

DAS HANDBUCH ZUR KREATIVEN GEBÄCKVEREDELUNG

Neu & überarbeitet



wolf
ButterBack

weil Qualität verbindet

Tiefgekühlte Premium-Backwaren



*Unser Herz brennt für Backwaren!
Deshalb entwickeln wir immer wieder tolle
Veredelungsideen rund um unsere Gebäcke,
die wir in diesem Handbuch für Sie
zusammengestellt haben.*

*Egal ob süße Leckereien, herzhafte Snack-
kreationen, Fingerfood oder saisonale
Veredelungen – hier ist für jedes Konzept
und Sortiment etwas dabei!*

*Weitere tolle Rezepte finden Sie in unserem
Kunden-Service-Portal! Einfach auf unserer
Website unter „Service“ registrieren.*

***Lassen Sie sich von der
Vielseitigkeit unserer Backwaren
inspirieren!***

*Ihre Anwendungsberater
Michael Wieland, Marcel Schmidt und Thomas Link*

INHALT

Back-Basics	4
Unsere Tipps und Tricks	6
Basic-Veredelungen	8
Süße Gebäckverführung	14
Snackwelt	20
Food Trends	34
Fingerfood	46
Siedegebäcke	52
Saisonal veredelt	58
Verarbeitungshinweise	66

Legende:

Schwierigkeitsgrad



Einfach



Mittel



Raffiniert

Retourenvermeidung



Verarbeitungshinweise



BACK-BASICS



Backen und Veredeln leicht gemacht

*Know-How ist die Grundlage für Ihren Erfolg.
Hier haben wir die wichtigsten
Praxis-Grundlagen zusammengefasst:*



HANDLING

✓ Lagerung

Alle Produkte bei mind. -18°C lagern. Die Teiglinge nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Damit die Kälte zirkulieren kann, sollte im Froster genügend Platz vorhanden sein.

✓ Entnahme

Beim Entnehmen der Teiglinge den Folienbeutel an einer Ecke einschneiden, so dass man mit der Hand hinein greifen kann. Danach den Folienbeutel mit dem roten Beutelschließer verschließen und in den Karton legen. Diesen rasch schließen und zurück in den Froster legen.

BACKEN

✓ Aufsetzen

Max. 12 Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech (60 cm x 40 cm) aufsetzen und gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Damit das Papier im Ofen nicht hoch weht, vier Teiglinge auf den Ecken des Blechs platzieren.
Bei Laugengebäcken den Kontakt mit Aluminiumbackblechen unbedingt vermeiden.

✓ Antauzeit

Die backfertigen Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen 10 – 15 Min. angetaut werden. Die Laugenecke, der Vanillecremeplunder mit Mandeldecor sowie Blätterteigprodukte mit Zuckerkruste sollten gefroren in den Ofen geschoben werden.

✓ Ofen

Sollte der Ofen keinen Wasseranschluss haben, können die Teiglinge vor dem Backen nach Bedarf mit Wasser besprüht werden. Bei einem Gerät mit Wasseranschluss können Sie leicht erkennen, ob der Ofen genügend Dampf gibt, wenn sich kleine Wassertropfen an den Blechen bilden.

Beachten Sie unsere Backprogramme so genau wie möglich.

Schwankungen können je nach Ofen auftreten. Den Ofen während des Backvorganges nicht öffnen.



VEREDELN

✓ Vor dem Backen

Nach 5 Min. Antauzeit: Die Teiglinge können an der Oberfläche eingeschnitten oder z. B. mit Körnern bestreut werden. Nach dem vollständigen Auftauen: Die Teiglinge können in unterschiedliche Formen gebracht werden, z. B. in Minis geschnitten, zu einem Ring oder zu einem Bagel geformt werden. Bestreute Teiglinge auf der Oberseite antauen lassen.

✓ Nach dem Backen

Die Gebäcke abkühlen lassen und dann wie gewünscht weiterverarbeiten. Gebäckglasur sollte hingegen auf das noch heiße Produkt aufgebracht werden, da sie so schneller trocknet.

✓ Basic-Zutaten

Grundzutaten süß:

Früchte (frisch oder tiefgekühlt), Fettglasur bzw. Kuvertüre, Puderzucker, Schoko-Topping, Kokosraspel, Pistazien, Mandeln, Kakaopulver

Grundzutaten herzhaft:

Verschiedene Saaten und Kerne, Frischkäse, Blattsalate, Käse, Wurst, Tomaten, Gurken

✓ Praktische Arbeitsutensilien

Kleines Messer mit Wellenschliff, Brotmesser, Teigschaber, Streichpalette, Sieb, Spritzbeutel, Holzspieße

UNSERE TIPPS UND TRICKS



*Für gutes Gelingen
und die optimale
Präsentation*

✓ Früchte

- ✓ Kombinieren Sie unterschiedliches Obst für eine tolle Optik! So entstehen immer wieder neue Kreationen.
- ✓ Glänzen Sie die Früchte nach dem Belegen mit Tortenguss ab, damit sie nicht austrocknen oder braun werden.



Thomas
Link



✓ Überzugsmasse

- ✓ Fettglasur- bzw. Kuvertüre-Chips sind besonders praktisch und einfach im Handling.
- ✓ Entscheiden Sie selbst, ob Sie Fettglasur (Schokoladenüberzugsmasse) oder Kuvertüre verwenden möchten. Fettglasur ist günstiger, Kuvertüre hingegen etwas teurer aber auch hochwertiger.

✓ Zutaten

- ✓ Greifen Sie wenn möglich zu bunten Zutaten.
- ✓ Regional-typische Zutaten verleihen einen individuellen Touch.



Marcel
Schmidt

✓ Belegen

- ✓ Verwenden Sie Frischkäse anstatt Mayonnaise, Butter oder Margarine. Er ist weniger schwer und kann leicht aufgepeppt werden.
- ✓ Bei Belegartikeln den Frischkäse auf Ober- und Unterseite streichen. So wird das Austrocknen des Gebäcks verhindert und der Snack bleibt länger frisch.
- ✓ Belegen Sie Snacks für das Auge des Kunden: Eine Seite sollte leicht versetzt geöffnet und dem Kunden zugewandt sein.
- ✓ Den Belag nicht mehr als 1 cm über das Gebäck hinausstehen lassen, sonst vertrocknet er zu schnell.
- ✓ Falls Salat verwendet wird, sollte dieser möglichst oben auf den Snack gelegt werden. Dadurch bleibt er länger frisch und knackig. Zudem lässt er sich bei Bedarf leichter austauschen.



Michael
Wieland



✓ Retourenvermeidung

Sollten am Abend einmal Backwaren übrig bleiben, müssen diese nicht unbedingt weggeworfen werden. Einige unserer Rezepte eignen sich gut, um Gebäcke am nächsten Tag erfolgreich zu verkaufen. Diese Rezepte haben wir extra gekennzeichnet.



BASIC-VEREDELUNGEN

Simpel dekoriert – toll präsentiert

Simple Handgriffe und wenige Grundzutaten – das ist das Motto unserer Basic-Veredelungen. Denn bereits mit Puderzucker, Schoko-Topping, Nüssen und Saaten lassen sich im Nu schöne Effekte erzielen.

Zudem erleichtert unterschiedliches Dekor bei gleichförmigen Gebäcken die Orientierung für Mitarbeiter und Kunden.



WILLKOMMENE ABWECHSLUNG

Für Butter-Croissants



Eingetaucht

Die Enden nach dem Backen in dunkle Fettglasur tauchen.

Gepudert

Das gebackene Croissant mit Puderzucker fein bestäuben.

Bestreut

Das Gebäck aprikotieren und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Übersponnen

Das gebackene Croissant mit dunklem Schoko-Topping abspinnen.

