Gemeinsam – aus Leidenschaft

margo

Rezeptur- und Dekor-Ideen

Für eine kreative und abwechslungsreiche Frittiersaison

Dinkel Berliner

Rezept für ca. 103 Stück

Zutaten	Gewicht
Teig	
Berliner Mix 50 % palm-free	1‘500 g
Dinkelweissmehl	1‘500 g
Backhefe	210 g
Vollei	600 g
Wasser	840 g
zum Frittieren	
Verda Fest geschnitten	515 g
zum Fertigstellen	
Kristallzucker	415 g
Gesamtgewicht	**5‘580 g**

Herstellung

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.
Nach der Bruchgare die Brüche abpressen, rundwirken, auf Gärgutträger absetzen und gären lassen.
Optimales Gärklima: ca. 30 °C / ca. 80 % r.F.
Nach guter Gare Berliner ca. 10 - 15 Minuten im Kühlschrank / Raum absteifen lassen. Berliner in 175 °C heissem Verda Fest geschnitten frittieren.
Noch heiss mit Marmelade füllen und zuckern.

Verarbeitungshinweise

Knetzeit 6 Min. im 1. Gang, ca. 4 Min. im 2. Gang
Teigtemperatur 25 - 27 °C
Bruchgewicht 1‘350 g
Bruchgare 15 Min.
Frittiertemperatur ca. 175 °C

Funny Fingers

Rezept für ca. 36 Stück

Zutaten	Gewicht
Teig	
Berliner Tradition 100 %	2‘000 g
Cremona Extra 10 %	200 g
Backhefe	140 g
Vollei	400 g
Wasser	500 g
zum Frittieren	
PLT Margo Friture	400 g
zum Fertigstellen	
Kristallzucker	250 g
Staubzucker	70 g
Gesamtgewicht	**3‘960 g**

*siehe letzte Seite

Herstellung

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.

Den Teig in gewünscht grosse Stücke teilen, eine einfache Tour geben, auf eine Stärke von ca. 10 mm ausrollen und mind. 20 Minuten kühl stellen.

Nach der Teigruhe den Teig ca. 5 mm stark ausrollen und in 10 x 10 cm grosse Stücke (ca. 90 g) schneiden. Mit dem Ausstecher "Streifen" zwei Teigstücke gleichzeitig einschneiden*, die Finger zu den gewünschten Fingerzeichen umlegen, auf Gärgutträger legen und auf Gare stellen. Bei gut halber Gare gut absteifen lassen.

Die Teiglinge mit der Oberseite zuerst ins PLT Margo Friture geben, von beiden Seiten ca. 100 Sek. frittieren und nach dem Frittieren mit Kristallzucker und Staubzucker bestreuen.

Verarbeitungshinweise

Knetzeit 6 Min. im 1. Gang, ca. 4 Min. im 2. Gang
Teigtemperatur 25 - 27 °C
Bruchgare 15 Min.
Frittiertemperatur ca. 175 °C

Berliner Brezel

Rezept für ca. 155 Stück

Zutaten	Gewicht
Teig	
Berliner Mix 50 % palm-free	2‘000 g
Weizenmehl Typ 550	2‘000 g
Vollei	800 g
Backhefe	280 g
Wasser	1‘120 g
Zum Frittieren	
Verda Fest geschnitten	500 g
Gesamtgewicht	**6‘700 g**

Herstellung

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.

Brüche von 1‘200 g auswiegen, rund wirken und 15 Min. entspannen lassen.

Brüche aufschleifen und die Teiglinge in 2 Intervallen auf ca. 45 cm Länge rollen und zu Brezeln formen. Auf Gärgutträger absetzen und garen lassen.

Nach guter Gare die Brezel ca. 10 Min. im Kühlschrank zugedeckt absteifen lassen.

Nach dem Backen können die Brezel in Zimtzucker gewendet oder mit einer Diplomatcrème gefüllt werden.

Verarbeitungshinweise

Knetzeit 6 Min. im 1. Gang, ca. 6 Min. im 2. Gang

Teigtemperatur 25 - 27 °C

Bruchgewicht 1‘200 g

Bruchgare 15 Min.

