

ERFOLGSREZEPT

Von Meister zu Meister

988

Für gelingsichere Siedegebäcke:
Backtivat Krapfen-Creme



Mit Sicherheit zum Erfolg!

Erweitern Sie Ihr Sortiment um heiß begehrte Highlights!

Mit **Baktivat Krapfen-Creme** überzeugen beliebte Siedegebäcke wie Berliner, Krapfen & Co. einfach und gelingsicher das ganze Jahr – auch zwischen den Saisonhöhepunkten! Die lockersaftigen Gebäcke bieten Ihren Kunden jederzeit unwiderstehliche Genusserebnisse – und Ihnen ein zusätzliches Umsatzpotenzial.

Verführen Sie Ihre Kunden mit noch mehr Abwechslung in Ihrer Gebäcktheke – ganz einfach mit **Baktivat Krapfen-Creme**!

Jetzt noch besser: **Baktivat Krapfen-Creme** wurde an modernste Prozesse sowie an das gestiegene Ernährungsbewusstsein der Konsumenten, und damit auch an die Marktanforderungen nach „deklarationsfreundlichen“ Produkten, angepasst.



- ✓ keine Farb- & Konservierungsstoffe
- ✓ keine gehärteten Fette
- ✓ nur natürliche Aromen

IHRE VORTEILE

Baktivat Krapfen-Creme – mit Sicherheit überzeugende Argumente:

- Sehr hohe Gärstabilität & Verarbeitungstoleranz ▶ maximale Sicherheit im Produktionsprozess
- Starker Pfannentrieb ▶ großes Gebäckvolumen & ein stabiler Krugen
- Verarbeitung von betriebseigenen Mehlen ▶ hohe Wirtschaftlichkeit

Grundrezept: Berlinerteig

Rezept-Nr.: 01534

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Gewicht g	Gewicht g
Aus den Zutaten einen Teig herstellen.	Weizenmehl Type 550	2.500	5.000	10.000
Knetzeit:	Baktivat Krapfen-Creme	625	1.250	2.500
Im Spiralknetzer: ca. 2 Min. langsam	Hefe	250	500	1.000
ca. 7 Min. schnell	Vollei	750	1.500	3.000
	Wasser (ca.)	675	1.350	2.700
Teigtemp.: ca. 26 °C	Gesamtgewicht	4.800	9.600	19.200
	Anzahl Pressen	4	8	16





Apfelballen

Rezept-Nr.: 05911

Herstellungweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Berlinerteig zu Stücken à 2.000g abwägen, entspannen lassen und jeweils auf 100 x 50 cm ausrollen.	Berlinerteig (s. Grundrezept)	6.000
Brandmasse: Backtivat Brand zuerst mit dem Wasser verrühren und anschließend mit dem Vollei 3 Minuten mit einem groben Besen oder Flachrührer bei langsamer Geschwindigkeit zusammen rühren (die Masse soll noch rauh sein).	Brandmasse: Backtivat Brand Wasser Volley	400 640 500
Auf jede Teigfläche mit einer Lochtülle Nr. 4 ca. 500g Brandmasse in Streifen aufspritzen, 600g gewürfelte Apfelstücke und wenn gewünscht 100g Rosinen aufstreuen.	Apfelstücke, gewürfelt Rosinen	1.800 300
Die Teigflächen von der Längsseite her aufrollen und jede Rolle in 40 Stücke à ca. 2,5 cm Breite aufschneiden.			
Auf gefettete Bleche setzen, etwas flachdrücken und auf Gare stellen.			
Bei 3/4 Gare etwas absteifen lassen und im Biskin-Bad abbacken.			
Nach dem Backen in Zimtzucker wälzen.			
Temp. des Biskin-Bades: 175 °C	Gesamtgewicht	9.640
Backzeit: ca. 6 Min.	Stückzahl	120

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152-160
55411 Bingen am Rhein

Fachliche Hotline Feinback:
0800 - 418 4181 (kostenlos aus dem dt. Festnetz)
hotline.feinback@csmglobal.com

www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de
www.backtivat.de

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
<p>Den Teig zu Ballen à 1.200g abwiegen, rund wirken und abdecken.</p> <p>Ballengare: ca. 15 Min.</p> <p>Die Ballen abpressen (30er-Teilung), rund aufwirken, auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.</p> <p>Optimales Gärlima: ca. 35 °C / ca. 80 % r. F.</p> <p>Bei gewünschter Gare gut abrocknen lassen und im Biskin-Bad abbacken.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Fachlicher Tipp: Die Teigfestigkeit beim Aufarbeiten über eine Kopfmaschine entsprechend einstellen.</p> </div> <p>Temp. des Biskin-Bades: 175 °C Backzeit: ca. 6 Min.</p>	<p>Berlinerteig (s. Grundrezept)</p>	<p>4.800</p>	<p>.....</p>
Gesamtgewicht		4.800
Stückzahl		120