Unser Tipp:

Aprikotur direkt auf das noch heiße Produkt aufbringen.

Zutaten: Fettglasur, Puderzucker, gehackte Pistazien, Schoko-Topping, Aprikotur



Butter-Croissant mit Schokocreme



SCHNELL UND AUFGEPEPPT



Fein besponnen & bestäubt

Tolle Effekte erzielt man, indem man ein geschwungenes Muster aus Schoko-Topping aufbringt oder Schoko-Topping und Puderzucker kombiniert.

Zutaten: Puderzucker, Schoko-Topping



Schoki- und
Vanillecreme-
Hörnchen



Halb gezuckert

Backwaren müssen nicht immer komplett abgedudert werden. Ein toller Look entsteht, indem man eine Hälfte diagonal mit einem zusammengefalteten Backpapier oder einem Teigschaber abdeckt und abdudert.

Zutaten: Puderzucker



Apfel-Quark-
Traum



Exotisch

Kokosraspel verleihen einen Hauch Exotik.
Die Raspel über das aprikotierte Gebäck streuen
und mit Obst, z. B. einer halbierten Erdbeere,
verziern.

Zutaten: Aprikotur, Kokosraspel, Früchte nach Belieben

Erdbeer-
Quark-Traum



Eyecatcher

Den Plunder aprikotieren, mit gehobelten Mandeln bestreuen und mit einem Fächer aus feinen Apfelspalten garnieren. Dazu das Gebäck leicht einschneiden, die Spalten hineinstecken und mit Tortenguss abglänzen.

*Zutaten: Aprikotur, gehobelte Mandeln, Apfelspalten
oder andere Früchte, Tortenguss*



Apfel-Quark-
Traum



KERNIGE ANGELEGENHEITEN



Knusprig & kernig

Das Croissant vor dem Backen für etwa 5 Min. antauen lassen und in unterschiedliche Körner oder Saaten hineindrücken.

Zutaten: Kürbiskerne, Saatenmischung



Laugen-
Croissant



Eingeschnitten & bestreut

Die Laugenecke wird noch attraktiver, wenn sie vor dem Backen mit Körnern bestreut oder an der Oberfläche eingeschnitten wird. Dazu den Teigling etwa 5 Min. antauen lassen und entweder in Körner drücken oder mit einem Messer nach Belieben an der Oberseite ca. 1 cm tief einschneiden. Anschließend im Ofen backen.

Nach Belieben: Saatenmischung, Sesam, Sonnenblumenkerne

Laugenecke



Mit Sesam-Styling

Auch französische Croissants freuen sich über ein Topping! Einfach vor dem Backen für etwa 5 Min. antauen lassen und in Sesam drücken. Danach wie gewohnt backen.

Zutaten: Sesam



Croissant
Royal





SÜSSE GEBÄCKVERFÜHRUNG

*Fruchtige & schokoladige
Gaumenfreuden*

Must-Haves für Schleckermäuler! Durch eine ansprechend
garnierte Vielfalt an süßen Gebäcken verführen Sie Ihre Kunden zu
Spontankäufen und differenzieren sich von Ihren Mitbewerbern.

FRUCHTIGER VERFÜHRER

*... mit frischem oder
tiefgekühltem Topping*

Offene Plundergebäcke eignen sich
optimal zur weiteren Veredelung!

Vor dem Backen

Den Sahne-Vanille-Plunder leicht
antauen lassen und ein bis zwei EL
TK-Beerenmischung darauf geben.
Nach Backanleitung backen.

Nach dem Backen

Das Gebäck mit frischem, kleinge-
schnittenem Obst belegen und mit
Tortenguss abglänzen. Nach Wunsch
mit Puderzucker bestäuben. Sowohl
eine einfach gehaltene Dekoration
aus einer oder zwei Früchten als auch
eine raffinierte Kombination aus
verschiedenen Obstsorten sind hier
denkbar.

*Zutaten: TK-Fruchtmischung bzw.
frisches Obst und Tortenguss
Nach Belieben: Puderzucker*



*Sahne-Vanille-
Plunder*



Nähere Informationen zu den einzelnen Backprogrammen finden Sie auf Seite 66. © Copyright Wolf ButterBack KG



Fruity-Twister

Den Vanillecreme-Schoko-Twister vollständig auftauen lassen, leicht auseinanderziehen und zügig zu einer „8“ formen. Nach dem Backen die beiden Löcher mit etwas Vanillecreme füllen. Nach Belieben mit frischen Früchten belegen und diese mit Tortenguss abglänzen.

Zutaten: Vanillecreme, frisches Obst, Tortenguss



Vanillecreme-Schoko-Twister



Fruchtige Knusper-Ecke

Die gebackene Maisecke halbieren, mit Frischkäse bestreichen und mit frischem Obst, z. B. mit Heidelbeeren sowie mit Apfel- und Aprikosenstücken, belegen. Leicht mit Tortenguss abglänzen.

Zutaten: Frischkäse, frisches Obst, Tortenguss



Maisecke



Apfel-Pizza

Die aufgetaute Rosinenschnecke (ca. 45 Min.) mit Backpapier abdecken und mit einem Nudelholz ausrollen. Mit Vanillequark bestreichen und mit feinen Apfelspalten sowie Mandelblättchen belegen. Die Apfel-Pizza nach Backanleitung backen.

Unser Tipp:

Eine Bestreuung aus Zimtzucker passt super zur Apfel-Pizza! Ebenso können nach dem Backen noch einige frische Apfelspalten aufgelegt werden. Diese leicht mit Tortenguss abglänzen.

Zutaten: Vanillequark, Apfel, gehobelte Mandeln

Nach Belieben: Zimtzucker, Tortenguss



Rosinenschnecke



FRUCHTIGE LECKERBISSSEN



Apfel-Zimt-Franzbrötchen

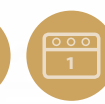
Den Teigling für ca. 45 Min. auftauen lassen und mit Backpapier abdecken. Mit einem Glas eine Mulde in das Gebäck drücken und ca. 2 EL Apfelkompott hineingeben. Nun wie gewohnt backen. Nach Wunsch mit Hagelzucker bestreuen.

Zutaten: Apfelkompott

Nach Belieben: Hagelzucker



Franzbrötchen



Eiscreme-Teller mit fröhlichem Croissant

Das Croissant Royal nach dem Backen halbieren und mit Puderzucker bestäuben. Mit Hilfe von flüssiger Fettglasur ein Gesicht aus Zuckeraugen, Schokolinsen und rot gefärbtem Fondant auf das Croissant dekorieren. Den Teller mit einer Kugel Eiscreme und frischem Obst garnieren.

Eine unwiderstehliche Kombi – nicht nur für Kids!

Unser Tipp:

Der Teller wird für Kinder noch verlockender, wenn man „Frucht-Schlangen“ (Fruchtspieße mit Zuckeraugen) auf den Teller gibt.

Zutaten: Puderzucker, Schokolinsen, rot gefärbter Fondant, Zuckeraugen, Eiscreme, frisches Obst



Croissant Royal



Cremiges Schnitten-Trio

Sahne-Schnitte oder Plunder? Wir haben beides in einem!

Gebackene Apfelecken und Kirsch-Blätterteigtaschen längs halbieren und die Unterteile in jeweils eine Form geben. Den Schoki-Vanillecreme-Twister unzerlegt in eine weitere Form legen. Nun Sahnecreme einfüllen und über Nacht bzw. mind. vier Stunden kühlstellen. Die Sahne-Schnitten mit den restlichen gebackenen Deckeln bzw. Stücken dekorieren.

