



Feines *in Zimt!*

Zimt gilt als eines der ältesten Gewürze unserer Zivilisation und wird bereits in alten chinesischen Texten und auch in der Bibel erwähnt. In Sri Lanka (Ceylon) ist Zimt, so wie wir ihn heute kennen, seit dem 13. Jh. bekannt. Spanische Seefahrer brachten ihn im 16. Jh. nach Europa. Heute ist Sri Lanka

einer der Hauptexporteure von Zimt für den Weltmarkt.

Der immergrüne Zimtbaum ist im asiatischen Raum heimisch, wird bis zu 10 m hoch und stammt aus der Lorbeerfamilie. Die erste Rindenernte findet in der Regenzeit zwischen Mai und Juni statt. Das Produkt dieser Ernte ist jedoch

meist dick und von minderwertiger Qualität. Die dünnwandigere, feinere Rinde gewinnt man im Oktober und November. Die geerntete Rinde rollt sich während dem Trocknungsprozess zusammen und kann leicht zerbrochen und zu Pulver zerrieben werden.

Als Gewürz werden nur zwei

Typen verwendet: einerseits der hellbraune Ceylon-Zimt, der im Duft und Geschmack zart und süsslich ist. Andererseits der dunklere Cassia-Zimt, welcher vom Duft her nicht so süsslich, jedoch kräftiger im Geschmack ist.



Zimt in neuer Form.

Früchte, die man heutzutage im Laden oder auf dem Markt kauft, haben oft einen viel weniger ausgeprägten Geschmack, als sie das noch vor einigen Jahren hatten. Ursache dieser Geschmacksverarmung ist die Tatsache, dass Früchte in Hinblick auf einen langen Transportweg oft zu früh – also noch unreif – geerntet werden. Auch technische Einflüsse im Produktionsprozess verändern häufig den Geschmack. Diesem Zustand kann begegnet werden, indem man durch Geschmacksverstärker oder den Einsatz von Gewürzen das Geschmackserlebnis intensiviert, verändert oder ergänzt.

Neben Vanille ist Zimt unangefochten der Favorit, wenn es um die Verfeinerung von süßen Desserts geht. Als eines der ältesten Gewürze der Welt ist das Anwendungsgebiet von Zimt enorm breit und vielfältig. Welche Speise mit welchen Zutaten harmoniert ist aber nicht zwingend durch Tradition festgelegt. Dem Bäcker und Konditor stehen alle Möglichkeiten offen, in seiner Backstube mit Zutaten und Rezepten zu experimentieren, denn nichts ist reizvoller, als das Bekannte einmal auf den Kopf zu stellen und neue Kreationen zu schöpfen. Haben Sie beispielsweise schon einmal daran gedacht, ein Croissant durch die Beigabe von Zimt geschmacklich zu ergänzen?

SWEET FLAKES von MARGO unterstützen die kreative Freiheit des Bäckers und Konditors sowohl durch ihre Einzigartigkeit als auch durch ihren breiten Anwendungsbereich. SWEET FLAKES sind Zuckercrèmefflocken, welche mit hochwertigstem Zimt angereichert werden. Dank der einfachen Handhabung der SWEET FLAKES, welche kurz vor Ende des Rühr- und Knetprozesses unter die Masse oder den Teig gemischt werden, sind der Phantasie eines kreativen Bäckers keine Grenzen gesetzt.

Wie heisst es doch so schön? Das Auge isst mit! Auch bei SWEET FLAKES kommt das Auge auf seine Rechnung. SWEET FLAKES überzeugen nicht nur durch ihren feinen Zimtgeschmack den Gaumen, sondern sie hinterlassen auch sichtbare, zimtfarbene Flocken in der Gebäckstruktur. Überraschen Sie Ihre Kunden mit neuen Esserlebnissen!

Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre und hoffen, Ihnen mit dieser Ausgabe einen Anstoss für noch viele weitere interessante und inspirierende Ideen zu geben.

Ihr MARGO Team
MARGO – Qualität, Ideen, Service



Ein klassisches Stück.

