren.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 250 °C  
(= 20 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 25 Minuten

# Grundrezepte Baumkuchen-Masse



Grundrezepte Baumkuchen-Masse	Für Walze Eine Baumkuchen-Walze, 50 cm	Für Carola-Walze Eine Carola-Walze, 30 cm	Für Rouladen 5 Bleche 60 x 40 cm	Für Pistazien-Rouladen 5 Bleche 60 x 40 cm
	1200 g <b>Baumkuchen-Mix</b>	1200 g <b>Baumkuchen-Mix</b>	1200 g <b>Baumkuchen-Mix</b>	1200 g <b>Baumkuchen-Mix</b>
	1200 g Vollei	1200 g Vollei	1200 g Vollei	1200 g Vollei
	50 g Wasser	50 g Wasser	100 g Vollmilch, 3,5%	100 g Vollmilch, 3,5%
	▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 6 Minuten aufschlagen.			
	500 g Butter, flüssig, ca. 30 °C	500 g Butter, flüssig, ca. 30 °C	500 g Butter, flüssig, ca. 30 °C	500 g Butter, flüssig, ca. 30 °C
		500 g Sahne, flüssig, ca. 30 °C		270 g <b>EP Pistacchio Italia</b>
	▶ Die Butter und die ggf. weiteren Zutaten (wie Sahne oder Eispaste) vermischen und unter die Masse ziehen.			
		200 g Sahne, flüssig		
Litergewicht ohne/mit Butter	400 g/l 430 g/l	400 g/l 450-470 g/l	370 g/l 400 g/l	370 g/l 430-460 g/l
Herstellung		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ca. 7 Schichten backen und dann die restliche Masse mit den 200 g Sahne für die letzten 1-2 Schichten weiter verdünnen.</li> <li>▶ Nach dem Backen den Kuchen noch heiß apricotieren und bis zum Lösen von der Walze vollständig auskühlen lassen.</li> </ul>		
Backtemperatur			▶ ca. 270 °C	
Backzeit			▶ ca. 4 Minuten	
<b>Hinweis</b>	Verwenden Sie zum Überziehen der Baumkuchen zur Einhaltung der Leitsätze für Feine Backwaren <b>Vizyon Kuvertüre</b> . Ab sofort bei BRAUN erhältlich.			

# Wiener Dessert

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 150



# Gefüllte Schiffchen

Gesamtstückzahl: 20



..... 3000 g Baumkuchen-Masse für Rouladen, 5 Stück  
[siehe Grundrezept]

..... 300 g Aprikosenkonfitüre

## Cointreau-Füllung

..... 650 g Marzipanrohmasse

..... 150 g Läuterzucker

..... 80 g **Royal Cointreau**

▶ Alle Zutaten verkneten.

..... 500 g Marzipan, angewirkt

..... 1500 g Aprikosenkonfitüre

..... 100 g Glukosesirup

..... 50 g Zucker

▶ Aufkochen

..... 1800 g Fondant

..... 150 g Glukosesirup

..... 50 g Wasser

▶ Erwärmen

## Herstellung

- ▶ Die Baumkuchen-Rouladen abwechselnd mit der Aprikosenkonfitüre sowie der Cointreau-Füllung zusammensetzen und pressen (1 Tag, Kühlung).
- ▶ Mit Marzipan eindecken.
- ▶ In gewünschte Stücke schneiden (Quadrate 4 x 4 cm, Rechtecke 5 x 3 cm, Dreiecke).
- ▶ Mit Aprikosenkonfitüre überziehen und antrocknen lassen.
- ▶ Nach dem Erkalten mit Fondant glasieren.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

**Dekorideen:** Randgarnierblüten, Marzipan-Rosen rosa, Schoko-Dekor Kussmund 2D etc.

..... 1000 g Baumkuchen-Masse für Walze, halbiert  
[siehe Grundrezept]

..... 100 g **Miruar Neutral**

## Maraschino-Buttercreme

..... 1000 g Buttercreme mit **Cremonte** [siehe Grundrezept]

