

baeko.de

BÄKO

TRENDS

Ein Newsletter der BÄKO

Sonne
im Herzen



baeko.de/trends

IDEEN UND REZEPTE FÜR
LIEBLINGSBÄCKEREIEN





sonne im Herzen

Die Sonne lacht – zwar in den zunehmend kälteren Tagen nicht immer vom Himmel, aber aus den Gebäckideen auf den folgenden Seiten.

Mit getrockneten Früchten, Sonnenblumenfüllung und perfekt geschichteten Äpfeln bringen Sie die Sommersonne in jeden schmutzigen Regentag und zaubern Ihren Kunden Tag für Tag einen perfekten Genussmoment!

Da scheint die Sonne aus dem Gebäck –
Rezepte mit feinen Trockenfrüchten und

SUNTEIN

04 – 09

Seelenwärmer für die kalten Tage –

MEISTER TEE

10 – 11

Kuchen geht immer – dieses Mal vegan
und ganz fix belegt

12 – 15




Viele weitere
tolle Rezeptideen mit
Trockenfrüchten & Co.
finden Sie hier:



Alle Angaben in dieser Broschüre ohne Gewähr, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



Da SCHEINT Die Sonne aus DEM GEBÄCK



Dieses Rezept wurde von
der Akademie Deutsches
Bäckerhandwerk in
Weinheim (Bundesakademie)
für Sie entwickelt.



AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim



MÜSLITANGE MIT GETROCKNETEN FRÜCHTEN

Gesamtmehlmenge 10.000 g

70% Roggen, 30% Weizen

Roggensauerteig

Roggenmehl Type 1150 2.500 g
 Wasser 2.000 g
 Anstellgut 250 g

Summe (ohne Anstellgut) 4.500 g



Weinheimer
 Einstufenführung, Knetzeit:
 3 Min. Stufe I,
 Sauerteigtemperatur: 28 °C
 fallend auf 23 °C,
 Reifezeit: 16 bis 24 Std.

Teig

Weizenmehl Type 1050 3.000 g
 Roggenmehl Type 1150 4.500 g
 Salz 200 g
 Roggensauerteig 4.500 g
 Hefe 200 g
 Wasser 6.400 g
 Walnussbruch 4.000 g
 Blaubeeren, getrocknet 4.000 g
 Acerola, getrocknet 6.000 g
 Sanddorn, getrocknet 5.000 g

Knetzeit:
 5 Min. Stufe I,
 1 Min. Stufe 2,
 Teigtemperatur: 27 °C

Summe 37.800 g

Früchte gegen Ende
 der Knetzeit unterlaufen
 lassen.



Teigruhe 15 Min.
Teigeinlage 180 g
Aufarbeitung Die Teigstücke rund- und langwirken, Oberfläche befeuchten und in Haferflocken, Großblatt, wälzen und auf einen Abzieher legen.
Care/Endgare 45 – 50 Min. bei Raumtemperatur (25 °C)
Backen 240 °C mit Schwaden
Backzeit ca. 24 Min.

BIRNEN-ZIEGENKÄSE- CREME



BÄKO-Birnenscheiben, klein geschnitten	500 g
Crème fraîche	200 g
Magerquark	200 g
Ziegenfrischkäse	300 g
Petersilie, geschnitten	20 g
Salz	10 g
Pfeffer, weiß	5 g
Pizzagewürz	20 g

Der Ziegenkäse
kann auch durch
Feta ersetzt
werden.



Alle Zutaten miteinander verrühren.



Genießer Tipp von Snack-Profi Rainer Veith

„Mit einem cremigen Aufstrich mit Ziegenfrischkäse und Birnen wird die Müslistange zu einem tollen Abendbrot. Ein Glas Rotwein oder ein kühles Original-Bäckerstöff dazu – perfekt! Sie können den Aufstrich vorbereiten und in kleinen Domdeckelbechern zu den Müslistangen verkaufen. Beachten Sie hierbei die Deklarationspflicht.“

Die passende Verpackung für den Aufstrich

Clear Cup 9 oz – 270 ml, **Art.-Nr.: 684732**
Flachdeckel mit Lasche, **Art.-Nr.: 684735**





Acerola



Das Vitamin C-Wunder aus Brasilien mit exotisch-säuerlichem Geschmack und stabiler rot-oranger Farbe.

