

Feines *mit Früchten*



Liebe Kundin, lieber Kunde

Die Schweiz ist ein Obstland: Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen sowie verschiedene Beeren sind als einheimische Früchte jedermann bekannt. Aber in unserem Land gedeihen noch viele andere interessante Obstsorten wie Aprikosen, Quitten, Tafeltrauben, Pfirsiche und Kiwis.

Betrachtet man neben den inländischen auch ausländische Früchte, so wächst die Obstvielfalt ins nahezu Grenzenlose: Neben importierten Bananen oder Zitrusfrüchten, die für uns bereits zu einer Selbstverständlichkeit geworden sind, existieren unzählige exotische Fruchtarten wie zum Beispiel Tamarinden, Pomelos, Kumquats oder Cherimoyas, die bei uns noch weitgehend unbekannt sind.

Wussten Sie, dass der durchschnittliche Fruchtekonsum in der Schweiz pro Kopf und Jahr rund 80 kg beträgt? Die mit Abstand am häufigsten konsumierte Frucht ist der Apfel mit einem Pro-Kopf-Konsum von 25 kg pro Jahr. Der Apfel ist die älteste kultivierte Frucht der Erde und gilt als Sinnbild von Liebe und Fruchtbarkeit, von Schönheit, Versuchung und Sünde. Nicht nur im übertragenen Sinne stehen Äpfel für alles Lebensnotwendige, sie bieten es uns auch in der Realität: Ein Apfel enthält mehr als zwanzig verschiedene lebenswichtige Mineralstoffe und Spurenelemente.

Wie es bereits der Titel "Feines mit Früchten" verrät, dreht sich in der MARGO Post 153 alles ums Thema Obst. Herr und Frau Schweizer lieben die fruchtige Zwischenverpflegung. Dies ist nebst der Vielfalt des Themas "Früchte" ein weiterer Grund, Ihnen mit dieser MARGO Post viele fruchtig-frische Rezeptvorschläge aus dem MARGO Backforum vorzustellen.

Die grosse Mehrheit der Früchte wird frisch gegessen. Rund 20 kg Früchte pro Kopf werden in der Schweiz zusätzlich in Form von Fruchtsäften, Konservenobst oder Dörrfrüchten konsumiert. Auch dieser Formenvielfalt wird die MARGO Post gerecht: Sie werden neben vielen Rezepten mit frischen Früchten auch einige Gebäckvorschläge mit getrockneten Früchten vorfinden.

Mit den beliebten MARGO Cornetpapieren vollenden Sie jedes Gebäck zu einem kleinen Meisterwerk. Die Cornetpapiere stellen wir Ihnen jetzt gratis zur Verfügung.

Zudem haben wir Ihnen ein breites Bildersortiment der vorgestellten Frucht-Gebäcke auf einer CD-ROM zusammengestellt. Mit Hilfe dieser CD-ROM stellen Sie im Handumdrehen eigene Verkaufsunterlagen wie beispielsweise Handzettel für Ihre Kunden oder Plakate für die Ladentüre her.

Interessiert? Genaueres dazu erfahren Sie auf der Rückseite dieser Ausgabe.

Wir wünschen Ihnen bei der Umsetzung der vorgestellten Gebäckideen viel Spass und freuen uns mit Ihnen, wenn die süssen Fruchtgebäcke zu einem Renner in Ihren Verkaufsstellen werden.

Ihr MARGO-Team



STREUSEL

1. CREMONA EXTRA	900 g
Zucker	900 g
Weissmehl	1350 g

Alle Zutaten gut mischen. Den Teig anschliessend durch ein grobes Sieb drücken und kalt stellen.

Gesamtgewicht 3150 g

Blechkuchen *leicht gemacht*

FRÜCHTE-KUCHEN

Rezept für 1 Blechkuchen, 33 x 53 cm

- Spezialmürbteig (S.3) 600 g
Mürbteig 2.5 mm dick ausrollen.
 - RÜHR & FRISCH 600 g
Weissmehl 400 g
GRAND'OR PÂTISSERIE 400 g
Wasser 400 g
Alle Zutaten zusammen mit einem groben Besen während ca. 3 Minuten im Schnellgang rühren.
 - Aprikosen 1000 g
SAFTBINDER 30 g
Vermischen und auflegen.
 - Streusel (S.2) 250 g
Über den Blechkuchen streuen und bei ca. 190°C backen. Backzeit ca. 50 Minuten. Kerntemperatur 96°C. Die Früchte nach dem Backen gelieren und den Kuchen mit Staubzucker stauben.
- Gesamtgewicht 3680 g

TIPP Anstelle von Aprikosen können auch Zwetschgen, Kirschen oder Rhabarber aufgelegt werden.