Hefeteig mit Zimt

SÜSSTEIG MIT PERFECT QUICK

	Gramm
.....	
Weissmehl	1600
Hefe	100
PERFECT QUICK	500
Wasser	1000
<i>Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten.</i>	
.....	
Gesamtgewicht	3200

APFELTASCHEN

Rezept für 60 Stück	Gramm
.....	
1. Süsteig mit PERFECT QUICK	3000
<i>Brüche zu 1500 g abwägen, in 30 Stücke abdrücken, rund wirken und länglich ausrollen.</i>	
.....	
2. EISELLA APFEL, angerührt	1500
SWEET FLAKES ZIMT	300
<i>Mischen und 30 g pro Stück aufdressieren, aufrollen und mit Ei bestreichen.</i>	
.....	
3. Streusel	300
<i>Apfeltaschen in den Streusel wenden und bei voller Gare backen. Nach dem Backen mit Staubzucker stauben.</i>	
.....	
Gesamtgewicht	5100



1

1 | FRÜHSTÜCKSBROTCHEN

Rezept für 65 Stück	Gramm
.....	
1. PERFECT QUICK	500
Weissmehl	1600
Hefe	110
Wasser	1000
<i>Alle Zutaten zu einem glatten, plastischen Teig kneten.</i>	
.....	
2. SWEET FLAKES ZIMT	300
Choco Granulat	200
Haselnüsse, grob gehackt	200
<i>Miteinander mischen und am Schluss dem Teig beigegeben, Stockgare 20 Minuten. Danach Brüche von 1800 g abpressen und rundwirken.</i>	
.....	
3. Haselnüsse, gehobelt	200
<i>Die Teiglinge mit Ei bestreichen und in den Haselnüssen (gehobelt) wenden, auf Bleche absetzen, gut gären lassen und bei ca. 210 °C backen.</i>	
.....	
Gesamtgewicht	4110

2 | ZIMTBROT

Rezept für 10 Stück	Gramm
.....	
1. Weissmehl	1600
Hefe	100
PERFECT QUICK	500
Wasser	1000
<i>Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten.</i>	
.....	
2. SWEET FLAKES ZIMT	220
<i>Am Schluss die SWEET FLAKES unter den Teig mischen. Stockgare ca. 15 Minuten, danach Teigstücke zu 350 g abwägen und länglich aufwirken, auf Bleche absetzen und gären lassen. Bei guter Gare die Brote mit Ei bestreichen, mit der Schere im Taillauleschnitt einschneiden und bei ca. 200 °C goldbraun ausbacken.</i>	
.....	
Gesamtgewicht	3420



2

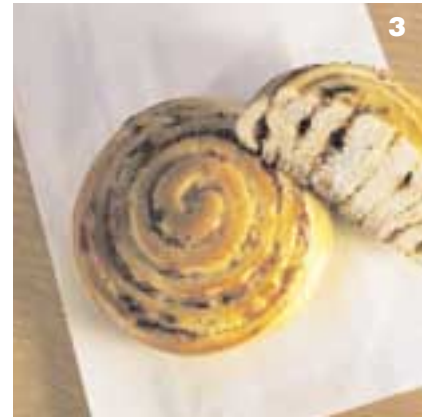
3 | CREME SCHNECKE mit Zimt

Rezept für 40 Stück	Gramm
.....	
1. Süsteig mit PERFECT QUICK	2300
<i>Teigstück 2,5 mm dick zu einem Rechteck von 45 cm Breite ausrollen.</i>	
.....	
2. Wasser	700
VANI Kaltcrémepulver	320
<i>Zusammen 3 Minuten in der Rührmaschine im Schnellgang rühren.</i>	
.....	
3. Haselnüsse, fein gemahlen	300
SWEET FLAKES ZIMT	300
<i>Der Crème beigegeben und noch kurz rühren. Die Crème aufstreichen und Teig zu einer ca. 7 cm dicken Rolle aufrollen. Diese in 40 etwa 98 g schwere Stücke schneiden. Schnecken auf Bleche absetzen, bei guter Stückgare mit Ei bestreichen und bei ca. 200 °C backen. Gebäcke noch heiss aprikotieren und glasieren.</i>	
.....	
Gesamtgewicht	3920