Frittiertemperatur ca. 175 °C

Malibu-Berliner

Rezept für ca. 150 Stück

Zutaten	Gewicht
Teig	
Berliner Mix 50 % palm-free	1‘000 g
Weizenmehl Typ 550	1‘000 g
Vollei	400 g
Backhefe	140 g
Wasser	560 g
Malibu-Füllung	
Vani	640 g
Wasser	1‘300 g
Malibu (weisser Rum)	320 g
Zum Frittieren	
Verda Fest geschnitten	500 g
Gesamtgewicht	**5‘860 g**

Herstellung

Teig: Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.

Teig nach kurzer Stockgare auf 8 mm ausrollen und in Quadrate von 4 x 4 cm schneiden. Teiglinge auf Teigtücher absetzen und gären lassen.

Bei guter Stückgare die Malibu-Berliner bei 175 °C in Verda Fest geschnitten frittieren.

Malibu-Füllung: Alle Zutaten zusammen mit grobem Besen während ca. 3 Min. im Schnellgang aufschlagen.

Die gebackenen Berliner mit je 15 g Malibu-Füllung füllen, im Zimtzucker wenden und evtl. mit Staubzucker stauben.

Verarbeitungshinweise

Knetzeit 6 Min. im 1. Gang, ca. 6 Min. im 2. Gang

Stockgare ca. 15 Min.

Teigtemperatur 25 - 27 °C

Frittiertemperatur ca. 175 °C

Quark-Himbeertaschen

Rezept für ca. 90 Stück

Zutaten	Gewicht
Teig	
Berliner Tradition 100 %	2‘400 g
Backhefe	170 g
Vollei	480 g
Wasser	600 g
Quark-Himbeer-Füllung	
Magerquark	1‘100 g
V-2000	210 g
Himbeeren, tiefgekühlt	500 g
Meister Saftbinder	5 g
Zitronensaft	8 g
Staubzucker	50 g
zum Frittieren	
PLT Margo Fest geschnitten	500 g
Gesamtgewicht	**6‘023 g**

Herstellung

Teig: Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.

Quark-Himbeer-Füllung: Magerquark und V-2000-Pulver miteinander mischen. Himbeeren in Meister Saftbinder wenden und mit Zitronensaft und Staubzucker unter die Quarkmasse mischen.

Berlinerteig 3 mm dünn ausrollen und in Rechtecke von 8 x 10 cm schneiden. Die Schnittflächen mit Wasser anstreichen und je 20 g Füllung in die Mitte dressieren. Den Teig über die Füllung legen und gut festdrücken. Quark- Himbeertaschen gären lassen. Vor dem Backen im Kühlschrank kurz abstehen lassen.

Nach dem Frittieren in Zimtzucker wenden.

Verarbeitungshinweise

Knetzeit 6 Min. im 1. Gang, 6 Min. im 2. Gang

Teigtemperatur 25 - 27 °C

Stockgare ca. 15 Min.

Frittiertemperatur ca. 175 °C

Apfelkrapfen

Rezept für ca. 50 Stück

Zutaten	Gewicht
Teig	
Berliner Tradition 100 %	2‘000 g
Vollei	400 g
Backhefe	140 g
Wasser	500 g
Apfelfüllung	
Magerquark	1‘000 g
V-2000	200 g
Zitronensaft	10 g
Margo Apfelfüllung	900 g
Zum Frittieren	
PLT Margo Fest geschnitten	500 g
Gesamtgewicht	**5‘550 g**

Herstellung

Teig: Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten, flachdrücken und gut durchkühlen lassen.

Apfelfüllung: Alle Zutaten miteinander gut mischen und ca. 20 Min. ziehen lassen.

Teig auf 2 mm ausrollen und rund (11 cm, ca. 60 g) ausstechen, die Ränder mit Ei befeuchten, je ca. 40 g Apfelfüllung aufdressieren, Teig überlegen und gut andrücken. Teiglinge mit einer Gabel stupfen und auf Gärgutträger absetzen.

Nach ¾ Gare die Krapfen ca. 10 Min. im Kühlschrank zugedeckt absteifen lassen. Die Apfelkrapfen in PLT Margo Fest geschnitten bei ca. 175 °C ausbacken.

Nach dem Backen in Zimtzucker wenden und / oder mit Staubzucker stauben.