SPEZIALMÜRBTIEG

- GRAND'OR PÂTISSERIE 500 g
Zucker 350 g
Vollei 250 g
Gut miteinander mischen.
 - Weissmehl 800 g
Backpulver 15 g
Weissmehl und Backpulver miteinander vermischen und kurz darunter mischen.
- Gesamtgewicht 1915 g

NEU RÜHR & FRISCH Stück für Stück ein Hochgenuss



Vormischung für Sand- und Rührmassen, Früchte-Kuchen, Marmor-Kuchen, Gewürz-Kuchen, Muffins und vieles mehr.

Die ungebackenen Gebäcke lassen sich direkt in der Backform tiefkühlen. Je nach Bedarf können die tiefgekühlten Backwaren zu einem späteren Zeitpunkt in den Ofen geschoben und gebacken werden.

Pistor Art. 4752



Abschalten

FRÜHLINGS-KUCHEN

Rezept für 1 Blechkuchen, 33 x 53 cm

1. Spezialmürbteig (S.3) 600 g
Mürbteig 2.5 mm dick ausrollen und in Blech auslegen.
 2. RÜHR & FRISCH 500 g
Weissmehl 330 g
GRAND'OR PATISSERIE 300 g
Wasser 250 g
Alle Zutaten zusammen mit einem groben Besen während ca. 3 Minuten im Schnellgang rühren.
 3. Rhabarber, tiefgekühlt 1000 g
Johannisbeeren, tiefgekühlt 400 g
SAFTBINDER 50 g
Mischen, über den Blechkuchen streuen und leicht andrücken.
 - Guss**
 4. Wasser 450 g
Vollei 300 g
VANI 200 g
Zusammen kräftig verrühren und Guss auf dem Kuchen verteilen.
 - Dekor**
 5. Mandeln, gehobelt 150 g
FLORENTINER-MIX 150 g
*Über den Kuchen streuen.
Bei 190 – 200°C und leicht geöffnetem Zug backen. Backzeit 60 Minuten. Kerntemperatur 96°C.*
- Gesamtgewicht 4680 g



und geniessen



HIMBEER-TRAUM

Rezept für 1 Blechkuchen, 33 x 53 cm

1. Spezialmürbteig (S.3) 600 g
Mürbteig 2.5 mm dick ausrollen und in Blech auslegen.

2. RÜHR & FRISCH 600 g
Weissmehl 400 g
GRAND'OR PATISSERIE 400 g
Wasser 400 g
Alle Zutaten zusammen mit einem groben Besen während ca. 3 Minuten im Schnellgang rühren. Die Masse gleichmässig auf dem ausgelegten Spezialmürbteig verteilen.

3. Vanillecrème, angerührt mit VANI 500 g

4. Himbeeren, tiefgekühlt 250 g
Wasser 180 g
Zucker 50 g
SAFTBINDER 30 g
Himbeeren in kochendes Wasser geben. Gemisch Zucker/SAFTBINDER hinzufügen und alles schonend verrühren. Abwechslungsweise Vanillecrème und Himbeerfüllung in ca. 2 cm grossen Tupfen auf der Masse verteilen.

5. Streusel (S.2) 250 g
Die Streusel gleichmässig über den Kuchen streuen. Bei 190°C und leicht geöffnetem Zug backen. Backzeit ca. 60 Minuten. Kerntemperatur 96°C. Nach dem Backen abkühlen lassen und mit dunkler und weisser Überzugsmasse filieren.

- Gesamtgewicht 3660 g



SCHWARZWÄLDER-SCHNITTEN

Rezept für 1 Blechkuchen, 33 x 53 cm

1. Spezialmürbteig (S.3) 600 g
Mürbteig 2.5 mm dick ausrollen und in Blech auslegen.

2. RÜHR & FRISCH 600 g
Weissmehl 400 g
GRAND'OR PATISSERIE 400 g
Wasser 400 g
Alle Zutaten zusammen mit einem groben Besen während ca. 3 Minuten im Schnellgang rühren.

3. Kakaopulver 60 g
Zucker 100 g
Eier 200 g
Miteinander mischen und unter die gerührte Masse ziehen. Die Masse gleichmässig auf dem Mürbteigboden verteilen.

4. Sauerkirschen, tiefgekühlt 1000 g
SAFTBINDER 30 g
Mischen und über den Blechkuchen streuen. Bei 190°C ca. 50 Minuten backen. Kerntemperatur 96°C. Nach dem Backen die Früchte gelieren, mit Schwarzwälderspänen belegen und mit Staubzucker bestäuben.