4 | HONIGSTOLLEN

Rezept für 10 Stück	Gramm
.....	
1. Süsteig mit PERFECT QUICK	3000
<i>Teigstücke zu 300 g abwägen und rechteckig ausrollen (ca. 25 x 30 cm).</i>	
.....	
2. GRAND'OR PATISSERIE	500
Honig	500
<i>Zusammen schaumig rühren.</i>	
.....	
Mandeln, gemahlen	400
SWEET FLAKES ZIMT	350
<i>Darunter melieren. Pro Stollen 175 g Füllung aufstreichen und einrollen. Rolle mit dem Messer alle 1,5 cm einschneiden und in die Form legen (ein Teil links, ein Teil rechts). Stollen bei ca. 180 °C goldbraun ausbacken und noch heiss aprikotieren und glasieren.</i>	
.....	
Gesamtgewicht	4750

Tipp Ausgerollte Teigstücke im TK vor dem Bestreichen mit der Masse kurz anfrieren lassen.



3



4



5

5 | ZIMTSTOLLEN

Rezept für 10 Stück	Gramm
.....	
1. Süsteig mit PERFECT QUICK	3000
<i>Teigstücke zu 300 g abwägen und rechteckig ausrollen (ca. 25 x 30 cm).</i>	
.....	
2. BRUNELLA INSTANT, angerührt	2200
SWEET FLAKES ZIMT	500
<i>Zusammen mischen. Pro Teigstück 270 g Füllung auftragen und einrollen. Rolle mit dem Messer in acht Stücke schneiden und in die gefettete Form legen. Bei guter Stückgare einschneiden und bei ca. 180 °C goldbraun backen. Gebäck noch heiss apryn und glasieren.</i>	
.....	
Gesamtgewicht	5700

Tipp Ausgerollte Teigstücke im TK vor dem Bestreichen mit der Masse kurz anfrieren lassen.

Begehrte Kreationen.

Mürbteig mit Zimt



QUARKKUCHEN

Rezept für 10 Stück à 18 cm Ø

Gramm

1. Zuckerteig 2000

Zuckerteig 3 mm dick ausrollen und in Aluformen (18 cm Ø) auslegen.

2. Zwetschgen 700

Zwetschgen grob zerschneiden und ca. 70 g pro Kuchen auf dem Zuckerteigboden verteilen.

3. Magerquark 1250

Zucker 400

Eigelb 250

Salz 10

GRAND'OR PATISSERIE 250

Weissmehl 150

SWEET FLAKES ZIMT 300

Alle Zutaten gut miteinander vermischen.

4. Eiweiss 250

Zu Schnee schlagen und unter die Quarkmasse melieren.

Pro Kuchen 220 g Masse abfüllen und bei ca. 190 °C backen. Gebäcke nach dem Erkalten mit Puderschnee stauben.

ZUCKERTEIG

Gramm

1. GRAND'OR PATISSERIE 600

Zucker 750

Zitronenraps 20

Zusammen schaumig rühren.

2. Eier 150

Milch 200

Nach und nach begeben.

3. Weissmehl 1500

Kurz darunter mischen.

Gesamtgewicht 3220

LINZERTEIG

Gramm

1. GRAND'OR PATISSERIE 500

Zucker 500

Haselnüsse, fein gemahlen 500

SWEET FLAKES ZIMT 60

Salz 3

Zusammen schaumig rühren.

2. Eier 400

Nach und nach begeben.

3. Weissmehl 1000

Kurz darunter mischen.

Gesamtgewicht 2963

Tipp Der Teig kann sofort nach dem Herstellen weiterverarbeitet werden.