Acerola, gesüßt, getrocknet, gehackt,
5 x 5 mm, Karton à 10 kg

Art.-Nr.: 320518

Sanddorn



Aus europäischer Produktion – vollgepackt mit Antioxidantien, Aminosäuren und Mineralien und mit leuchtend oranger Farbe.

Sanddorn, gesüßt, getrocknet,
Karton à 10 kg

Art.-Nr.: 320519



Getrocknete Früchte bereichern Gebäcke mit vielen verschiedenen Aromen und bringen die Sommersonne in Ihre Auslage.



Blaubeeren



Aus der EU – lokal verarbeitet in modernsten, umweltschonenden Produktionsstätten, ein natürliches Geschmacks- und Farbwunder.

Blaubeeren, getrocknet, gezuckert,
Karton à 10 kg

Art.-Nr.: 320269

SONNEN- BLUMENZOPF

SUNTEIN IST UNSER VEGANER, PROTEINREICHER NEWCOMER

Unter SUNTEIN versteht man fein vermahlene, teilweise entfettete Sonnenblumenproteine. Hergestellt wird es aus geschälten High-Oleic-Sonnenblumenkernen nach der schonenden Kaltpressung.

Der Geschmack ist leicht nussig und bringt eine außergewöhnliche Vielfalt in Ihre Backkunst.





AUFARBEITUNG

1.000 g ~ Sonnenblumenfüllung
1.000 g ~ Butterhefeteig, betriebsüblich

Der Butterhefeteig wird auf ca. 100 x 25 cm ausgerollt. Auf der Teigoberfläche 1.000 g Sonnenblumenfüllung gleichmäßig verteilen. Anschließend den Teig aufrollen. Die Teigrolle der Länge nach halbieren und die beiden Hälften miteinander verflechten. Den so entstandenen Zopf in 5 gleichmäßige ca. 25 cm lange Stücke schneiden. Die einzelnen Zöpfe auf Bleche bzw. in Backformen ablegen.

Endgare

ca. 30 – 40 Minuten bei 28 °C, 75% rel. Feuchte. Bei voller Gare einschließen.

Backen

Ofentemperatur: ca. 210 °C
Schwadengabe: gering
Zug: geschlossen
Backzeit: ca. 25 – 35 Minuten in Abhängigkeit vom Gebäckgewicht

BRÜHSTÜCK

Stehzeit über Nacht

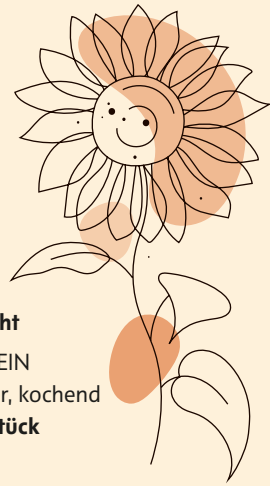
1.000 g ~ SUNTEIN
3.500 g ~ Wasser, kochend
4.500 g ~ Brühstück

SONNENBLUMENFÜLLUNG

Alle Zutaten glatt miteinander verrühren

4.500 g ~ Brühstück
1.000 g ~ Sonnenblumenkerne, geröstet
300 g ~ Süße Brösel
140 g ~ Kaltcremepulver
500 g ~ Zucker
10 g ~ Salz
250 g ~ Vollei
6.700 g ~ Sonnenblumenfüllung

SUNTEIN Sonnenblumenprotein,
Sack à 20 kg, Art.-Nr.: 315371



Weitere
Rezepte mit SUNTEIN
finden Sie hier:



Heißgetränke & Mehrwegbecher

Tee ist Genuss, Wohlbefinden und Gesundheit und Tee ist ein Trendgetränk. Besonders stark gewachsen sind die Segmente der Kräuter- und Früchtetees. Neben Pfefferminze und Kamille sind aromatisierte Mischungen gefragt.