- Gesamtgewicht 3790 g



APFEL-KUCHEN

Rezept für 1 Blechkuchen, 33 x 53 cm

1. Spezialmürbteig (S.3) 600 g
Mürbteig 2.5 mm dick ausrollen und in Blech auslegen.

2. RÜHR & FRISCH 600 g
Weissmehl 400 g
GRAND'OR PATISSERIE 400 g
Wasser 400 g
Alle Zutaten zusammen mit einem groben Besen während ca. 3 Minuten schnell rühren.

3. SWEET FLAKES ZIMT 150 g
Kurz vor Schluss unter die Masse rühren.

4. EISELLA APFEL, angerührt 600 g
In ca. 6 Linien mit einer flachen Tülle auf die Masse dressieren.

5. Streusel (S.2) 400 g
Über den Blechkuchen streuen und bei 200 - 210°C mit offenem Zug backen. Backzeit ca. 50 Minuten. Kerntemperatur 96°C. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

- Gesamtgewicht 3550 g

SWEET FLAKES

Die mit natürlichem, hochwertigstem Zimt angereicherten Zucker-crémeflocken werden kurz vor Ende des Rühr- und Knetprozesses unter die Masse gemischt.

SWEET FLAKES ZIMT hinterlässt neben einem frischen Zimtgeschmack ein zimtfarbenes Muster in der Gebäckstruktur.

- **Bessere Frischhaltung des Gebäcks**
- **Keine Umstellung von Produktionsprozessen**
- **Sortimentsvielfalt – das Auge isst mit**

Pistor Art. 4747



Muffins – lassen Herzen



MUFFINS MIT JOHANNISBEEREN

Rezept für ca. 35 Stück

1. Grundmasse (S.6)	2000 g
2. Johannisbeeren	400 g
SAFTBINDER	10 g
<i>Johannisbeeren mit SAFTBINDER mischen und unter die Grundmasse ziehen. Masse in einen Dressiersack geben. Muffin-Formen zu 3/4 mit Masse füllen. Bei 200°C mit offenem Zug ca. 30 Minuten backen.</i>	
Gesamtgewicht	2410 g

MUFFINS GRUNDREZEPT

Rezept für ca. 35 Stück

1. RÜHR & FRISCH	600 g
Weizenmehl	400 g
Vollmilch	500 g
Speiseöl	500 g

Alle Zutaten in der Anschlagmaschine ca. 3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit glattrühren. Die Muffin-Formen zu 3/4 mit Masse füllen.

Bei ca. 200°C und offenem Zug 30 Minuten backen.

6	Gesamtgewicht Grundmasse	2000 g
---	--------------------------	--------

höher schlagen



APFEL-ZIMT-MUFFINS

Rezept für ca. 40 Stück

- | | |
|-----------------------------|--------|
| 1. Grundmasse (S.6) | 2000 g |
| 2. EISELLA APFEL, angerührt | 500 g |
| SWEET FLAKES ZIMT | 100 g |
- Unter die Grundmasse ziehen. Masse in einen Dressiersack geben. Muffin-Formen zu 3/4 mit Masse füllen.*
- | | |
|-------------------|-------|
| 3. Streusel (S.2) | 200 g |
| SWEET FLAKES ZIMT | 40 g |
- Über die Muffins streuen und bei 200°C mit offenem Zug backen. Backzeit ca. 35 Minuten.*

Gesamtgewicht 2840 g

APFEL-HASELNUSS-MUFFINS

Rezept für ca. 40 Stück

- | | |
|-----------------------------|--------|
| 1. Grundmasse (S.6) | 2000 g |
| 2. EISELLA APFEL, angerührt | 500 g |
| Haselnüsse, gemahlen | 200 g |
- Unter die Grundmasse ziehen. Masse in einen Dressiersack geben. Muffin-Formen zu 3/4 mit Masse füllen. Bei 200°C mit offenem Zug ca. 35 Minuten backen.*

Gesamtgewicht 2700 g



ZITRONEN-MUFFINS

Rezept für ca. 35 Stück

- | | |
|---------------------|--------|
| 1. Grundmasse (S.6) | 2000 g |
| 2. Zitronenraps | 30 g |
| Zitronenpaste | 10 g |
- Alle Zutaten in der Anschlagmaschine bei langsamer Geschwindigkeit glattrühren. Masse in einen Dressiersack geben. Muffin-Formen zu 3/4 mit Masse füllen. Mit offenem Zug bei 200°C ca. 30 Minuten backen.*