..... 50 g **Dessertpaste Maraschino**

▶ Abschmecken

..... 400 g **Fruchti-Top Kirsch**

## Dekor

..... 25 g Pistaziengrieß

## Herstellung

- ▶ Nach dem Halbieren der Baumkuchen-Ringe an der Rundung einen Fuß abschneiden (für die Dekoration aufheben) und die Schnittflächen glasieren.
- ▶ Die Baumkuchen-Ringe mit der offenen Seite nach oben auf ein Backblech absetzen.
- ▶ **Fruchti-Top Kirsch** eindressieren.
- ▶ Die Buttercreme aufdressieren.
- ▶ Kühl stellen.
- ▶ Schneiden.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

# Cointreau-Kuppeltorte

2 Kuppelformen, 26 cm Ø; Gesamtstückzahl: 32



- ..... 400 g Zusammengesetzte Baumkuchen-Rouladen, Streifen [siehe Grundrezept]
- ..... 320 g Mürbeteig (**Mürbella**), 2 Stück, gebacken [siehe Grundrezept]
- ..... 80 g Aprikosenkonfitüre
- ..... 240 g Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**), 2 Stück, 26 cm Ø, 1 cm stark [siehe Grundrezept]
- ..... 160 g Biskuitböden, hell (**Bisquit 100 PLUS**), 2 Stück, 18 cm Ø, 1 cm stark [siehe Grundrezept]
- ..... 300 g **Fructi-Top Orange**
- Orangen-Cointreau-Sahnecreme**
- ..... 260 g **Alaska-express Neutral**
- ..... 300 g Wasser, ca. 25 °C
- ..... 120 g **Royal Cointreau**
- ..... 50 g **Dessertpaste Orange**
- ..... 1300 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen, mit Royal Cointreau und DP Orange abschmecken und die Sahne unterheben.
- Dekor**
- ..... 150 g **Cristaline Neutral**, angewärmt
- ..... 100 g Weiße Kuvertüre Späne
- ..... 20 g Orangenscheiben
- ..... 20 g Pistaziengrieß

## Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Die zusammengesetzten Baumkuchenrouladen in die Form legen.
- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je einen Biskuitboden auflegen.
- ▶ **Fructi-Top Orange** aufdressieren.
- ▶ Die Hälfte der Sahnecreme einfüllen.
- ▶ Mit der Sahnecreme und den restlichen Böden zusammensetzen.
- ▶ Anschließend die vorbereiteten Böden auflegen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

# Himbeer-Joghurt-Torte

2 Carola-Walzen; Gesamtstückzahl: 28



- ..... 200 g Mürbeteig (**Mürbella**), 20 cm Ø, 2 Stück [siehe Grundrezept]
- ..... 50 g Aprikosenkonfitüre
- ..... 400 g Baumkuchen-Masse für Carola-Walze, 2 Ringe [siehe Grundrezept]
- ..... 280 g Baumkuchen-Masse für Rouladen, 20 cm Ø, 4 Stück [siehe Grundrezept]
- ..... 200 g **Fructi-Top Himbeere**
- Joghurt-Himbeer-Sahnecreme**
- ..... 250 g **Alaska-express Joghurt-Himbeer**
- ..... 500 g Wasser, ca. 20 °C
- ..... 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
- Dekor**
- ..... 150 g **Miruar Neutral**
- ..... 80 g Garniersahne, 28 Tupfen [siehe Grundrezept]
- ..... 100 g Baumkuchen-Masse für Walze, 28 Scheiben als Dekor [siehe Grundrezept]
- ..... 28 Stk. Himbeeren, frisch
- ..... 10 g Pistaziengrieß

## Herstellung

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je eine Roulade auflegen.
- ▶ Mit den Baumkuchen-Ringen umstellen.
- ▶ Je Boden 2 Ringe **Fructi-Top Himbeere** aufdressieren.
- ▶ Mit der Sahnecreme und den restlichen Rouladen zusammensetzen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit **Miruar Neutral** überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

