

# RUNDUMM

**Bienex**





## Runder Bienenstich, gefüllt

6 Stück, 22 cm Ø

### Betriebsrezept

_____	1200 g	Butterhefeteig	s. Grundrezept
_____	300 g	Mandeln, gehobelt	
_____	300 g	<b>Bienex</b>	

### Crème Suprême

_____	600 g	<b>Crème Suprême</b>	Ca. 2 Minuten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____	1500 g	Wasser	

### Herstellung

- Den Butterhefeteig in 6 Teile à 200 g abwiegen, rundwirken und ca. 10 Minuten angaren lassen.
  - Den Teig auf ca. 22 cm Ø ausrollen, stippen und mit Wasser abstreichen.
  - Die Mandeln und das **Bienex** mischen und aufstreuen.
  - Bei 3/4 Gare abbacken.
  - Backtemperatur: ca. 210 bis 220 °C (= 20 bis 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Erkalten die Kuchen durchschneiden und mit der Crème Suprême füllen.

### Grundrezept: Butterhefeteig

#### Betriebsrezept

_____	3000 g	<b>Butterhefeteig</b>	Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 6 Min. Teigtemperatur: 25 bis 28 °C Teigruhe: ca. 10 Min.
_____	1100 g	Wasser, ca.	
_____	300 g	Eier	
_____	200 g	Hefe	

## Bienenstich, gefüllt

1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

### Betriebsrezept

_____	1200 g	Butterhefeteig	s. Grundrezept
_____	175 g	Mandeln, gehobelt	
_____	350 g	<b>Bienex</b>	

### Buttercreme

_____	1100 g	Buttercreme mit <b>Cremonte</b>	s. Grundrezept
-------	--------	---------------------------------	----------------

### Herstellung

- Den Butterhefeteig ausrollen, auf ein Blech legen und stippen.
  - Mit Wasser abstreichen.
  - Die Mandeln und das **Bienex** mischen und aufstreuen.
  - Bei 3/4 Gare abbacken.
  - Backtemperatur: ca. 210 bis 220 °C (= 20 bis 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 15 Minuten
- Auskühlen lassen, durchschneiden und mit Buttercreme füllen.
  - Die Oberfläche einteilen und auflegen.

### Grundrezept: Buttercreme mit Cremonte

#### Betriebsrezept

_____	1000 g	<b>Cremonte</b>
_____	1500 g	Wasser, ca. 20 °C
_____	1300 g	Butter

### Herstellung

- **Cremonte** und Wasser kurz verrühren.
- Mit der Butter ca. 12 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute aufschlagen.



## Fächer-Torte

1 Torte, 26 cm Ø, 16 Stück

### Betriebsrezept

_____	160 g	Mürbeteig, gebacken	s. Grundrezept
_____	40 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	240 g	Biskuitböden, hell, 1 cm stark	s. Grundrezept
_____	240 g	Biskuitböden, dunkel, 1 cm stark	s. Grundrezept
_____	150 g	Rumtränke	s. Grundrezept
<u>Pralinencreme</u>			
_____	300 g	<b>Bianka</b>	} Alle Zutaten zur Creme aufschlagen.
_____	300 g	Crememargarine	
_____	150 g	Wasser oder Eier	
_____	40 g	<b>Othello</b>	
<u>Mandel-Decke</u>			
_____	100 g	<b>Bienex</b>	} vermischen
_____	50 g	Mandeln, gehobelt	
_____	60 g	<b>Haselnuss-Krokant</b>	

### Herstellung

- Herstellung Mandel-Decke: Alle Zutaten vermischen und gleichmäßig auf Backtrennpapier in einem Ring, 26 cm Ø, verteilen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 bis 200 °C (= 40 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 7 Minuten
- Die Mandel-Decke noch warm in Fächer schneiden.
- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Mit der Pralinencreme und den Biskuitböden (tränken) zur Torte zusammensetzen. Einstreichen und den Rand mit **Haselnuss-Krokant** absetzen. Einteilen, Rauten aufdressieren und die Mandel-Decke auflegen.



## Florentiner

40 Stück, 10 cm Ø

### Betriebsrezept

_____	600 g	<b>Bienex</b>	} mischen
_____	300 g	Mandeln, gehobelt	
_____	50 g	Zitronat, gehackt	
_____	50 g	Orangeat, gehackt	
_____	120 g	Belegkirschen, rot, halbiert	
_____	400 g	Schokoladenkuvertüre	

### Herstellung

- Florentiner-Ringe, 10 cm Ø, auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech setzen.
- Die Florentinermischung gleichmäßig in die Ringe verteilen und die Belegkirschen auflegen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 bis 200 °C (= 40 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 7 Minuten
- Nach dem Backen noch warm aus den Ringen lösen.
- Die erkalteten Florentiner auf der Unterseite mit Schokoladenkuvertüre bestreichen und abkämmen.