Weitere
Heißgetränke



MEISTER TEE – das sind neun erlesene Teekompositionen in Blattqualität.

Von Meisterhand komponiert und exklusiv für Bäckereien und Konditoreien entwickelt. Für echte Teegenießer nachhaltig im Teebeutel und mit Faden aus 100 % Maisstärke sowie einem Etikett aus biologisch abbaubarem Papier.

- ◆ Stille Kamille, Kräutertee 1,6 g, **Art.-Nr.: 791393**
- ◆ Coole Minze, Kräutertee 1,75 g, **Art.-Nr.: 791397**
- ◆ Kräftiger Klassik, schwarzer Tee 2,5 g, **Art.-Nr.: 791392**
- ◆ Süße Früchte Orange-Litschi, Früchtetee 3 g, **Art.-Nr.: 791394**
- ◆ Harmonischer Darjeeling, schwarzer Tee 2,5 g, **Art.-Nr.: 791391**
- ◆ Würziger Rooibos Ingwer-Sanddorn, Rooibostee 3 g, **Art.-Nr.: 791395**
- ◆ Aufgeweckter Grüner Zitronenmyrte, grüner Tee 2 g, **Art.-Nr.: 791396**
- ◆ Feine Früchte Hibiskus-Himbeere, Früchtetee 3 g, **Art.-Nr.: 791398**
- ◆ Fruchtige Kräuter Fenchel-Orange, Kräutertee 2,5 g, **Art.-Nr.: 791399**

INHALT JE VE: 6 PACKUNGEN À 25 BEUTEL IM KARTON





Bieten Sie Ihren Kunden ein Plus an Nachhaltigkeit mit unterschiedlichen Mehrwegbechern Ihrer BÄKO, zum Beispiel von CUNA. Alle Produkte werden aus einem biobasierten Kunststoff (Bio PE) hergestellt und in Deutschland gefertigt. Durch ein eigenes Recyclingverfahren wird zudem der Materialkreislauf der Produkte gewährleistet.

Pfandbecher mit Deckel 0,2 l, **Art.-Nr.: 685198**

Pfandbecher mit Deckel 0,3 l, **Art.-Nr.: 685114**

Pfandbecher mit Deckel 0,4 l, **Art.-Nr.: 685116**



Bieten Sie Ihren Kunden mehr Nachhaltigkeit mit Mehrwegbechern Ihrer BÄKO. Weitere Mehrwegartikel:



„Man trinkt Tee, um den Lärm der Welt zu vergessen.“

~ TIEN YI-HENG

◆ Sortimentskarton, **Art.-Nr.: 791403**

INHALT JE VE: 6 PACKUNGEN À 25 BEUTEL IM KARTON

1 x Schwarzer Tee Harmonischer Darjeeling, 1 x Früchtetee Süße Früchte Orange-Litschi, 1 x Rooibostee Würziger Rooibos Ingwer-Sanddorn, 1 x Grüner Tee Aufgeweckter Grüner Zitronenmyrte, 1 x Früchtetee Feine Früchte Hibiskus-Himbeere, 1 x Kräutertee Fruchtige Kräuter Fenchel-Orange

veganer kuchen nach käsekuchen art

Rezept für 1 Schnittenblech 58 x 20 cm

Käsekuchen und Apfelkuchen sind zwei der beliebtesten Kuchensorten. Kombiniert und in der veganen Variante wird aus den Klassikern eine trendige Ergänzung Ihrer Kuchentheke.

Mürbeteig

300 g Weizenmehl Type 550

200 g Margarine,
weich (vegan)

100 g Zucker

5 g Backpulver

2 g Salz

15 g Vanillezucker

622 g gesamt Mürbeteig

Eiersatz Grundmischung

1.000 g Maismehl

100 g Johannisbrot-
kernmehl

Tipp: Eiersatz mit Wasser anrühren
und quellen lassen.