Unser Tipp:

Zur Apfelecke passt eine Käse-Sahne und zur Kirsch-Blätterteigtasche eine Waldfrucht-Sahne hervorragend. Der Schoki-Vanille-Twister in Kombination mit einer Schoko-Sahne ist ebenso ein leckeres Duo!

Zutaten: Käse-Sahne-Masse, Waldfrucht-Sahne-Masse, Schoko-Sahne-Masse



Schoki-Vanille-creme-Twister



Kirsch-Blätterteig-tasche



Apfelecke



Kirsch-Vanille-Törtchen

Den Teigling leicht antauen lassen und in vier gleichgroße Stücke schneiden. Nun drei Stücke mit den Schnittflächen aneinander in eine Muffin-Form legen und im Ofen backen.

Unser Tipp:

Mit Vanillecreme und einer Kirsche dekoriert sieht das Törtchen noch verführerischer aus!

Nach Belieben: Vanillecreme, Kirschen



Kirsch-Vanille-Fächer



Unsere Laugenecke ist ein echtes Allround-Talent und kann auch süß überzeugen!

Feine Streifen

Die gebackene Laugenecke mit der Oberseite in dunkle Fettglasur tauchen, fest werden lassen und mit weißer Fettglasur fein abspinnen.

Zutaten: Weiße und dunkle Fettglasur

Extra crunchy

Die gebackene Ecke in weiße Fettglasur tauchen. Bevor die Fettglasur fest wird, gezuckerte Cornflakes auf die Laugenecke geben.

Unser Tipp:

Die Cornflakes können vor dem Bestreuen etwas zerkleinert werden.

Zutaten: Weiße oder dunkle Fettglasur, gezuckerte Cornflakes



Laugenecke



Nähere Informationen zu den einzelnen Backprogrammen finden Sie auf Seite 66. © Copyright Wolf ButterBack KG



SNACKWELT

*Unsere herzhaften
Kreationen sorgen für
Abwechslung!*

Snacks sind zu jeder Tageszeit ein unverzichtbarer Umsatzbringer. Um den Kunden immer wieder neu zu überzeugen, sollte das Angebotsspektrum abwechslungsreich sein.

Da kommen unsere Teiglinge ins Spiel! Von beliebten Geschmacks-kombinationen, raffinierten Formen, über ansprechend belegte Sandwiches und überbackene Snacks – in unserer Snackwelt finden Sie vielfältige Inspirationen.



MULTITALENT LAUGENECKE!

Ein Produkt mit vielen Möglichkeiten



Laugenecke Focaccia-Art

Die Laugenecke vollständig auftauen lassen. Den Teigling längs halbieren, die beiden Hälften aneinanderlegen und festdrücken. Vor dem Backen mit viel frischem Rosmarin, Oliven- sowie Tomatenscheiben belegen und mit grobem Meersalz bestreuen. Wie gewohnt backen.

Unser Tipp:

Frischer Rosmarin bringt den Aroma-Kick! Davon darf es ruhig ein bisschen mehr sein.

Zutaten: Cocktailltomaten, Oliven, frischer Rosmarin, Meersalz



Laugenecke



ÖFTER MAL WAS NEUES!

Diese Ecke macht alles mit!



Suppe im Laugenecken-Töpfchen

Die gebackene Laugenecke so teilen, dass ein Deckel (ca. 1/3) und ein Unterteil (ca. 2/3) entstehen. Beim Unterteil die Krume fest an den Rand des Gebäcks drücken. Eine warme Suppe nach Wahl einfüllen, den Deckel versetzt auflegen und heiß servieren.

Zutaten: Suppe nach Wahl, z. B. Tomatensuppe



Laugenecke



Heute italienisch...

Schmand mit etwas Pesto verrühren und die Masse auf die Hälften einer gebackenen Laugenecke streichen. Tomatenscheiben auflegen, geriebenen Mozzarella darüber geben und überbacken. Vor dem Servieren mit etwas Pesto und Basilikum garnieren.

Zutaten: Schmand, Pesto, geriebener Mozzarella, Tomate
Nach Belieben: Frisches Basilikum

Laugenecke



... morgen mit Schlemmermasse ...

Für unsere berühmte Schlemmerecke Schmand, geriebenen Käse, Paprika- und Salami- und/oder Schinkenstückchen sowie Frühlingszwiebeln und Schnittlauch miteinander vermengen. Die Masse auf die gebackenen Hälften geben und gratinieren. Nach Belieben mit Frühlingszwiebeln und Schnittlauch dekorieren.

Zutaten: Schmand, geriebener Käse, bunte Paprika, Salami und/oder Schinken, Frühlingszwiebeln, Schnittlauch



Laugenecke



... und dann griechisch ...

Die halbierte Ecke mit einer Masse aus Frischkäse und feingewürfeltem Feta, Paprika-, Gurken-, Oliven- und Peperonistückchen im Ofen überbacken.

Zutaten: Frischkäse, Feta, Paprika, Gurke, Oliven, Peperoni

Laugenecke



Unser Tipp:

Ecken vom Vortag können gut zum Überbacken verwendet werden, das ist besonders rentabel!

Verarbeitungshinweis für alle überbackenen Ecken:
Überbacken im Umluftofen: 5 Min. bei 160 – 180°C
Überbacken im Etagenofen: 7 – 10 Min. bei 200°C

Einfaches Handling:

Diese überbackenen Snacks können fix und fertig zubereitet und kurz vor dem Servieren einfach 2 Min. erhitzt werden.

VORSICHT: KÖNNEN SÜCHTIG MACHEN!

Originell präsentierte Snacks

Maisecken-Fritten

Die Maisecke vollständig auftauen lassen, längs halbieren und in ca. 0,5 cm. dünne Streifen schneiden. Im heißen Fett bei 170°C für ca. 5 – 7 Min. goldbraun ausbacken. Gut abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Unser Tipp: „Pommes rot/weiß“

Reichen Sie ganz klassisch Ketchup und Mayo zu den Fritten.

Zutaten: Pflanzenöl, Salz, Ketchup, Mayonnaise



Maisecke



Pizzaschiffchen

Den Teigling vollständig auftauen lassen und an der kürzeren Seite etwas in die Länge ziehen. Nun zwei gegenüberliegende Ecken zueinanderführen, übereinanderschlagen und gut festdrücken. Wie gewohnt backen. Nach Belieben etwas Schmand und Pesto miteinander vermengen. Einen Klecks der Masse auf die Mitte des Schiffchens geben und mit frischem Basilikum ausgarnieren.

Nach Belieben: Schmand, Pesto, frisches Basilikum



Gefüllte
Pizzaschnitte
(Margherita)



Käseschnecken-Pizza

Die Käseschnecke vollständig auftauen lassen und in eine runde Form (Durchm. 20 cm) drücken. Nun nach Wunsch belegen, z. B. mit Tomaten- und Paprikawürfeln, Salamistückchen und in Scheiben geschnittenen Champignons. Wie gewohnt backen und nach Belieben mit Rucola garnieren.

Zutaten: Tomaten, Paprika, Salami, Champignons

Nach Belieben: Rucola



Käseschnecke



Aus unserer Käseschnecke
lassen sich ganz einfach viele
Variationen zaubern!



Bunte Käseschnecke

Den Teigling vor dem Backen nach Belieben mit kleingeschnittenen Zutaten, wie bunten Paprikastückchen, belegen.

Unsere Tipps:

- ✓ Schneiden Sie die Zutaten nicht zu klein, damit sie nicht verbrennen!
- ✓ Das Auge isst mit: Kombinieren Sie bunte Zutaten!
- ✓ Lecker schmecken auch Variationen mit Salami und/oder Schinken.

Zutaten: Rote, gelbe, grüne Paprika

Käseschnecke



TOP IN FORM!