Verarbeitungshinweise

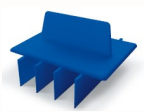
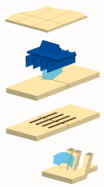
Knetzeit 6 Min. im 1. Gang, 6 Min. im 2. Gang

Stockgare ca. 60 Min. im Kühlschrank

Teigtemperatur 25 - 27 °C

Frittiertemperatur ca. 175 °C

Für die perfekte Frittiersaison

Bezeichnung	Beschreibung	Art.-Nr. Pistor	Art.-Nr. Margo	Einheit
Berliner Tradition 100 %	Die Backvormischung eignet sich zur rationellen Herstellung schwimmend gebackener Hefegebäcke, wie Berliner oder Donuts. Die zarten Gebäcke überzeugen mit grossem Volumen, langer Frischhaltung und stabilem Kragen.	4886	8092	25 kg
Berliner Mix 50 % palm-free	Die 50 % Berliner-Vormischung sorgt für Endprodukte mit schönem Volumen und stabilem Kragen. Die Vormischung ist geeignet für die direkte Triebführung sowie für die Gärunterbrechung. Flexibel in der Anwendung und ganz ohne Palmöl können Sie Ihren Berliner individuell verfeinern.	18828	8080	10 kg
Verda Fest geschnitten	Das pflanzliche, in Tranchen geschnittene Frittierfett ohne Palmöl überzeugt bei der Herstellung schwimmend gebackener Produkte. Verda Fest geschnitten punktet mit langer Frittierstabilität, neutralem Geruch während dem Frittieren und angenehmem Geschmack im Endprodukt.	4769	2765	2 x 5 x 1 kg-Tranchen
Verda Frittierfett	Das pflanzliche Frittierfett ohne Palmöl überzeugt bei der Herstellung schwimmend gebackener Produkte. Verda Frittierfett punktet mit langer Frittierstabilität, neutralem Geruch während dem Frittieren sowie angenehmem Geschmack im Endprodukt.	11025	8420	20 kg
PLT Margo Fest geschnitten	Das pflanzliche, ungehärtete Frittierfett mit hoher thermischer Belastbarkeit überzeugt bei der Herstellung schwimmend gebackener Produkte. PLT Margo Fest punktet mit langer Frittierstabilität, neutralem Geruch und der einfachen Handhabung dank 1 kg-Tranchen.	18821	2790	2 x 5 x 1 kg-Tranchen
PLT Margo Friture	Das pflanzliche, ungehärtete Frittierfett überzeugt bei der Herstellung schwimmend gebackener Produkte. PLT Margo Friture hat eine hohe thermische Belastbarkeit und einen angenehmen Geschmack im Endprodukt.	12738	2763	10 kg
Vani	Das Kaltcrèmepulver mit Vanillegeschmack eignet sich für die Herstellung von feinen, zartschmelzenden Crèmen. Vani ist palmölfrei. Die Vani-Crème ist back-, schnitt- und gefrierfest.	4930	8049	25 kg
V-2000	Das Kaltcrèmepulver mit ausgewogenem Vanillegeschmack eignet sich für die Herstellung von feinen, zartschmelzenden Crèmen mit ausgeprägtem «Vanille-Gelb». Die V-2000-Crème ist back-, schnitt- sowie gefrierfest und sofort verarbeitbar.	772	8153	25 kg
Meister Saftbinder	Die modifizierte, kaltquellende Stärke dient zur Wasserbindung. Meister Saftbinder ist geschmacksneutral, backfest und eignet sich für verschiedene Anwendungen, insbesondere für die Herstellung von Fruchtfüllungen.	4883	88506	6 x 2 kg
Margo Apfelfüllung	Die gebrauchsfertige Apfelfüllung besteht aus 76 % frischen Apfelstückchen. Die Margo Apfelfüllung ist backstabil und überzeugt durch ihren frisch-fruchtigen Geschmack.	11280	8129	6 kg
Ausstecher „Streifen“* 	 So einfach geht‘s: 1. Den Teig ca. 5 mm stark ausrollen und in Stücke von 10 × 10 cm schneiden. 2. Mit dem Ausstecher zwei Teigstücke gleichzeitig drücken. 3. Die Grundform der Hand ist nun fertig. 4. Nun können die Finger zum gewünschten Handzeichen gelegt werden. *erhältlich beim Margo-Telefonverkauf unter 041 768 22 77			

Dekor-Ideen für kleine und grosse Naschkatzen

Margo – Baker & Baker Schweiz AG
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

margo BAKER&BAKER