# Marc de Champagne-Torte

2 Carola-Walzen; Gesamtstückzahl: 28



- ..... 200 g Mürbeteig (**Mürbella**), 20 cm Ø, 2 Stück [siehe Grundrezept]
- ..... 50 g Aprikosenkonfitüre
- ..... 400 g Baumkuchen-Masse für Carola-Walze, 2 Stück [siehe Grundrezept]
- ..... 280 g Baumkuchen-Masse für Rouladen, 20 cm Ø, 4 Stück [siehe Grundrezept]

## Marc de Champagne-Buttercreme

- ..... 1100 g Buttercreme mit **Cremonte** [siehe Grundrezept]
- ..... 100 g **Royal Marc de Champagne**
  - ▶ Abschmecken

## Frucht-Einlage

- ..... 320 g **Fruchtpüree Erdbeere**
- ..... 50 g Wasser, ca. 60 °C
- ..... 30 g **Alaska 666**
  - ▶ Püree kurz anwärmen. Wasser und Alaska 666 verrühren und darunter heben. In vier 20er Ringe füllen und ca. 2 Stunden kühlstellen.

## Dekor

- ..... 100 g Weiße Kuvertüre Späne

### Herstellung

- ▶ Die Mürbeteigböden mit Konfitüre bestreichen und je eine Roulade auflegen.
- ▶ Mit den Baumkuchen-Ringen umstellen.
- ▶ Die Buttercreme dünn aufdressieren und je eine Frucht-Einlage auflegen.
- ▶ Mit den Rouladen, den zweiten Frucht-Einlagen und der Buttercreme zusammensetzen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

# Weincreme-Torte

2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 32



- ..... 1000 g Baumkuchen-Masse für Rouladen, 10 Böden [siehe Grundrezept]
- ..... 320 g Mürbeteig (**Mürbella**), 2 Böden, gebacken [siehe Grundrezept]
- ..... 80 g Aprikosenkonfitüre

## Weincreme

- ..... 600 g Weisswein
- ..... 100 g Eigelb
- ..... 100 g Zucker
- ..... 80 g **Cremo**
- ..... 600 g Marzipanrohmasse
- ..... 40 g **Dessertpaste Weinbrand**
  - ▶ Unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Dessertpaste Weinbrand nach dem Kochen unterrühren.

## Dekor

- ..... 300 g Marzipan, angewirkt
- ..... 350 g **Vizyon Kuvertüren-Chips, Zartbitter**
- ..... 16 Stk. **Schokoröllchen weiß**, halbiert
- ..... 20 g Pistaziengrieß

### Herstellung

- ▶ Die Rouladen-Masse auf Papier aufstreichen.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, einen Boden auflegen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- ▶ Mit der Weincreme und den Baumkuchen-Böden zusammensetzen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Marzipan eindecken.
- ▶ Mit der Kuvertüre überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 270°C (= 40 °C über Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 4 Minuten

# Joghurt-Erdbeer-Sahnecremeschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 20



- ..... 1000 g Baumkuchen-Masse für Rouladen, 5 Stück [siehe Grundrezept]
- ..... 100 g Aprikosenkonfitüre
- Frucht-Füllung**
- ..... 800 g **Fructi-Top Erdbeere**
- Joghurt-Erdbeer-Sahnecreme**
- ..... 200 g **Alaska-express Joghurt-Erdbeer**
- ..... 250 g Wasser, ca. 20 °C
- ..... 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
- Geleeguss**
- ..... 225 g **Cristaline Neutral**
- ..... 25 g **Cristaline Schoko**
- Dekor**
- ..... 100 g Garniersahne [siehe Grundrezept]
- ..... 200 g Erdbeeren, halbiert