Spinat-Kranz

Den Zwirbel vor dem Backen auf der Oberseite liegend vollständig auftauen lassen und anschließend die Enden zusammendrücken, so dass ein Ring entsteht. Wie gewohnt backen.



Spinat-Zwirbel
mit Feta



Blätterteigstange „extra large“

Den Teigling auf der Oberseite liegend vollständig auftauen lassen, in die Länge ziehen und im Ofen backen.

Funktioniert auch
prima mit der
Blätterteigstange
mit Käsefüllung!

Blätterteigstange
mit Schinken-
Käsefüllung



Tomaten-Kranz

Den Strudel vor dem Backen auf der bestreuten Seite liegend vollständig auftauen lassen, wie oben beschrieben zu einem Kranz formen und im Ofen backen. Nach dem Abkühlen mit Feta, Tomaten, Paprika, Gurke und grünen Oliven belegen. Optional mit Kresse verfeinern.

Nach Belieben: Feta, Tomaten, Paprika, Gurke, grüne Oliven, Kresse

Paprika-
Tomatenstrudel



Herzhaft gefüllter Blätterteig-Ring

Den Teigling auf der bestreuten Seite liegend vollständig auftauen lassen, etwas in die Länge ziehen und zu einem Ring formen. Die Enden miteinander verbinden und dabei aneinander drücken. Nach Backanleitung backen.

Blätterteigstange
mit Schinken-
Käsefüllung





FRISCH BELEGT!

*Immer anders,
immer lecker!*

Mit frischen Zutaten belegte Snacks kommen bei Verbrauchern besonders gut an. Denn Frische ist ein wichtiges Kaufkriterium, und das Auge isst natürlich auch mit! Viele unserer Backwaren eignen sich hervorragend als Sandwich-Grundlage.

Schauen Sie auch auf Seite 45 vorbei!
Hier finden Sie trendige Aufstrich-Ideen, die Belegartikeln das gewisse Etwas verleihen.



Werfen Sie einen Blick auf Seite 45! Unsere Aufstriche passen perfekt zu belegten Baguettes und verleihen eine individuelle Note!

Hähnchen-Baguette

Das gebackene Baguette in drei Teile schneiden und diese längs aufschneiden. Deckel und Unterteil mit Frischkäse bestreichen. Nun mit gegrillter Hähnchenbrust, Tomaten- und Gurkenscheiben sowie mit Paprikaringen belegen. Zum Schluss etwas Salat darüber geben und den Deckel auflegen.

Zutaten: Frischkäse, gegrillte Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Paprika, Salat



Thunfisch-Baguette

Das Baguette wie oben aufschneiden und auf der Ober- und Unterseite mit Frischkäse bestreichen. Mit Thunfischstücken, Tomaten- und Gurkenscheiben, gelber Paprika, schwarzen Olivenhälften und Salat belegen.

Zutaten: Frischkäse, Thunfischstücke, Tomate, Gurke, gelbe Paprika, schwarze Oliven, Salat



Baguette mit Sauerteig





Rustico-Taler

Der Crème fraîche-Taler ist ein lecker-würziger Snack, den man auch nach dem Backen vielseitig und blitzschnell belegen kann.

Z. B. mit Räucherlachs & Dill, Speck & Zwiebeln oder geräuchertem Schinken und Frühlingszwiebeln.

Zutaten: Räucherlachs, Dill, Speck, Zwiebeln, geräucherter Schinken, Frühlingszwiebeln

Crème fraîche-Taler mit Schnittlauch



Auf Seite 45 finden Sie unsere Aufstrich-Vielfalt!

Laugen-Korn-Bagel

Nachdem der Teigling vollständig aufgetaut ist, lässt er sich leicht zum Bagel formen. Die Enden dabei zusammen-drücken. Backen Sie das Produkt nun wie gewohnt.

Den Bagel aufschneiden und nach Belieben belegen. Sommerlich-leicht ist beispielsweise ein Belag aus Frischkäse, Rucola, Tomaten und Mozzarella, der mit Kresse verfeinert werden kann.

Zutaten: Mozzarella, Frischkäse, Tomate, Rucola
Nach Belieben: Kresse



Laugen-Korn-Kipferl



Keimkraft-Kipferl „Vegetariano“

Das aufgeschnittene Keimkraft-Kipferl auf der Ober- und Unterseite mit Frischkäse bestreichen und das gegrillte Gemüse darüber geben.

Unser Tipp:

Besonderen Pfiff gibt ein Olivenaufstrich, der auf dem Belag verteilt wird.

Zutaten: Frischkäse, gegrilltes Gemüse (z. B. Aubergine, Zucchini, Paprika)
Nach Belieben: Olivenaufstrich

Keimkraft-Kipferl



GANZ SCHÖN KERNIG!

Frischkäse-Kipferl

Frischkäse lässt sich leicht verfeinern, z. B. mit Paprika und Kräutern. Mit einem Spritzbeutel aufdressiert sieht er besonders ansprechend aus. Mit Paprikastücken belegen – fertig!

Zutaten: Frischkäse, Paprikapulver süß, Schnittlauch, Petersilie, Paprika



Frischkäse sieht aufdressiert besonders ansprechend aus!



Laugen-Korn-Kipferl



Bunt belegt

Keimkraft-Kipferl mit Mangoldblättern und Gurkenscheiben belegen. Abwechselnd Hüttenkäse und den Rote-Bete-Frischkäse darauf geben. Nun Karottenstifte und Rote Betewürfel aus dem Glas sowie in Scheiben geschnittene Cherrytomaten auflegen und mit Kresse garnieren.

Zutaten: Mangold, Gurke, Hüttenkäse, Rote-Bete-Frischkäse, Karottenstifte, Rote Betewürfel aus dem Glas, Cherrytomaten
Nach Belieben: Kresse



Entdecken Sie diesen und weitere leckere Aufstriche auf Seite 45!

Keimkraft-Kipferl



Laugenstangen-Grissini

Die Laugenstange vollständig auftauen und anschließend in die gewünschte Länge ziehen. Nach Gusto mit Hagelsalz, Sesam, Sonnenblumenkernen, Pfeffer oder Kümmel bestreuen und wie gewohnt backen.

Nach Belieben: Hagelsalz, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kümmel, Pfeffer



Laugenstange





STREETFOOD

- Trendthema Nr.1 -

Klassischer Burger

Burger Bun auftauen lassen und klassisch mit Salat, Fleisch, Tomatenscheiben und Essiggurke belegen. In Ringe geschnittene rote Zwiebeln auflegen und mit Senf und Ketchup verfeinern.

Zutaten: Salat, Burger-Patty, Tomate, Essiggurke, rote Zwiebel, Senf, Ketchup



FOOD TRENDS

Backwaren am Puls der Zeit

Die Welt des Essens ist mehr denn je in Bewegung und unterliegt wechselnden Trends. Wichtig ist es, nicht jedem Trend zwanghaft zu folgen, sondern authentisch zu bleiben und dennoch dem Kundenwunsch nach Neuem nachzukommen.

Hier haben wir die Szene-Trends zusammengefasst, mit denen Sie eine trendbewusste Zielgruppe ansprechen können.



Hamburgerbrötchen „Shiny“



Berliner-Burger

Den Berliner für 60 Min. auftauen lassen und anschließend zweimal längs halbieren, so dass drei Teile entstehen. Die Unterseite mit Salami, Gouda-, Gurken- und Tomatenscheiben sowie mit Paprikaringen und Friséesalat belegen. Mayonnaise über den Belag geben. Nun das Mittelteil auflegen und wie gehabt belegen. Nach Belieben mit Kresse garnieren und den Deckel mit einem Spieß dekorieren.