Gesamtgewicht 2040 g

APFEL-JOGHURT-MUFFINS

Rezept für ca. 40 Stück

- | | |
|------------------|-------|
| 1. RÜHR & FRISCH | 600 g |
| Weizenmehl | 400 g |
| Joghurt | 500 g |
| Speiseöl | 500 g |
- Alle Zutaten in der Anschlagmaschine ca. 3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit glattrühren.*
- | | |
|-----------------------------|-------|
| 2. EISELLA APFEL, angerührt | 400 g |
|-----------------------------|-------|
- Am Schluss unter die Masse mischen. Masse in einen Dressiersack geben. Muffin-Formen zu 3/4 mit Masse füllen.*
- | | |
|-------------------|-------|
| 3. Streusel (S.2) | 400 g |
|-------------------|-------|
- Über jeden Muffin 10 g Streusel streuen. Bei 200°C mit offenem Zug backen. Backzeit: ca. 30 Minuten.*

Gesamtgewicht 2800 g



MUFFINS MIT TROCKENFRÜCHTEN

Rezept für ca. 35 Stück

- | | |
|-----------------------|--------|
| 1. Grundmasse (S.6) | 2000 g |
| 2. Sultaninen | 400 g |
| Orangeat und Zitronat | 400 g |
- Unter die Grundmasse ziehen. Masse in einen Dressiersack geben. Muffin-Formen zu 3/4 mit Masse füllen. Bei 200°C mit offenem Zug ca. 30 Minuten backen.*

Gesamtgewicht 2800 g

EISELLA APFEL

Trockenmischung zur einfachen Herstellung saftiger, aromatischer Apfel-Füllmassen

- mit Wasser anrühren, ziehen lassen, fertig
- mit dem vollen Aroma erntefrischer Äpfel
- für back- und schnittfeste Füllungen
- keine Lagerverluste, da unverderblich

Pistor Art. 1092





Exotische Träumereien



JAMAICA-RING

1. RÜHR & FRISCH	600 g
Weissmehl	400 g
GRAND'OR PATISSERIE	400 g
Wasser	200 g

Alle Zutaten zusammen mit einem groben Besen während ca. 3 Minuten im Schnellgang rühren.

2. Sultaninen	300 g
Rum	200 g

Am Vortag Sultaninen im Rum einweichen und am Schluss unter die Masse mischen. Masse in Ringe füllen.

Bei 200°C und leicht geöffnetem Zug backen. Backzeit ca. 40 Minuten. Kerntemperatur 96°C.

Nach dem Erkalten mit Überzugsmasse glasieren und ausgarnieren.

Gesamtgewicht	2100 g
---------------	--------



FRÜCHTE-REHRÜCKEN

Rezept für 7 Rehrücken-Formen (Länge 22 cm)

1. RÜHR & FRISCH	600 g
Weissmehl	400 g
GRAND'OR PATISSERIE	400 g
Wasser	400 g

Alle Zutaten zusammen mit einem groben Besen während ca. 3 Minuten im Schnellgang rühren.

2. Sultaninen	500 g
Zitronat	100 g
Orangeat	100 g
Mandeln, gehackt	100 g
Kirschen, confiert und gehackt	75 g

Die Früchte am Schluss kurz unter die Masse mischen und pro Form 380 g abfüllen. Bei 200°C und leicht geöffnetem Zug backen. Backzeit ca. 40 Minuten. Kerntemperatur 96°C.

Rehrücken nach dem Erkalten gelieren und am Rand mit Mandeln bestreuen.

Gesamtgewicht	2675 g
---------------	--------



SÜDSEE-TRAUM

1. RÜHR & FRISCH	500 g
Weissmehl	350 g
GRAND'OR PATISSERIE	350 g
Magerquark	200 g
Wasser	100 g
Ananassaft	200 g

Alle Zutaten zusammen mit einem groben Besen während ca. 3 Minuten im Schnellgang rühren.

2. Kokosnuss, geraspelt	200 g
Ananas, gewürfelt	400 g

Zusammen mischen und am Schluss unter die Masse rühren. Cakemasse in Minicake-Formen abfüllen. Bei ca. 200°C mit offenem Zug backen. Backzeit ca. 30 Minuten. Kerntemperatur 96°C.

Nach dem Erkalten mit flüssiger CREMONA EXTRA bestreichen, im Zucker wenden und mit Staubzucker stäuben.