## Herstellung

- ▶ Die ersten drei Rouladen mit der Aprikosenkonfitüre zusammensetzen.
- ▶ Die Frucht-Füllung aufstreichen.
- ▶ Die Joghurt-Erdbeer-Sahnecreme auf die Frucht-Füllung streichen.
- ▶ Die restlichen zwei Rouladen mit der Konfitüre zusammensetzen und auf die Sahne auflegen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Die Schnitte mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- ▶ Mit **Cristaline Schoko** dünne Linien der Länge nach aufspritzen und mit einem kleinen Messer verziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

# Pistazienschnitte à la Crème Brûlée

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 20



- ..... 450 g Mürbeteig (**Mürbella**) [siehe Grundrezept]
- ..... 100 g Aprikosenkonfitüre
- ..... 800 g Baumkuchen-Masse für Pistazien-Rouladen [siehe Grundrezept]
- Creme-Füllung**
- ..... 600 g **Basismix à la Crème Brûlée**
- ..... 450 g Wasser, 40–50 °C
- ..... 2000 g Sahne, flüssig
  - ▶ Basismix à la Crème Brûlée im Wasser auflösen und die Sahne unterrühren.
- Geleeguss**
- ..... 200 g **Cristaline Neutral**
- ..... 50 g **EP Pistacchio Italia**
  - ▶ Mischen
- Dekor**
- ..... 22 g Pistazien, gehackt
- ..... 100 g Garniersahne [siehe Grundrezept]
- ..... 20 Stk. **Schoko-Dekor à la Crème Brûlée**

## Herstellung

- ▶ Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Pistazien-Roulade auflegen.
- ▶ Mit der Creme-Füllung und den restlichen Pistazien-Rouladen zur Schnitte zusammensetzen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Mit dem Geleeguss abglänzen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

# Grundrezepte

## Grundrezept Biskuitböden, hell

9 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 9

- ..... 3000 g **Bisquisit 100 PLUS**
  - ..... 1800 g Vollei
  - ..... 600 g Wasser
- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 30 Minuten

## Grundrezept Mürbeteig

- ..... 1000 g **Mürbella**
  - ..... 400 g **Rau Back extra**, weich
  - ..... 100 g Vollei
- ▶ Knetzeit: 3 Minuten langsam

## Grundrezept Buttercreme

- ..... 1000 g **Cremonte**
  - ..... 1500 g Wasser, ca. 20 °C
  - ..... 1300 g Butter, weich
- ▶ Kurz verrühren
- ▶ Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.

## Grundrezept Zusammengesetzte Baumkuchen-Rouladen

5 Bleche, 60 x 40 cm

- ..... 1200 g **Baumkuchen-Mix**
  - ..... 1200 g Vollei
  - ..... 100 g Vollmilch, 3,5 %
  - ..... 500 g Butter, flüssig, ca. 40 °C
  - ..... 800 g Aprikosenkonfitüre
- ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 6 Minuten aufschlagen.
- ▶ Die Butter unter die Masse ziehen.

### Herstellung

- ▶ Die gebackenen Biskuitrouladen mit der Aprikosenkonfitüre zusammensetzen und pressen. Über Nacht stehen lassen.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 270 °C (= 40 °C über Brötchenbacktemp.)
- ▶ Backzeit: ca. 4 Minuten

## Grundrezept Garniersahne

- ..... 50 g **Alaska-express Neutral**
  - ..... 50 g Wasser, ca. 25 °C
  - ..... 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

# Bezugsquelle



### Baumkuchenmaschinen

Schlee International GmbH  
Voßhagen 92-98, D-22880 Wedel  
Ansprechpartner: Gavin Claaßen

Tel: 04103 179 38  
Mail: [info@schlee-gmbh.de](mailto:info@schlee-gmbh.de)  
[www.schlee-gmbh.de](http://www.schlee-gmbh.de)



### Martin Braun KG

Tillystraße 17-21  
30459 Hannover

[verkauf@martinbraun.de](mailto:verkauf@martinbraun.de)  
[www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de)  
[shop.martinbraun.de](http://shop.martinbraun.de)

### Beratung

Tel. 0511 4107 380  
Fax 0511 4107 389

### Bestellung

Tel. 0511 4107 333  
Fax 0511 4107 317