Unser Tipp:

Wer es ausgefallener mag, kann anstelle von Mayonnaise auch Sauerrahm, gewürzt mit Pfeffer und Salz, verwenden.

Zutaten: Salami, Gouda, Gurke, Tomate, Paprika, Friséesalat, Mayonnaise
Nach Belieben: Kresse, Sauerrahm, Salz, Pfeffer

Berliner, ungefüllt



Auf Seite 45 finden Sie weitere tolle Aufstrich-Rezepte, die super zur Hähnchen-Ecke passen!

STREETFOOD

- Trendthema Nr. 1 -



Sommerliche Hähnchen-Ecke

Die gebackene Laugenecke aufschneiden, die Ober- und Unterseite mit Frischkäse bestreichen und mit Tomatenscheiben belegen. Nun gegrillte Hähnchenbrust auflegen, darauf Paprika, Gurke und Salat geben. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Unser Tipp:

Besonders attraktiv sehen dünn gehobelte Gurkenstreifen auf dem Burger aus!

Zutaten: Frischkäse, gegrillte Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Paprika, Salat

Nach Belieben: Frische Kräuter



Laugenecke



Pulled Pork Burger

Ein gebackenes Brötchen zunächst mit Salat belegen und das Pulled Pork darauf geben. Anschließend Cole Slaw, Paprika- und Zwiebelringe darüber verteilen und mit Barbecue-Sauce verfeinern. Deckel auflegen.

Unser Tipp:

Brötchen mit Tigerpaste sehen besonders attraktiv aus.

Zutaten: Brötchen, Salat, Pulled Pork, Cole Slaw, Paprika, rote Zwiebel, Barbecue-Sauce

Nach Belieben: Tigerpaste

Angesagt: orientalisch-vegetarisches Streetfood



Falafel-Tasche



Schneidet man die Käseschnecke so auf, dass die Hälften noch verbunden sind, erhält man eine Tasche, die sich hervorragend füllen lässt, z. B. mit würzigen Falafel.

Falafelbällchen und Gemüsestreifen in die Käseschnecke geben, Frisée und Zwiebelringe darauf verteilen und mit einem Dip aus Sauerrahm, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abrunden.

Zutaten: Falafelbällchen, Gurke, Tomate, Paprika, Frisée, rote Zwiebeln, Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Unser Tipp:

Falafelbällchen gibt es bereits verzehrfertig oder als Mix, den man nur noch mit Wasser anrühren muss.



Käseschnecke





Classic Hot Dog, neu interpretiert

Hat alles, was ein guter Hot Dog braucht!

Gebackenes Laugen-Korn-Kipferl einschneiden, eine gebratene Wurst hineingeben und mit in Scheiben geschnittenen Gewürzgurken belegen. Mit Röstzwiebeln, Ketchup und Senf garnieren.

Zutaten: Bratwurst, Gewürzgurke, Röstzwiebeln, Ketchup, Senf

Laugen-Korn-Kipferl



Hot Dog Revolution: Klassiker jetzt im Bäcker-Format



Special Hot Dog

Probieren Sie auch außergewöhnliche Kombinationen, z. B. mit Tomate, Paprika, Rote Bete und Krautsalat. Der Hot Dog kann nach Wunsch mit Kresse oder Kartoffelchips dekoriert werden.

Zutaten: Bratwurst, Tomate, Paprika, Rote Bete, Krautsalat, Kresse, blaue Chips

Laugen-Korn-Kipferl



STREETFOOD

– Trendthema Nr.1 –

Lassen Sie Ihrer
Fantasie freien Lauf...

und entwickeln Sie Ihren eigenen
Hot Dog! Verwenden Sie z. B. regional-
typische Zutaten und geben Sie Ihrer
Kreation einen passenden Namen.



Italian Hot Dog

Köstlich ist auch ein italienisch angehauchter Hot Dog. Dazu zunächst rotes Pesto dann eine Bratwurst in das aufgeschnittene Keimkraft-Kipferl geben. Anschließend Rucola und Tomate darüber geben und mit Parmesanspänen geschmacklich abrunden.

Zutaten: Bratwurst, rotes Pesto, Rucola, Tomate, Parmesan

Keimkraft-Kipferl



SÜSSES STREETFOOD

– Trendthema Nr. 2 –



Zum Weglöffeln: Apple Crumble

Den gebackenen Apfel-Quark-Traum in acht Stücke teilen. Diese mit verschiedenen Beeren, Aprikosenstücken und Vanillejoghurt in ein Glas geben. Mit frischer Minze dekorieren.

Unser Tipp:

Je nach Jahreszeit können die Zutaten variiert werden.

Zutaten: Beeren, Aprikose, Vanillejoghurt
Nach Belieben: frische Minze



Apfel-Quark-Traum



Süße Plunder-Fritten

Die Maisecke vollständig auftauen lassen, längs halbieren und in ca. 0,5 cm dünne Streifen schneiden. Im heißen Fett bei 170°C für ca. 5 – 7 Min. goldbraun ausbacken. Gut abtropfen lassen und in Zimtzucker wälzen.

Unser Tipp:

Mit Fruchtkompott servieren.

Zutaten: Zimtzucker
Nach Belieben: Fruchtkompott

Maisecke



SÜSSES STREETFOOD

– Trendthema Nr. 2 –



Quarkbällchen-Pops

Aufgetaute Quarkbällchen auf einen Spieß stecken und in weiße Fettglasur tauchen. Direkt anschließend in Perlen oder Streuseln wälzen. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Zutaten: Weiße Fettglasur, Dekor nach Belieben, z. B. bunte Zuckerperlen und Schokostreusel

Für Kids bin ich der Hit!

Quarkbällchen



Schokobrotchen am Spieß

Das gebackene Schokobrotchen mit einer Seite in weiße oder dunkle Fettglasur tauchen und anschließend auf einen Holzspieß stecken. Verziern Sie das Schokobrotchen nach Lust und Laune, beispielsweise mit Mandeln oder geraspelter Schokolade.

Unser Tipp:

Der Spieß hält besser im Gebäck, wenn er zunächst in Fettglasur getaucht und dann in das Schokobrotchen gesteckt wird.

Zutaten: Weiße und dunkle Fettglasur, Mandeln, Schokoraspel

Schokobrotchen



Cherry-Choc „Fruity“

Mit Puderzucker bestäuben, Vanillecreme aufdressieren, mit einer Kirsche dekorieren.

Zutaten: Puderzucker, Vanillecreme, frische Kirschen

Vanilla-Choc „in Love“

Vanillecreme aufdressieren, mit einer Himbeere und Zuckerherzen verzieren.

Zutaten: Vanillecreme, frische Himbeeren, Zuckerherzen

Cherry-Choc „Schokoboost“

Cruffin mit weißer Schokolade überspinnen und Schokoraspel aufstreuen.

Zutaten: Weiße Schokolade, Schokoraspel

CRUFFINS!!

Die trendige Gebäckinnovation



Cruffin Vanilla-Choc

Cruffin Cherry-Choc



Nähere Informationen zu den einzelnen Backprogrammen finden Sie auf Seite 66. © Copyright Wolf ButterBack KG

SUPERFOOD

- Trendthema Nr. 3 -



Sommersalat mit Granatapfel und Kipferl-Chips

Ein bunter Salat schmeckt an heißen Tagen doppelt so gut. Mit Granatapfelkernen garniert wird er schnell zum „Super-Sommer-Salat“. Für den Extra-Biss sorgen knusprige Chips, hergestellt aus unserem Laugen-Korn-Kipferl. Dazu das gebackene Kipferl in dünne Streifen schneiden und bei 180°C ca. 5 Min. im Ofen anrösten.