### Grundrezept: Rumtränke

#### Betriebsrezept

_____	1000 g	Wasser
_____	900 g	Zucker
_____	50 g	<b>Jamaica</b>

### Herstellung

- Wasser und Zucker aufkochen, evtl. abschäumen.
- Den Läuterzucker abkühlen lassen.
- Mit **Jamaica** abschmecken.



## Florentiner Apfelschnitte

1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

### Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbeteig, angebacken	s. Grundrezept
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre	
_____	600 g	Biskuitroulade, 1 Stück	s. Grundrezept
<u>Apfelfüllung</u>			
_____	3000 g	<b>Fructi-Top Apfel</b>	} Zutaten gut vermischen.
_____	120 g	Rosinen	
_____	120 g	Mandeln, gehackt	
_____	5 g	Zimt	
_____	750 g	Mürbeteig	s. Grundrezept
_____	500 g	<b>Bienex</b>	} vermischen
_____	250 g	Mandeln, gehobelt	

### Herstellung

- Den angebackenen Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitroulade auflegen.
  - Die Apfelfüllung aufstreichen.
  - Mürbeteig ausrollen (60 x 40 cm), auflegen, stippen und mit Wasser abstreichen.
  - Danach ca. 25 Minuten backen.
  - Mandeln und **Bienex** aufstreuen und nochmals ca. 15 Minuten fertig backen.
  - Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten

Hinweis: Grundrezepte siehe nächste Seite

## Florentiner Teegebäck, fruchtig

1 Blech, 60 x 40 cm, 150 Stück

### Betriebsrezept

_____	600 g	<b>Bienex</b>	} vermischen
_____	120 g	Mandeln, gehackt	
_____	120 g	Orangeat	
_____	120 g	Zitronat	
_____	120 g	Rosinen	
_____	250 g	Schokoladenkuvertüre	

### Herstellung

- Die Florentiner-Mischung auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech verteilen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 bis 200 °C (= 40 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 8 Minuten
- Nach dem Backen noch warm in gewünschte Stücke schneiden oder ausstechen.
- Nach dem Erkalten mit Schokoladenkuvertüre absetzen.

## Florentiner Teegebäck

1 Blech, 60 x 40 cm, 150 Stück

### Betriebsrezept

_____	600 g	Mürbeteig	s. Grundrezept
_____	450 g	<b>Bienex</b>	} vermischen
_____	250 g	Mandeln, gehobelt	
_____	250 g	Schokoladenkuvertüre	

### Herstellung

- Die Mandel-**Bienex**-Mischung auf dem Mürbeteigboden verteilen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 bis 200 °C (= 40 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 8 Minuten
- Nach dem Backen noch warm in Quadrate à 4 x 4 cm schneiden oder mit einem runden Ausstecher, 4 cm Ø, ausstechen.
- Nach dem Erkalten die Ränder mit Schokoladenkuvertüre absetzen.



## Knusper-Schnitte-Kokos

1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

### Betriebsrezept

_____	1200 g	Mürbeteig, angebacken, 4 mm	s. Grundrezept
_____	900 g	Persipan-Füllung	s. Grundrezept
_____	350 g	<b>Bienex</b>	} vermischen
_____	350 g	Kokosraspeln, fein	
<u>Dekor</u>			
_____	500 g	<b>Mohrenglanz Zartbitter</b>	

### Herstellung

- Die Persipan-Füllung auf den angebackenen Mürbeteigboden streichen.
- Die Mischung aus Kokosraspeln und **Bienex** darauf verteilen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 bis 200 °C (= 40 bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 25 Minuten
- Nach dem Backen noch warm in 5 x 10 cm große Rechtecke schneiden.
- Die erkaltete Knusper-Schnitte an den Rändern mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.
- **Tipp:** Für Knusper-Schnitte-Mandel anstelle von Kokosraspeln die gleiche Menge Mandeln, gehackt einsetzen.