Quarkcreme

125 g Margarine (vegan)

150 g Zucker

16 g Eiersatzmischung

80 g Wasser

1.000 g NAARMANN QUASI

20 g Speisestärke

5 g Vanillearoma

80 g Kochcremepulver
Pudinga gefärbt

170 g NAARMANN
Kochcreme Hafer

20 g Zitronensaft

**1.666 g gesamte
Quarkmasse**

3 Stk. DIRA-Apfel-Disc 19 x 19 cm

Mit unseren
neuen
Apfel-Disc!



HERSTELLUNG

Rationelle Herstellung auf Schnittenblechen oder als echter Hingucker in der quadratischen Variante mit geflochtenem Rand!

1. 58 x 20 cm Schnittenblech mit veganem Mürbeteig auslegen und ca. 10 Min. vorbacken.
2. Eiersatzmischung mit Wasser anrühren und kurz quellen lassen, dann Margarine mit Zucker und der Eiersatzmischung aufschlagen. Restliche Zutaten verrühren.
3. Mischung langsam unter die Margarine-Masse geben und weiter aufschlagen.
4. Danach 1.666 g vegane Quarkmasse auf den Mürbeteig Boden füllen und glatt streichen.
5. Drei DIRA-Apfel-Disc auf die vegane Quarkmasse geben.
6. Nach dem Backen noch heiß aprikotieren.
7. Kuchen erkalten lassen und in gewünschte Stückzahl schneiden.
Tipp: Kuchen über Nacht in der Form abkühlen lassen!

Backzeit: ca. 70 Min.

Temperatur: 180 °C (Ober- und Unterhitze)

PRODUKT EMPFEHLUNGEN

Passende Verpackungen für Ihre Kuchen- und Tortenideen:



NAARMANN QUASI, pflanzenbasierte Quarkalternative auf Sojabasis. Das verwendete Soja ist europäischen Ursprungs und das Soja-Eiweiß verhält sich im Backprozess hochfunktionell. Eimer à 10 kg, **Art.-Nr.: 590607**

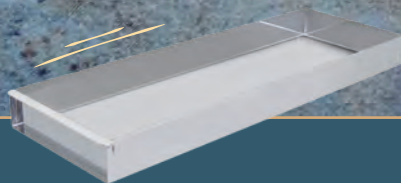
NAARMANN, Kochcreme Hafer, vegan. Tray 12 x 1 kg, **Art.-Nr.: 506408**

NEU! TK DIRA-Apfel-Disc 19 x 19 cm, eckig gelegt für klassische Backbleche, 20 Stück/Platten je Karton, **Art.-Nr.: 430976**

PRODUKTEMPFEHLUNGEN



Teig, Massen und Cremes
perfekt gerührt im
BAKO-line Profimischer SM 32
Art.-Nr.: 821236



Schnittkuchenbleche aus Edelstahl
oder Aluminium in verschiedenen
Größen erhalten Sie ebenfalls bei
Ihrer BÄKO
Art.-Nr.: auf Anfrage

Lochblech für Blechputzmaschinen
in Premiumqualität mit 2,1 mm
Materialstärke

Art.-Nr.: 881143



BAKO-line Blechputzprofil: Das neueste
Mitglied in der BÄKO-line Produkt-
familie bringt ein Plus an Hygiene und
Effektivität in Ihre Arbeitsabläufe
Art.-Nr.: 880075

Bis zu 120 kg Teig produziert
der BÄKO-line SP 120D

Art.-Nr.: 888426





aktuelle angebote

... und viele weitere
BAKO-Technik-Artikel gibt's
in der BAKO-Technik-App





Wirklich
0,9 CENT?

Ja, wirklich
0,9 CENT
je Transaktion!
Volle Kostenübersicht auf
baeko-pay.de

Bargeldloses Zahlen für das backende Handwerk war noch nie so BÄKO!

Jetzt einsteigen oder wechseln und direkt sparen –
mit günstigem Preis bei voller Kostentransparenz!

- für alle backenden Betriebe, unabhängig von der Anzahl der Fachgeschäfte
- für alle bargeldlosen Zahlungsarten
- auch Bargeldauszahlung möglich

Jetzt Kontakt aufnehmen:

Tel.: +49 203 76841 100

E-Mail: info@baeko-pay.de



BÄKO-PAY