Nach Belieben: z. B. Rucola, Gurke, Radieschen, Tomate, Granatapfelkerne, Essig, Öl

Laugen-Korn-Kipferl



Chia-Maisecke mit Avocado und Lachs

Die Maisecke 5 Min. antauen lassen, mit der Oberseite in Chia-Samen drücken und wie gewohnt backen. Nach dem Abkühlen die Ober- und Unterseite mit Frischkäse bestreichen und mit Räucherlachs und Avocadoscheiben belegen. Optional mit Schnittlauch verfeinern.

Unser Tipp:

Die Avocadoscheiben leicht mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Zutaten: Chia-Samen, Lachs, Avocado, Frischkäse

Nach Belieben: Schnittlauch

Maisecke



UNSERE AUFSTRICHE

Bringen neuen Schwung auf jedes Sandwich!

Wir schmecken auch lecker zum Frühstücksangebot bzw. -buffet.



Hummus & Avocado

Hummus-Aufstrich:

500 g abgetropfte Kichererbsen aus der Dose, 1 Knoblauchzehe, Saft einer ½ Zitrone, Salz, Pfeffer

Nach Belieben: Kreuzkümmel, Paprikapulver

Zutaten miteinander vermengen und pürieren. Nach Belieben mit Gewürzen verfeinern.

Avocado-Aufstrich:

1 Avocado, ¼ fein geschnittene Zwiebel, ¼ Knoblauchzehe (zerdrückt), Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Das Fruchtfleisch der Avocado mit einer Gabel zerdrücken, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Honig-Senf, Pesto & Rote Bete

Honig-Senf- oder Pesto-Aufstrich:
100 g Frischkäse, 10 g Pesto bzw. je 10 g Honig und Senf

Rote-Bete-Aufstrich:
100 g Frischkäse, 50 g Rote Bete (vorgegart und gerieben)

Zutaten miteinander vermengen. Fertig!



FINGERFOOD

Bei dieser Auswahl greift jeder gerne zu!

Egal ob zum Brunch, beim Party-Buffer, für die Kaffeepause oder als Begleiter zu Suppe oder Salat, bei kleinen Häppchen greift jeder gerne zu!

Aus unseren Teiglingen ist es besonders leicht, im Nu vielfältige "Leckerbisschen" zu zaubern und vom Zusatzgeschäft zu profitieren. Wir zeigen Ihnen, wie es geht!



HÄPPCHEN FÜR VIELE ANLÄSSE

Aufgespießt

Den Teigling auf der Oberseite liegend antauen lassen und anschließend in ca. 5 cm breite Stücke teilen. Nach Backanleitung backen und mit Tomaten, Gurke und Rucola abwechselnd auf einen Spieß stecken.

Zutaten: Tomaten, Rucola, Gurke



Frischkäse-
Peperoni-
Stange



KLEINE SNACKS – Großartig im Geschmack



Mini-Butter-Croissant, herzhaft belegt

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und belegen Sie unsere Mini-Butter-Croissants z. B. mit Lachs und Ei oder vegetarisch mit Frischkäse, Paprika und Kresse. Auch mit Schinken und Rosmarin schmecken die Minis lecker! Alle Variationen können nach Belieben zusätzlich mit Salat, Tomaten und Gurken abgerundet werden.

Nach Belieben: Lachs, Ei, Frischkäse, Paprika, Schinken, Salat, Tomaten, Gurken, Kresse, Rosmarin

Mini-Butter-Croissant



Knusprige Konfekt-Ecken

Der Teigling lässt sich nach 20 Min. Antauzeit in vier kleine Dreiecke teilen. Diese können in Körner und Saaten getaucht bzw. unterschiedlich bestreut werden. Dazu eignen sich Sesam, Kürbis- oder Sonnenblumenkerne. Experimentieren Sie ebenso mit Maisgranulat oder Kartoffelflocken. Die Mini-Ecken machen aber auch eingeschnitten oder pur eine tolle Figur! Die Teiglinge nach Backanleitung backen.

Nach Belieben: Körner, Saatenmischung, Maisgranulat, Kartoffelflocken



Laugenecke



Laugenecke



Partyhäppchen mit und ohne Deckel

Raffinierte Variationen entstehen, wenn man die Konfekt-Ecken nach Lust und Laune belegt, z. B. mit geräucherter Schinken, Rucola und Melone oder mit Camembert, Apfel und Traubenscheiben. Köstlich ist auch eine Kombination aus Tomate, Gurke und Eiersalat.

Aber auch ohne Deckel sind die Häppchen ein Hingucker, z. B. belegt mit Camembert und Gurkenscheibchen oder verschiedenen aufdressierten Cremes.

Nach Belieben: geräucherter Schinken, Rucola, Melone, Äpfel, Trauben, Tomate, Gurke, Eiersalat, Camembert, Thunfischcreme

Auch hier
eignen sich unsere
Aufstriche von
Seite 45 perfekt!



Laugenecke





Currywurst mal anders

Den Teigling auf der Oberseite liegend antauen lassen, in ca. 5 cm breite Stücke teilen und nach Backanleitung backen.

Currywurst-Tasche XXL



Wunderbar wandelbar: Karamell-Laugenecke

Unsere Laugenecke schmeckt auch mit cremig-süßem Karamell! Dazu den Teigling ca. 20 Min. antauen lassen und mit einem Messer in vier kleine Ecken teilen. Nach Backanleitung backen. Mit Karamell bestreichen und etwas Fleur de Sel aufstreuen.

Zutaten: Karamell, Fleur de Sel



Laugenecke



HERZHAFT

ODER SÜSS?

Tolles Fingerfood
ganz ohne
zusätzliche Zutaten!

Herzhafte Häppchen

Auch das Wiener im Blätterteig, die Blätterteigtasche mit Käsefüllung oder mit Schinken und Käsefüllung lassen sich mit nur einem Arbeitsschritt zu appetitlichen Minis verarbeiten.



Wiener im
Blätterteig



Blätterteigstange
mit Schinken-
Käsefüllung



Schoko-Taler

Das angetaute Schokobrotchen in ca. 3 cm breite Stücke teilen und je zwei Stücke nebeneinander in ein Papierförmchen legen. Die beiden Stücke leicht aneinanderdrücken, so dass ein runder Taler entsteht. Nun wie gewohnt backen.



Schoko-
brötchen





SIEDEGEBÄCKE

Attraktiv in Szene gesetzt

Siedegebäcke sind innen lecker gefüllt, doch von außen sehen sie immer gleich aus. Das muss nicht sein!

Wir zeigen Ihnen, wie Sie Berliner und Donuts individuell mit verschiedenen Toppings und Dekoren veredeln oder völlig neue Kreationen herstellen.



HALLO, DA SIND WIR!



Individuelle Donut-Gesichter

Donuts in weiße oder dunkle Fettglasur tauchen. Bevor diese fest wird, einen Schokokuss als Nase und Fettglasur-Chips als Augen auflegen. Pupillen und einen Mund aus Fettglasur aufmalen oder mit einer Fruchtgummi-Erdbeere eine Zunge in den zuvor eingeschnittenen Donut stecken.

Unser Tipp:

Wenn Sie den bereits dunkel glasierten Donut von Wolf ButterBack verarbeiten, sparen Sie sich einen Arbeitsschritt! Jedoch müssen hier die weiteren „Körperteile“ jeweils mit etwas Fettglasur befestigt werden.

Ebenso sparen Sie Zeit, wenn Sie bereits fertige Zuckeraugen verwenden.

Zutaten: Weiße und dunkle Fettglasur, Fettglasur-Chips oder Zuckeraugen, Mini-Schokoküsse
Nach Belieben: Fruchtgummi-Erdbeeren





Fruchtiger Erdbeer-Berliner

Den aufgetauten Berliner aufschneiden und auf die Unterseite eine Erdbeer-Sahne dressieren. Den Deckel wieder aufsetzen, leicht abpudern und einen Tuff Erdbeer-Sahne darauf geben. Mit einer halben Erdbeere dekorieren.