6 Gesamtgewicht 5560



APFELLINZERTUCHEN

Rezept für 10 Stück à 16 cm Ø Gramm

1. Linzerteig	1100
<i>Linzerteig 6 mm dick ausrollen und in Aluform (16 cm Ø) auslegen.</i>	
2. EISELLA APFEL, angerührt	1700
SWEET FLAKES ZIMT	300
<i>Mischen und je 200 g Füllung pro Kuchen aufdressieren. Am Rand muss 1 cm frei bleiben.</i>	
3. Wasser	320
NUCROVIT	1580
<i>5 Minuten im mittleren Gang der Rührmaschine aufrühren. Pro Kuchen 190 g Makaronenmasse für Gitter und Rand dressieren.</i>	
Gesamtgewicht	5000



BERNER-HASELNUSSKUCHEN

Rezept für 6 Stück à 18 cm Ø Gramm

1. Spezialmürbteig	1500
Aprikosenmarmelade	300
<i>Spezialmürbteig 4 mm dick ausrollen, in Kuchenform (18 cm Ø) auslegen und mit je 50 g Aprikosenmarmelade den Boden bestreichen.</i>	
2. GRAND'OR PATISSERIE	400
Zucker	700
<i>Beide Zutaten zusammen schaumig rühren.</i>	
3. Eier	520
<i>Nach und nach begeben.</i>	
4. Haselnüsse, fein gemahlen	920
SWEET FLAKES ZIMT	300
Weissmehl	130
<i>Alles zusammen beifügen und kurz darunter mischen. Pro Kuchenform 290 g Masse eindressieren.</i>	
5. Baumnußbruch fein gehackt	300
<i>Pro Kuchen ca. 30 g Baumnußbruch überstreuen und bei ca. 190 °C backen.</i>	
Gesamtgewicht	5070



APFEL-STREUSEL-KUCHEN

Rezept für 10 Stück à 18 cm Ø Gramm

1. Spezialmürbteig	2000
<i>Spezialmürbteig 5 mm dick ausrollen und in Aluform (Ø 18 cm) auslegen.</i>	
2. EISELLA APFEL, angerührt	2500
SWEET FLAKES ZIMT	300
<i>Miteinander vermischen und 280 g Masse pro Kuchen eindressieren.</i>	
3. Streusel	1300
SWEET FLAKES ZIMT	100
<i>Miteinander mischen und 140 g pro Kuchen überstreuen. Streuselkuchen bei ca. 200 °C backen.</i>	
Gesamtgewicht	6200

Tip Der Kuchen kann nach dem Backen mit Puderschnee gestäubt oder mit Fettglasur filiert werden.

APFELMAKRONENTÖRTLI

Rezept für 20 Stück à 9 cm Gramm

1. Zuckerteig	900
<i>Zuckerteig 3 mm dick ausrollen und in Aluförmchen (9 cm Ø) auslegen.</i>	
2. EISELLA APFEL, angerührt	700
SWEET FLAKES ZIMT	300
<i>Miteinander vermischen und je 50 g Füllung pro Förmchen eindressieren.</i>	
3. Wasser	200
NUCROVIT	1000
<i>5 Minuten im mittleren Gang der Rührmaschine aufrühren. Pro Törtchen 60 g Masse spiralförmig aufdressieren.</i>	
Gesamtgewicht	3100

Tip Anstelle der Makronenmasse kann auch pro Törtchen 30 g Streusel und 5 g SWEET FLAKES ZIMT aufgestreut werden.

SPEZIALMÜRBETEIG

Gramm

1. GRAND'OR PATISSERIE	500
Zucker	350
Vollei	250
<i>Gut miteinander mischen.</i>	
2. Weissmehl	800
Backpulver	15
<i>Weissmehl und Backpulver miteinander vermischen und kurz darunter mischen.</i>	
Gesamtgewicht	1915

STREUSEL

Gramm

GRAND'OR PATISSERIE	600
Staubzucker	300
BAMANDA INSTANT, angerührt	300
Weissmehl	800
Salz	3
Zitronenraps	6
Backpulver	10
<i>Alle Zutaten gut mischen. Den Teig anschliessend durch ein grobes Sieb drücken.</i>	
Gesamtgewicht	2019

Tip Die Streusel können im TK aufbewahrt und nach belieben verwendet werden.