### Grundrezept: Biskuitrouladen

#### Betriebsrezept

_____	2000 g	<b>Bisquit 100</b>	} Alle Zutaten zusammen ca. 6 Min. im schnellen Maschinengang aufschlagen.
_____	1300 g	Eier	
_____	500 g	Wasser	

### Herstellung

- Die Rouladenmasse auf Papier aufstreichen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 250 °C  
Backzeit: ca. 4 Minuten
- Nach dem Backen die Rouladen sofort auf Tücher stürzen.

## Nussknacker mit Bienex

50 Stück

### Betriebsrezept

_____	1000 g	Mürbeteig	s. Grundrezept
_____	1500 g	Haselnüsse, ganz	
_____	900 g	<b>Bienex</b>	
_____	400 g	Schokoladenkuvertüre, dunkel	

### Herstellung

- Den Mürbeteig auf 3 mm Stärke ausrollen, mit Ringen, 8 cm Ø, umstellen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
- Die Haselnüsse in den Ringen verteilen und darauf **Bienex** verteilen.
- Abbacken.
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Auskühlen mit Schokoladenkuvertüre absetzen.
- **Wichtig:** Gleich am Anfang des Backens viel Schwaden geben!

### Grundrezept: Mürbeteig

#### Betriebsrezept

_____	1000 g	<b>Mürbella</b>	} Alle Zutaten intensiv verkneten. Spiralknetter: 2 + 3 Min.
_____	400 g	Backmargarine, weich	
_____	100 g	Eier	

### Grundrezept: Persipan-Füllung

#### Betriebsrezept

_____	1000 g	<b>Persipan-Füll</b>	} Die Zutaten glatt rühren und 10 Min. quellen lassen.
_____	400 g	Wasser	



## Nussecke

1 Blech, 60 x 40 cm, 48 Stück

### Betriebsrezept

_____	1200 g	Mürbeteig, 1 Stück, angebacken, 4 mm	s. Grundrezept
		<u>Nussmasse</u>	
_____	500 g	<b>NussgeNuss</b>	Alle Zutaten gut verrühren und 5 Minuten quellen lassen.
_____	100 g	Brösel	
_____	300 g	Wasser	
_____	100 g	Eier	
_____	600 g	<b>Bienex</b>	mischen
_____	500 g	Haselnüsse, gehobelt	
_____	350 g	<b>Mohrenglanz Zartbitter</b>	

### Herstellung

- Auf den angebackenen Mürbeteigboden die Nussmasse streichen.
- Die **Bienex**-Haselnuss-Mischung aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
 Backzeit: ca. 20 Minuten
- Nach dem Backen schneiden, auskühlen lassen und die Seiten in **Mohrenglanz Zartbitter** tauchen.

## Gutes noch besser: Bienex

Höchster Glanz bei Bienenstichdecken, Florentinern, Nussknackern, Kokos- und Mandelschnitten! Beste Löslichkeit und Verteilung beim Backen! Die verbesserte Bienenstich- und Florentinergrundmasse **Bienex** von **BRAUN** setzt neue Maßstäbe!

Das bewährt hochwertige **BRAUN Bienex** ist jetzt noch besser. Neben dem idealen Glanz der Gebäcke bietet **Bienex** nun eine noch bessere Deckfähigkeit durch seine hochfeine Verteilung.

Natürlich hat sich an der gewohnt einfachen Verarbeitung nichts geändert – ebensowenig wie am beliebten, vollen, abgerundeten Honiggeschmack von **Bienex**.

- Zeitsparende und sichere Verarbeitungsweise
- Frostertauglich
- Kostenersparnis durch hervorragende Deckfähigkeit

### Grundrezept: Biskuitböden, hell

#### Betriebsrezept

_____	3300 g	<b>Bisquisit 100</b>	Alle Zutaten zusammen ca. 6 Min. im schnellen Maschinen-gang aufschlagen.
_____	2000 g	Eier	
_____	650 g	Wasser	

#### Herstellung

- Die Böden mit geschlossenem Zug anbacken, nach 10 Minuten den Zug öffnen und ausbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
 Backzeit: ca. 25 bis 30 Minuten

### Grundrezept: Biskuitböden, dunkel

#### Betriebsrezept

_____	2000 g	<b>Schoko-Bisquisit 100</b>	Alle Zutaten zusammen ca. 6 Min. im schnellen Maschinen-gang aufschlagen.
_____	1200 g	Eier	
_____	400 g	Wasser	

#### Herstellung

- Die Böden mit geschlossenem Zug anbacken, nach 10 Minuten den Zug öffnen und ausbacken.
- Backtemperatur: ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
 Backzeit: ca. 25 bis 30 Minuten