Zutaten: Erdbeer-Sahne, Puderzucker, Erdbeeren

Gebäcke mit
Sahnecreme müssen
in der Kühltheke/
Tortentheke
präsentiert werden.

Berliner,
ungefüllt



Sommerliches Donut-Törtchen

Naked Cakes sind absolut hip! Mit diesem Rezept kann der Trend mit wenigen Handgriffen im Mini-Format umgesetzt werden.

Dazu den aufgetauten Donut zweimal längs durchschneiden. Sahne mit Sahnestandmittel steifschlagen, mit einem Spritzbeutel auf den Boden aufdressieren und einige Beeren darauf platzieren. Anschließend mit dem zweiten Donutring ebenso verfahren. Zum Schluss den Deckel auflegen und nach Wunsch mit weiteren Beeren und frischer Minze verzieren.

Zutaten: Sahne, Sahnestandmittel, frische Beeren

Nach Belieben: frische Minze

Donut,
natur



CREMIG-ZARTE FÜLLUNGEN

geben Siedegebäcken einen
neuen Look!

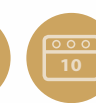
La Dolce Vita: Tiramisu-Berliner

Den Berliner mit weißer Fettglasur überziehen. Nachdem diese fest geworden ist, das Siedegebäck durchschneiden und den Boden mit etwas Kaffee oder Espresso beträufeln. Danach mit einer Tiramisu-Sahne kleine Tufts aufspritzen und mit Kakao bestäuben. Zuletzt den Deckel auflegen und mit Kakao garnieren.

Zutaten: Weiße Fettglasur, Kaffee oder Espresso, Tiramisu-Sahne, Kakao



Berliner,
ungefüllt



RAFFINIERT FRITTIERT



Frittiertes Schokobrötchen: Schoko-Fingers

Das Schokobrötchen leicht antauen lassen, längs halbieren und etwas in Form rollen. Die Enden verschließen. Bei 170°C für ca. 7 – 9 Min. goldbraun frittieren. Gut abtropfen lassen und anschließend in Zimtucker wälzen.

Unser Tipp:

Die Teiglinge vor dem Frittieren etwas flach drücken. So lassen sie sich leichter frittieren.

Zutaten: Zimtucker

Schoko-
brötchen



Croissant Royal, frittiert

Das Croissant leicht antauen lassen und bei 170°C für ca. 10 – 12 Min. goldbraun ausbacken. Nach dem Frittieren gut abtropfen lassen und in Zimtucker wälzen.

Zutaten: Zimtucker

Croissant
Royal



Crunchy Donut

Den Donut mit der Oberseite in weiße Fettglasur tauchen. Bevor diese fest wird, das Gebäck in gezuckerte Cornflakes drücken.

Unser Tipp:

Die Cornflakes können vor dem Bestreuen etwas zerkleinert werden.

Zutaten: Weiße Fettglasur, gezuckerte Cornflakes

Donut,
natur





SAISONAL VEREDELT

Abwechslungsreich durchs ganze Jahr

Neben saisonalen Zutaten können ebenso saisonale Anlässe genutzt werden, um den Kunden stets mit Neuem zu überraschen und zu Spontankäufen zu verführen. Wer kann schon an einem Osterhasen-Muffin oder einem Eisbär-Berliner vorbeigehen!?

Wir haben unsere Ideen fürs ganze Jahr gesammelt!



STARTKLAR FÜR DEN KARNEVAL!

Mit kunterbunten Berlinern

Verzierte Berliner sind zum Karneval ein Muss!



Karneval-Trio

Berliner mit der Oberseite in weiße Fettglasur tauchen ...

Konfetti-Berliner

... und auf die noch feuchte Fettglasur Dekor-Konfetti streuen ...

Luftschlangen-Berliner

... oder bunte Gummischnüre eindrehen und auflegen.

Clown

Auf die noch feuchte Fettglasur ein Brause-Ufo als Nase legen. Für den Hut eine Mini-Eiswaffeln mit dem oberen Rand in weiße Fettglasur tauchen, direkt danach in bunten Streuseln wenden und auf dem Berliner platzieren. Mit dunkler Fettglasur Augen und Mund aufmalen.

Zutaten: Weiße und dunkle Fettglasur, Dekor-Konfetti, Gummischnüre, Brause-Ufos, Mini-Eiswaffeln, bunte Zuckerstreusel

Berliner, ungefüllt



Donut-Masken am Stiel

Den Donut halbieren. Ein Holzstäbchen zunächst etwa 5 cm in Fettglasur tauchen und dann in den halbierten Donut stecken, damit dieser besser hält. Das Siedegebäck in die Fettglasur tauchen, um die Enden zu glasieren. Sofort im Anschluss ein Brause-Ufo als Nase auflegen und mit Fettglasur einen Mund aufmalen. Nach Wunsch Zähne aus Marshmallows auflegen.

Unser Tipp:

Der Anschnitt des Donuts sollte zunächst in Fettglasur getaucht werden, damit er nicht austrocknet.

Zutaten: Weiße Fettglasur, Brause-Ufos

Nach Belieben: Marshmallows



Donuts,
glasiert



LIEBEVOLL DEKORIERT...

Herzchen-Muffin

Den Muffin mit weißer Fettglasur abspinnen und anschließend mit Zuckerherzen verzieren.

Unser Tipp:

Der Muffin kann auch mit der Spitze in Fettglasur getaucht werden. Dazu dem Papier-Cup oben leicht vom Muffin ablösen.

Zutaten: Weiße Fettglasur, Zuckerherzen



Yummy-Muffin
Apfel-Traum



Lässt die Herzen höher schlagen: Nuss-Nougat-Herz

Die Nuss-Nougat-Rolle auf der bestreuten Seite 30 Min. auftauen lassen. Mit einem Teigschaber der Länge nach mittig durchteilen, so dass die Enden noch miteinander verbunden sind.

Das obere Ende greifen und über den unteren Teil legen (siehe Bild 2). Dabei öffnet sich das Loch in der Mitte von allein und es muss nur noch leicht in Form gebracht werden (Bild 3). Die Teiglinge nach Backanleitung backen.

Nach Belieben: Puderzucker



Ich bin nicht nur
zum Valentins- und
Muttertag beliebt,
sondern das ganze
Jahr ein Renner!

Nuss-
Nougat-Rolle



... ZUM VALENTINS- UND MUTTERTAG!

SÜSSE OSTER- GRÜSSE

Süße Spiegeleier

Den Donut mit der Oberseite in weiße Fettglasur tauchen und in der Mitte eine Aprikosenhälfte platzieren, diese mit Tortenguss abglänzen.

Zutaten: Weiße Fettglasur, Aprikosenhälften (frisch oder aus der Dose), Tortenguss



Donut,
natur



Yummy-Muffin
Double Chocolate



Osterhasen-Muffin

Den Muffin zweimal leicht einschneiden und Biskuit-Zungen als Ohren einstecken. Für die Augen kommen weiße Fettglasur-Chips auf den Muffin, ein dunkler Fettglasur-Chip wird zur Nase. Mit Fettglasur Schnurrhaare und Pupillen aufmalen.

Nach Wunsch bekommt der Osterhasen-Muffin Zähne aus Marshmallows.

Unser Tipp:

Die Fettglasur-Chips mit einem Tropfen flüssiger Fettglasur auf dem Gebäck befestigen.