BIRNENKUCHEN

Rezept für 10 Stück à 18 cm Ø

	Gramm
1. Spezialmürbteig	1200
<i>Spezialmürbteig 2,5 mm dick ausrollen und in Aluform (18 cm Ø) auslegen.</i>	
2. GRAND'OR PÂTISSERIE	500
Zucker	500
Vanillezucker	30
<i>Alles zusammen schaumig rühren.</i>	
3. Eier	350
<i>Nach und nach zugeben.</i>	
4. Weissmehl	600
Backpulver	15
Choco Rocks	100
SWEET FLAKES ZIMT	300
Milch	400
<i>Mehl und Backpulver zusammen absieben, mit den Choco Rocks, SWEET FLAKES und der Milch untermischen. Pro Form 320 g Masse aufdressieren.</i>	
5. Birnen	500
<i>Birnen in dünne Tranchen schneiden. 50 g Birnen (fächerartig) auflegen und bei ca. 185 °C backen. Noch heiss mit Staubzucker stauben und die Birnen gelieren.</i>	
Gesamtgewicht	4495



ZIMTBLÄTTER

	Gramm
1. GRAND'OR PÂTISSERIE	600
Staubzucker	600
<i>GRAND'OR PÂTISSERIE und Zucker zusammen schaumig rühren.</i>	
2. Eier	250
<i>Nach und nach begeben.</i>	
3. Haselnüsse, fein gemahlen	600
Zitronenraps	10
SWEET FLAKES ZIMT	300
<i>Haselnüsse, Zitronenraps und SWEET FLAKES darunter mischen.</i>	
4. Weissmehl	1000
<i>Beigeben und den Teig noch kurz aufgreifen.</i>	
<i>Teig 4,5 mm dick ausrollen und mit Herbstblattsusstecher ausstechen. Blätter mit Ei bestreichen und bei ca. 195 °C goldbraun ausbacken.</i>	
Gesamtgewicht	3360

ZIMT SABLÉ

	Gramm
1. GRAND'OR PÂTISSERIE	700
Staubzucker	400
Vanillezucker	10
<i>Alle Zutaten zusammen schaumig rühren.</i>	
2. Eiweiss	100
<i>Nach und nach begeben.</i>	
3. Weissmehl	1000
SWEET FLAKES ZIMT	250
<i>Beide Zutaten zusammen kurz untermischen. Anschliessend den Teig zu Stangen rollen, diese im Zucker rollen und im Kühler anziehen lassen. Stangen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und backen.</i>	
Gesamtgewicht	2460



ZWETSCHGENSCHNITTE

Rezept für 1 Kapsel 53 x 32,5 cm

	Gramm
1. Spezialmürbteig	800
<i>Kapsel (53 x 32,5 cm) mit Spezialmürbteig 3 mm dick auslegen.</i>	
2. Zucker	150
GRAND'OR PÂTISSERIE	200
Salz	5
<i>Zusammen schaumig rühren.</i>	
3. Eier	100
<i>Nach und nach begeben.</i>	
4. Weissmehl	200
Fécule	100
Backpulver	7
SWEET FLAKES ZIMT	300
Milch	100
<i>Trockenbestandteile miteinander vermischen und mit der Milch der schaumigen Masse begeben. Biscuitmasse gleichmässig auf dem Spezialmürbteigboden verteilen.</i>	
5. Zwetschgen	2000
<i>Mit den Zwetschgen belegen.</i>	
6. GUSS	
Fécule	70
Zucker	170
Salz	8
Zitronenraps	7
Eier	80
GRAND'OR PÂTISSERIE, flüssig	40
Magerquark	500
Milch	200
<i>Alle Zutaten miteinander vermischen, Guss gleichmässig verteilen und bei ca. 200 °C backen. Nach dem Erkalten in Stücke von 8 x 15 cm schneiden und gelieren.</i>	
Gesamtgewicht	5037



Fantasien in Kuchenform.

