



Brioche

Vielseitige Backmischung zur problemlosen, rationellen Herstellung von französischen Brioche-Spezialitäten und Hefefeingebäcken mit hohem Eianteil.

Brioche

Grundrezeptur

1.000 g Brioche
50—70 g Hefe, je nach Teiggröße
400—450 g Flüssigkeit
200 g Butter (Margarine) nach 5 Minuten Knetzeit zugeben.
Den Teig gut trocken kneten
Teigtemperatur: 23—25° C — Teigruhe ca. 30 Minuten

Elsässer Gugelhopf (Formkuchen)

1.000 g Brioche
50—70 g Hefe
250 g Butter (Margarine) nach 5 Minuten Knetzeit zugeben.
450 g Flüssigkeit

350 g Sultaninen (zum Schluß unterarbeiten)
Teigtemperatur: 26° C — Teigruhe: 30 Minuten

Butterzöpfe

1.000 g Brioche
450 g Flüssigkeit (Wasser)
100 g Butter (Butterfett)
60 g Hefe
Teigtemperatur: 25° C — Teigruhe: ca. 30 Minuten
Knetzeit: 20 Minuten — Spiralknetter: 10 Minuten
Backtemperatur: 180° C — offener Zug

Rohrnudeln (Ofennudeln)

1.200—1.500 g Briocheteig (s. Grundrezeptur)
Butter (zum Aufstreichen)
Zucker (zum Bestreuen)
Briocheteig in 30 Teile teilen und rundwirken.

2 Arten der Herstellung sind möglich:

1. Hohe Bleche (rund oder eckig) gut mit Butter bestreichen, mit Zucker einstreuen und die Teiglinge im Abstand von 6—7 cm nebeneinander setzen.
2. Teiglinge in gefettete Bleche setzen und nach der Gare gut mit Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen.
Backtemperatur: 180—190° C.



Kleine, gefüllte Brioches mit Pflaumenmus od. mit Creme Pâtissière + Eierlikör

1.500 g Teig nach Grundrezeptur Brioches pressen und rundwirken. Auf Bleche setzen, bei voller Gare und geschlossenem Zug abbacken. Nach dem Abkühlen die Brioches mit der Berliner Füllmaschine mit Pflaumenmus füllen und die Oberfläche apricotieren und glasieren oder als Variante die Brioches mit Creme Pâtissière + Eierlikör füllen und die Oberfläche mit Schokoglasur bestreichen.

Rezeptur Eierlikör-Creme:

1 l Wasser	}	glattrühren
0,1 l Eierlikör		
400 g Creme Pâtissière		

Butterkuchen

1.000 g Briocheteig
(s. Grundrezeptur)
min. 100 g Butter (Auflage)
100 g gehackte Mandeln
ca. 300 g Zimtucker
(oder brauner Rohrzucker)

Den Briocheteig beliebig ausrollen, stippen oder nach der Gare kreuz und quer einschneiden. Bezogen auf Briocheteigmenge 10 % Butter auflegen oder aufstreichen - Mandeln und Zimtucker aufstreuen.
Garzeit: 30 Min.
Backtemperatur: 210—220° C (mit etwas Dampf)

Straßburger Schneckenkuchen (3 Stück à 24 cm Ø)

1.600 g Briocheteig
(s. Grundrezeptur)
1.000 g KOMPLET Crème Pâtissière
(angerührt)
60 g Sultaninen

3 x 200 g Briocheteig in 3 Bleche auslegen und mit je 100 g Creme bestreichen. 1.000 g Briocheteig auf 60 x 40 cm ausrollen und mit ca. 700 g Creme bestreichen.
Sultaninen aufstreuen und zu 60 cm Rolle aufrollen. 30 Schnecken schneiden und je Kuchen 10 Stück setzen. Bei guter Gare abbacken. Nach dem Backen apricotieren und glasieren.
Backtemperatur: ca. 190° C.

Osterfladen

1.700 g Briocheteig
(s. Grundrezeptur)
150 g Sultaninen
100 g Zitronat Orangeat
50 g Nüsse, gehackt

2.000 g

Früchte einkneten. 2 x 15 Min. Teigruhe. Teigstücke à 400 g rundwirken, auf Bleche setzen, flach drücken, nach halber Gare mit Ei bestreichen, absteifen lassen und rautenförmig einschneiden.
Backtemperatur: 180°—200° C
Ausbeute: 5 Stück à 400 g



Pinza

1.500 g Briocheteig
(s. Grundrezeptur)
100 g fein gehacktes Zitronat
50 g fein gehacktes Orangeat

Nach der Teigruhe (2 x 15 Min.) 300 g Stücke rundwirken, auf Bleche setzen, nach halber Gare mit Ei bestreichen. Absteifen lassen, dann mit der Schere sternförmig (3 mal) tief einschneiden.
Backtemperatur: 180°—200° C
Ausbeute: 5 Stück à 300 g

Butterstreusel (26 cm Ø)

400 g Briocheteig
(s. Grundrezeptur)
250 g Butter-Streusel (Auflage)

Briocheteig ausrollen, stippen, nach der Gare mit Wasser abstreichen und Streusel aufstreuen.

Butter-Streusel (Auflage)

1.000 g KOMPLET Mürb + Streusel
450 g Butter

Nußstrudel (Mohnstrudel)

400 g Briocheteig
(s. Grundrezeptur)
150 g Nußfüllung (Mohnfüllung)

Briocheteig 3 mm stark ausrollen, mit Nuß- oder Mohnfüllung bestreichen und zu einer Rolle aufrollen. Die Rolle in der Mitte der Länge nach durchschneiden und so flechten, daß die Schnittfläche nach oben zeigt.
Backtemperatur: 180°—190° C

Kissinger Hörnchen

1.700 g Brioche
850 g Wasser
150 g Hefe
400 g Butter
100 g Mehl

3.200 g

Teig ohne Fettzusatz herstellen, Teigtemperatur 23° C, 10 Min. entspannen lassen.
Butter mit Mehl anwirken, zu einer Platte formen und kühlen. Dann mit 2 doppelten Touren in den Grundteig einziehen. 2 Pressen formen und im Froster 15—30 Min. kühlen. Abpressen, ausrollen (auf 2x), Hörnchen formen. Bei voller Gare mit 200—210° C backen.
Ausbeute: 60 Stück à 60 g.

Zu weiteren Rezepturen und Informationen steht Ihnen unser Außendienst zur Verfügung.

ABEL + SCHÄFER

Schloßstraße 12
6620 Völklingen 7
Telefon (0 68 98) 70 17



KOMPLET KG

Nunsdorfer Ring 18
1000 Berlin 48
Telefon (0 30) 7 21 10 06