

GENUSS-GIPFELI

Eine Kombination aus dem klassischen Gipfeli und farb- sowie geschmacksgebenden Zutaten lässt sensorische Meisterwerke entstehen, die eine Freude für das Auge und den Gaumen sind. Die folgenden Gipfelrezepturen verleihen dem Sortiment optische sowie aromatische Abwechslung. Ideal für einen Monatsgipfel, fürs Brunchbuffet oder für Events, in Klein oder Gross.

Purpur-Gipfeli

TEIG

Weizenmehl Typ 400	2550 g
Garvit Frost	375 g
Backhefe	90 g
Butter	150 g
Randenpulver	60 g
Wasser	1500 g

ZUM TOURIEREN

Butterplatte	1000 g
--------------	--------

ZUM BESTREUEN

Sesam	260 g
Gesamtgewicht	5985 g

HERSTELLUNG

Das Randenpulver im Wasser auflösen. Alle Zutaten aufgreifen, zu einem plastischen Teig kneten, ohne dass er sich erwärmt. Anschliessend den Teig wie in der Grundrezeptur oder nach eigenen Wünschen aufarbeiten.

Für die Bestreuung die Hälfte des Sesams rot einfärben und mit dem ungefärbten Sesam mischen. Vor der Gare die Gipfel leicht anfeuchten und im Sesam wenden.

GENUSSWERT: DAS PURPUR-GIPFELI

ÜBERZEUGT MIT EINER INTENSIVEN ROTEN FARBE UND IST SOMIT EIN OPTISCHES HIGHLIGHT IN JEDER AUSLAGE. IM GESCHMACK IST DAS GIPFELI ANGENEHM BUTTRIG MIT EINER SEHR MILDEN ERDIGEN RANDENNOTE.



Curry-Gipfeli

HERSTELLUNG

Das Curry und Kurkuma im Wasser auflösen. Alle Zutaten aufgreifen, zu einem plastischen Teig kneten, ohne dass er sich erwärmt. Anschliessend den Teig wie in der Grundrezeptur oder nach eigenen Wünschen aufarbeiten.

Vor dem Backen die Gipfeli mit wenig Tigerpaste bestreichen und mit Dampf backen.

GENUSSWERT: DAS LEUCHTEND GELBE GIPFELI ERINNERT BEIM REINBEISSEN AN DEN VOLLEN GESCHMACK INDIENS. DIE SALZIG-WÜRZIGE OBERFLÄCHE GIBT DEM GIPFELI EINE ZUSÄTZLICHE WÜRZE. IDEAL ALS SANDWICHBASIS ODER ZU EINEM KICHERERBSEN-KAROTTENSALAT.



TEIG

Weizenmehl Typ 400	2550 g
Garvit Frost	375 g
Backhefe	90 g
Butter	150 g
Currypulver	30 g
Kurkuma	10 g
Wasser	1500 g

ZUM TOURIEREN

Butterplatte	1000 g
--------------	--------

ZUM BESTREUEN

Tigerpaste	130 g
Gesamtgewicht	5835 g



Hanf-Gipfeli

TEIG	
Weizenmehl Typ 400	2550 g
Garvit Frost	375 g
Backhefe	90 g
Butter	150 g
Hanfnüsse	80 g
Wasser	1500 g
ZUM TOURIEREN	
Butterplatte	1000 g
ZUM BESTREUEN	
Hanfnüsse	390 g
Gesamtgewicht	6135 g

HERSTELLUNG
Alle Zutaten aufgreifen, zu einem plastischen Teig kneten, ohne dass er sich erwärmt. Anschliessend den Teig wie in der Grundrezeptur oder nach eigenen Wünschen aufarbeiten. Vor der Gare die Gipfeli leicht anfeuchten und in Hanfnüssen wenden.

GENUSSWERT: DIE GERÖSTETEN HANFNÜSSE GEBEN DEN GIPFELI EIN ABGERUNDETES NUSSIGES AROMA. DIE HANFNUSS BIETET EINE IDEALE EINHEIMISCHE ERWEITERUNG DER ALTBEKANNTEN BESTREUUNGEN – GENUSS PUR.



Zimt-Gipfeli

HERSTELLUNG
Alle Zutaten aufgreifen, zu einem plastischen Teig kneten, ohne dass er sich erwärmt. Den Zimtzucker vor dem Tourieren auf der Butterplatte verteilen und eintourieren. Anschliessend den Teig wie in der Grundrezeptur oder nach eigenen Wünschen aufarbeiten.

GENUSSWERT: KROSS, KNUSPRIG UND AROMATISCH IST DIE KRUSTE DES ZIMTGIPFELIS. DIE FEINE ZIMTNOTE IN KOMBINATION MIT DEM MILCHIG-BUTTRIGEN AROMA IST ZU JEDER JAHRESZEIT EIN VOLLER GENUSS.



TEIG	
Weizenmehl Typ 400	2550 g
Garvit Frost	375 g
Backhefe	90 g
Butter	150 g
Wasser	1500 g
ZUM TOURIEREN	
Butterplatte	1000 g
Zimt	20 g
Zucker	40 g
ZUM BESTREUEN	
Zimtzucker	130 g
Gesamtgewicht	5855 g