*Gerührte Massen
mit Zimt*

ZWETSCHGENHERZ

Rezept für 10 Stück à 18 cm Ø

Gramm

1. GRAND'OR PATISSERIE	300
Zucker	900
Salz	10

GRAND'OR PATISSERIE, Zucker und Salz zusammen schaumig rühren.

2. Ei	1200
-------	------

Nach und nach begeben.

3. Mandeln, gemahlen	600
Weissmehl	1200
Backpulver	60
SWEET FLAKES ZIMT	480

Miteinander mischen und darunter melieren. 470 g Masse in gut gefettete Herzformen abfüllen und glattstreichen.

4. Zwetschgen	1700
---------------	------

Jedes Herz mit ca. 170 g Zwetschgen geviertelt belegen und bei ca. 190 °C backen. Noch heiss gelieren und mit gehobelten Mandeln ausdekorieren.

Gesamtgewicht	6450
---------------	------



ZIMT GUGELHOPF

	Gramm
1. Weissmehl	200
Zucker	300
Schraps	250
Haselnüsse	200
Kakaopulver	20
Trieb Salz	10
Milchpulver	70
SWEET FLAKES ZIMT	200
<i>Alles miteinander gut mischen.</i>	
2. Wasser	600
GRAND'OR PÂTISSERIE, flüssig	80
<i>Beigeben und kurz mischen. Gefettete und leicht gemahlte Gugelhoppf-förmchen bis zu $\frac{3}{4}$ mit der Masse füllen. Bei ca. 185 °C und leicht gezogenem Zug backen. Nach dem Erkalten Gugelhöpfe mit Überzugsmasse überziehen und filieren.</i>	
Gesamtgewicht	1930

KOKOS-ZIMTKAKES

	Gramm
1. GRAND'OR PÂTISSERIE	200
Zucker	200
Vanillecrème	160
<i>Zusammen schaumig rühren.</i>	
2. Eier	200
<i>Nach und nach beifügen.</i>	
3. Weissmehl	250
Backpulver	15
Kokos, geraspelt	250
SWEET FLAKES ZIMT	300
Milch	100
<i>Weissmehl und Backpulver zusammen absieben und mit den SWEET FLAKES, dem Kokos und der Milch kurz unter die schaumige Masse mischen. Masse in gut gefettete und leicht gemahlte Rehrückenformen bis zu $\frac{3}{4}$ abfüllen und bei ca. 190 °C und leicht gezogenem Zug backen. Nach dem Erkalten die Gebäcke mit dunkler Überzugsmasse überziehen und ein wenig Kokos geraspelt überstreuen.</i>	
Gesamtgewicht	1675

APFEL-ZIMTKUCHEN

Rezept für 10 Stück à 20 cm Ø	Gramm
1. GRAND'OR PÂTISSERIE	500
Zucker	400
Salz	4
BAMANDA INSTANT, angerührt	1000
Bittermandelaroma	10
<i>Zusammen schaumig rühren.</i>	
2. Eier	400
Eigelb	160
<i>Nach und nach beigeben.</i>	
3. Weissmehl	1000
Backpulver	30
PATISSA FIN	200
SWEET FLAKES ZIMT	600
EISELLA APFEL, angerührt	1000
<i>Mehl und Backpulver zusammen sieben und mit den restlichen Zutaten untermelieren. Ringe mit Goldback-Kartonstreifen auslegen und mit ca. 500 g Masse abfüllen.</i>	
4. Streusel	300
EISELLA APFEL angerührt	800
<i>EISELLA APFEL tupfenförmig (ca. 80 g pro Kuchen) aufdressieren und mit je 30 g Streusel überstreuen.</i>	
Gesamtgewicht	6404

APFELTÖRTCHEN (MUFFIN)