Zutaten: Biskuit-Zungen, weiße und dunkle Fettglasur-Chips, weiße und dunkle Fettglasur (flüssig)

Nach Belieben: Marshmallows



Grabstein-Muffin

Einen Butterkeks mit Fettglasur mit „R.I.P.“ oder einem Kreuz beschriften und festwerden lassen. Den Muffin ca. ein bis zwei cm tief einschneiden und den Keks hineinstecken.

Unser Tipp:

Für den zusätzlichen Gruselfaktor können Fruchtgummwürmer in den Muffin gesteckt werden.

Zutaten: Butterkekse, Fettglasur

Nach Belieben: Fruchtgummwürmer



**HAPPY
HALLOWEEN**
Süßes, sonst gibt's Saures!

Yummy-Muffin
Double Chocolate



Fledermaus-Berliner

Kleine Doppelkekse mit einem Messer in der Mitte teilen, so dass sich an einer Hälfte die Creme befindet. Die beiden Hälften durchschneiden, damit Halbkreise entstehen. Den Berliner mit der Oberseite in dunkle Fettglasur tauchen. Auf die noch feuchte Glasur die beiden Kekshälften mit der Creme als Augen aufbringen und eine Pupille aus dunkler Fettglasur aufmalen. Die Hälften ohne Creme als Ohren anlegen. Die Zähne werden aus Mandelstiften aufgelegt.

Zutaten: Dunkle Doppelkekse mit weißer Cremefüllung, dunkle Fettglasur, Mandelstifte



Berliner,
ungefüllt





Schokobrötchen-Geschenk

Das gebackenen Schokobrötchen mit der Oberseite in weiße oder dunkle Fettglasur tauchen. Ein Fruchtgummi-Band horizontal, eines vertikal auflegen. Zwei Schlaufen mit zwei kurzen Bändern legen und mit Fettglasur befestigen. Die Geschenke nach Belieben mit Zuckerperlen verzieren.

Zutaten: Weiße oder dunkle Fettglasur, rote Fruchtgummi-Bänder
Nach Belieben: Zuckerperlen

Schoko-
brötchen



IM WINTER IST LANGeweile TABU!



„Eis-Bärliner“

Den aufgetauten Berliner mit der Oberseite in weiße Fettglasur tauchen und in Kokosflocken drücken. Für die Nase einen dunklen Fettglasur-Chip, für die Ohren Marshmallows mit flüssiger Fettglasur befestigen. Augen und Mund aufmalen.

Zutaten: Weiße und dunkle Fettglasur, Kokosflocken, dunkle Fettglasur-Chips, Marshmallows

Berliner,
ungefüllt



Glücksschweinchen-Donut „Pinky“

Einen Donut mit der Oberseite in weiße Fettglasur tauchen und mit rosafarbenen Perlen bestreuen. Ein ganzes Brause-Ufo wird zur Nase, zwei halbe Brause-Ufos zu den Ohren. Zuckeraugen auflegen und auf die Nase zwei Punkte als Nasenlöcher malen.

Unser Tipp:

Legen Sie Augen, Nase und Ohren auf die noch feuchte Fettglasur.

Zutaten: Weiße und dunkle Fettglasur, Zuckeraugen, rosafarbene Zuckerperlen, Brause-Ufos

Donut,
natur



SILVESTER-PARTY

Silvester-Berliner Happy New Year!

Einen Berliner mit der Oberseite in weiße Fettglasur tauchen, mit dunkler Fettglasur beschriften und bunte Streusel darüber streuen.

Feuerwerk!

Einen Berliner mit der Oberseite in dunkle Fettglasur tauchen. Mit weißer Fettglasur feine Streifen aufmalen und diese mit funkelnden Streuseln und Perlen verzieren.

Glücksbringer

Schablonen sind tolle Hilfsmittel, mit denen Berliner im Nu veredelt werden können. Zu Silvester passt ein Kleeblatt perfekt!

Zutaten: Weiße und dunkle Fettglasur, bunte Streusel, Zuckerperlen, Puderzucker



Berliner,
ungefüllt



VERARBEITUNGSHINWEISE

Wir empfehlen Ihnen, unsere Teiglinge nach folgenden Vorgaben zu backen:



Standardprogramm:

Richtwerte für Ladenbacköfen

Ofentemperatur: 165 – 175°C
Gesamtbackzeit: 20 – 22 Min.
Beschwagung: viel

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Konvektomaten:

Phase 1: Dampf für 3 – 5 Min. bei 100 – 130°C.
Phase 2: Trockene Hitze 17 – 20 Min. bei 165 – 175°C.



Für Pizza:

Richtwerte für Ladenbacköfen

Ofentemperatur: 170°C Vorheiztemperatur / 155 – 160°C Backtemperatur
Gesamtbackzeit: 22 – 24 Min.
Beschwagung: ohne

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Konvektomaten:

Trockene Hitze 20 – 22 Min. bei 160 – 170°C.



Für offene Plundergebäcke:

Richtwerte für Ladenbacköfen

Ofentemperatur: 165 – 175°C
Gesamtbackzeit: ca. 22 Min.
Beschwagung: wenig, (ca. 50 ml pro Blech)

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.

Konvektomaten:

Phase 1: Dampf für 1 – 3 Min. bei 100 – 130°C.
Phase 2: Trockene Hitze 17 – 20 Min. bei 165 – 175°C.



Baguettes

Richtwerte für Ladenbacköfen

Die Backwaren aus dem Karton nehmen und bei Raumtemperatur ca. 10 Min. auftauen lassen. Ofen auf 230°C vorheizen. Baguettes bei 220°C 4 Min. backen



Burger Buns

Die Backwaren aus dem Karton nehmen und bei Raumtemperatur ca. 30 Min. auftauen lassen.

Hinweis:

Lagerung bei mind. -18°C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Die backfertigen Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen 10 – 15 Minuten angetaut werden. Bei Laugengebäcken den Kontakt mit Aluminiumbackblechen unbedingt vermeiden.



Für Französische Croissants:

Richtwerte für Ladenbacköfen

Ofentemperatur: 190°C Vorheiztemperatur / 155 – 160°C Backtemperatur
Gesamtbackzeit: 18 – 20 Min.
Beschwagung: ohne

Gefrorene Teiglinge ca. 15 – 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Konvektomaten:

Trockene Hitze 18 – 20 Min. bei ca. 155°C.



Für Blätterteigprodukte:

Richtwerte für Ladenbacköfen

Ofentemperatur: 165 – 175°C
Gesamtbackzeit: 26 – 28 Min.
Beschwagung: viel

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.

Konvektomaten:

Phase 1: Dampf für 3 – 5 Min. bei 100 – 130°C.
Phase 2: Trockene Hitze 21 – 25 Min. bei 165 – 175°C.



Für Berliner und andere gebackene Produkte:

Die Backwaren aus dem Karton nehmen und bei Raumtemperatur ca. 60 – 90 Min. auftauen lassen.



Für Laugenbrezen und -stangen sowie Quarkteiggebäcke:

Richtwerte für Ladenbacköfen

Ofentemperatur: 160 – 170°C
Gesamtbackzeit: 13 – 16 Min.
Beschwagung: ohne

Gefrorene Teiglinge 15 – 17 Min. antauen lassen. Backofen vorheizen, dann ohne Dampf backen.

Konvektomaten:

Trockene Hitze 13 – 16 Min. bei 170 – 180°C.



Lust auf mehr?
In unserem Kunden-Service-Portal gibt es viele weitere Rezepte zu entdecken! Einfach auf unserer Website unter „Service“ registrieren.



wolf
ButterBack

weil Qualität verbindet



Wolf ButterBack KG, Magazinstr. 77
90763 Fürth, Deutschland
Tel. +49 911 67044-0, Fax +49 911 67044-40
info@butterback.de, www.butterback.de



MARTIN BRAUN GRUPPE