Rezept für 20 Stück	Gramm
1. GRAND'OR PÂTISSERIE	200
Zucker	300
Eier	300
Weissmehl	600
Backpulver	20
Milch	200
<i>GRAND'OR PÂTISSERIE und Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver durchsieben. Abwechslungsweise die Eier und 200 g Mehl beifügen. Zuletzt die Milch mit dem Mehrest einmelieren.</i>	
2. SWEET FLAKES ZIMT	180
Baumnüsse, leicht zerkleinert	200
<i>unter die Masse mischen und ca. 100 g Masse pro Muffin-Papierkapseln eindressieren.</i>	
3. EISELLA APFEL, angerührt	400
<i>Ca. 20 g EISELLA APFEL pro Stück aufdressieren.</i>	
4. Streusel	300
<i>Ca. 15 g Streusel pro Stück aufstreuen. Bei ca. 210 °C backen.</i>	
Gesamtgewicht	2700

Professionelle Spielereien.



DEUTSCHER BLÄTTERTEIG

Gramm

- | | |
|-------------|---------|
| 1. Weismehl | 1500 |
| Salz | 30 |
| CONTISSA | 150 |
| Wasser | ca. 750 |

Zu einem plastischen Teig kneten. Diesen sofort auf der Ausrollmaschine auf ca. 40 x 40 cm ausrollen.

- | | |
|-------------------------|------|
| 2. GRAND'OR BLÄTTERTEIG | 1000 |
|-------------------------|------|

In die Mitte des Teiges legen und mit dem freibleibenden Teig einschlagen. Dem eingeschlagenen Teig in kurzen Abständen eine einfache und zwei Doppeltouren geben. Teigdicke vor dem Zusammenlegen jeweils 7-8 mm.

Den Teig in ein Plastiktuch einschlagen und über Nacht bez. bis zu 5 Tagen im Kühlschrank lagern. (Bei längerer Lagerzeit einfrieren und 24 Stunden vor dem Weiterverarbeiten im Kühlschrank auftauen lassen). 1-2 Stunden vor dem Weiterverarbeiten nochmals zwei Doppeltouren geben.

- | | |
|---------------|------|
| Gesamtgewicht | 3430 |
|---------------|------|

VANILLE-QUARKSTENGEL

Rezept für 35 Stück

Gramm

- | | |
|----------------|----------|
| 1. Blätterteig | ca. 1750 |
|----------------|----------|
- 2 mm dick ausrollen und in Rechtecke von 20 x 11 cm schneiden.

- | | |
|-------------------------------|-----|
| 2. BAMANDA INSTANT, angerührt | 800 |
| Magerquark | 800 |
| Eigelb | 80 |
| VANI Kaltcrèmepulver | 200 |
- Alle Zutaten miteinander mischen.

- | | |
|----------------------|-----|
| 3. SWEET FLAKES ZIMT | 240 |
|----------------------|-----|

Unter die Masse mischen. Die Quarkfüllung aufdressieren, (ca. 60 g Füllung) mit dem Schneidroller die andere Hälfte einschneiden und darauf achten, dass ein kleiner Rand bleibt. Den Rand mit Ei bestreichen und den Teig über die Füllung legen. Die Stengel anstreichen und im Kristallzucker wenden.

- | | |
|---------------|------|
| Gesamtgewicht | 3870 |
|---------------|------|

APFEL ZIMTSTRUDEL

Rezept für 28 Stück

Gramm

- | | |
|----------------|----------|
| 1. Blätterteig | ca. 1400 |
|----------------|----------|
- 2,5 mm ausrollen und auf dem Tisch ausbreiten.

- | | |
|--------------------------|-----|
| 2. Vanillecrème | 500 |
| EISELLA APFEL, angerührt | 500 |
| SWEET FLAKES ZIMT | 140 |

Alle Zutaten miteinander mischen. Blätterteig in zwei Streifen von 11 cm Breite schneiden. Masse punktweise (ca. 40 g) mit ca. 10 cm Abstand auf den einen Streifen dressieren und mit Ei bestreichen, die andere Hälfte mit dem Gitterrädchen einschneiden und darüber legen. Mit Blumenausstecher ausstechen und auf Bleche absetzen. Vor dem Backen zweimal mit Ei bestreichen und goldbraun ausbacken.

- | | |
|---------------|------|
| Gesamtgewicht | 2540 |
|---------------|------|

GANACHE (ZIMT)

Gramm

- | | |
|----------------|-----|
| 1. PATISSA FIN | 500 |
| Sorbex | 50 |
- Aufkochen.

- | | |
|----------------------|-----|
| 2. SWEET FLAKES ZIMT | 300 |
|----------------------|-----|
- Beigeben und kurz rühren.

- | | |
|-------------------------------|-----|
| 3. Vanillecouverture, gehackt | 900 |
|-------------------------------|-----|
- Beigeben und rühren bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Ganache über Nacht stehen lassen und vor der Verarbeitung kurz schaumig rühren.

- | | |
|---------------|------|
| Gesamtgewicht | 1750 |
|---------------|------|

Es ist **wichtig**, dass die Flakes erst kurz vor der Schokolade der kochenden PATISSA FIN beigegeben werden.

ZIMT-CROISSANT

Gramm

- | | |
|--------------|------|
| 1. Wasser | 1500 |
| GARVIT FROST | 375 |
| Hefe | 90 |
| ASTRA V | 150 |
| Weissmehl | 2550 |

Alles zu einem plastischen Teig kneten, ohne dass er sich erwärmt (max. 23 °C).

- | | |
|----------------------|-----|
| 2. SWEET FLAKES ZIMT | 600 |
|----------------------|-----|

Unter den Teig mischen und diesen zu einem Rechteck ausrollen.

- | | |
|--|------|
| 3. CROISSANT 15 % oder CROISSANT EXTRA | 1000 |
|--|------|

Einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben. Den Teig einfrieren und vor dem Fasonieren mindestens 18 Stunden im Kühlschrank lagern oder direkt etwa 12 Stunden im Kühlschrank bei 3-5 °C lagern. Nach dem Fasonieren die Teiglinge angaren lassen und bei ca. 230 °C mit Dampf backen oder sofort auf Vorrat einfrieren.

- | | |
|---------------|------|
| Gesamtgewicht | 6265 |
|---------------|------|

Tipp Teige nicht zu dünn ausrollen. Die Croissants können auch nach dem Backen mit Diplomacrème gefüllt werden.





Für vorzüglichen Geschmack und reizvolles Aussehen: *SWEET FLAKES ZIMT*



GRAND'OR Pâtisserie

Rein pflanzliche Pâtisseriesmargarine mit unvergleichbarem Geschmack und zartem Schmelz. Eignet sich zur Herstellung von allen gerührten Massen, Mürbeteige, Zöpfe und Hefeteige. Ohne Konservierungsmittel und Farbstoffe.



Beim Verarbeiten, Backen und Geniessen lösen sich die kleinen Aromaperlen nach und nach auf und das feine Butteraroma entfaltet sich immer wieder neu für einen langanhaltenden Genuss.



GRAND'OR Blätterteig

Rein pflanzliche Blätterteigmargarine mit ausgeprägtem, langanhaltendem Butteraroma, hoher Plastizität und ausgezeichnetem Triebverhalten im Teig. Ohne Konservierungsmittel und Farbstoffe.



Beim Verarbeiten, Backen und Geniessen lösen sich die kleinen Aromaperlen nach und nach auf und das feine Butteraroma entfaltet sich immer wieder neu für einen langanhaltenden Genuss.



SWEET FLAKES Zimt

sind Zuckercrèmefflocken angereichert mit hochwertigstem Zimt. Diese Plättchen werden kurz vor Ende des Rühr- und Knetprozesses unter die Masse gemischt und hinterlassen sichtfarbene Zimtflocken in der Gebäckstruktur.

Verlangen Sie noch heute bei Ihrem MARGO Fachberater ein Gratismuster!