Gesamtgewicht	2300 g
---------------	--------

ZITRONEN-CAKE

1. RÜHR & FRISCH	600 g
Weissmehl	400 g
GRAND'OR PATISSERIE	400 g
Wasser	400 g
Zitronenraps	30 g
Zitronenpaste	10 g

Zutaten mit einem groben Besen während ca. 3 Minuten im Schnellgang rühren. Bei 200°C und leicht geöffnetem Zug backen. Backzeit ca. 40 Minuten. Kerntemperatur 96°C.

Cakes nach dem Erkalten gelieren und am Rand mit Mandeln einstreuen.

Gesamtgewicht	1840 g
---------------	--------

GRAND'OR – die neue Margarinengeneration

GRAND'OR-Margarinen verfügen nicht nur über die feinen, einzigartigen Butteraroma-Perlen. Bei jedem Produkt wurden zudem Geschmack, Konsistenz und Verarbeitungseigenschaften individuell und optimal auf seine Verwendung abgestimmt.

GRAND'OR-Margarinen lassen sich **leicht**, **schnell** und **sicher** verarbeiten. Sie ermöglichen Ihnen, Gebäcke in einer **Qualität** herzustellen, von der Ihre Kunden begeistert sein werden: **verführerisch duftend**, **gut aussehend** und **köstlich im Geschmack**.

GRAND'OR PATISSERIE,
rein pflanzlich Pistor Art. 4755

GRAND'OR BLÄTTERTEIG,
rein pflanzlich Pistor Art. 4754

Mit feinen Butteraroma-Perlen
Für das Plus
an Genuss



Biscuit

BISCUIT (GRUNDREZEPTUR)

1. BISKUIT BIB	1000 g
Eier	600 g
Wasser	200 g

*Alle Zutaten mit feinem Besen
je nach Anschlagmaschine*

*5 - 10 Minuten bei schneller
Geschwindigkeit aufschlagen.*

*Massentemperatur 21 - 24°C,
Litergewicht 360 - 380 g.*

*Bei ca. 200°C und geöffnetem
Zug backen. Backzeit 25 - 30*

Minuten.

Gesamtgewicht	1800 g
---------------	--------

– immer ein Erfolg



BISCUIT WIENER ART

1. Biscuit (Grundmasse, S.10) 1800 g
2. CREMONA EXTRA 50 - 100 g
Bei 30°C auflösen und zum Schluss kurz unter die Biscuitmasse rühren.
Bei ca. 200°C und geöffnetem Zug backen. Backzeit 25 - 30 Minuten.

Gesamtgewicht 1850 - 1900 g



SCHOKOLADEN-BISCUIT

1. BISKUIT BIB 1000 g
Eier 600 g
Wasser 200 g
Alle Zutaten mit feinem Besen je nach Anschlagmaschine 5 - 10 Minuten bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen. Massentemperatur 21 - 24°C, Litergewicht 360 - 380 g.

2. Kakaopulver 70 g
Zucker 30 g
Eier 200 g
Glattrühren und am Schluss unter die Biscuitmasse mischen. Bei ca. 200°C und geöffnetem Zug backen. Backzeit 25 - 30 Minuten.

Gesamtgewicht 2100 g



ROULADE (GRUNDREZEPTUR)

1. BISKUIT BIB 1000 g
Eier 800 g
Wasser 100 g
Alle Zutaten mit feinem Besen je nach Anschlagmaschine 5 - 10 Minuten bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen. Massentemperatur 21 - 24°C, Litergewicht 360 - 380 g.
Bei ca. 250°C und offenem Zug backen. Backzeit 5 - 8 Minuten.

Gesamtgewicht 1900 g

SCHOKOLADEN-ROULADE

1. Roulade (Grundmasse, S.11) 1900 g
2. Kakaopulver 50 g
Zucker 20 g
Eier 150 g
Glattrühren und zum Schluss unter die Rouladenmasse mischen. Bei ca. 250°C und offenem Zug backen. Backzeit 5 - 8 Minuten.

Gesamtgewicht 2120 g

EINFÜLLGEWICHT BISCUIT (2x GRUNDMASSE)		
Durchmesser Torten-Ring	Stück	Einfüllgewicht
28	6	600
24	8	450
20	11.5	310
16	18	200
12	32	110

NEU BISKUIT BIB

Vormischung für die Herstellung feinsten Biscuit-Massen



- einfache und rationelle Herstellung
- hohe Produktionssicherheit
- zarte und elastische Krume
- optimale Frischhaltung
- feiner Biscuit-Geschmack
- gleichmässige und feine Porung

Pistor Art. 4751



Fantasien *in Tortenform*

WALDBEEREN-TORTE

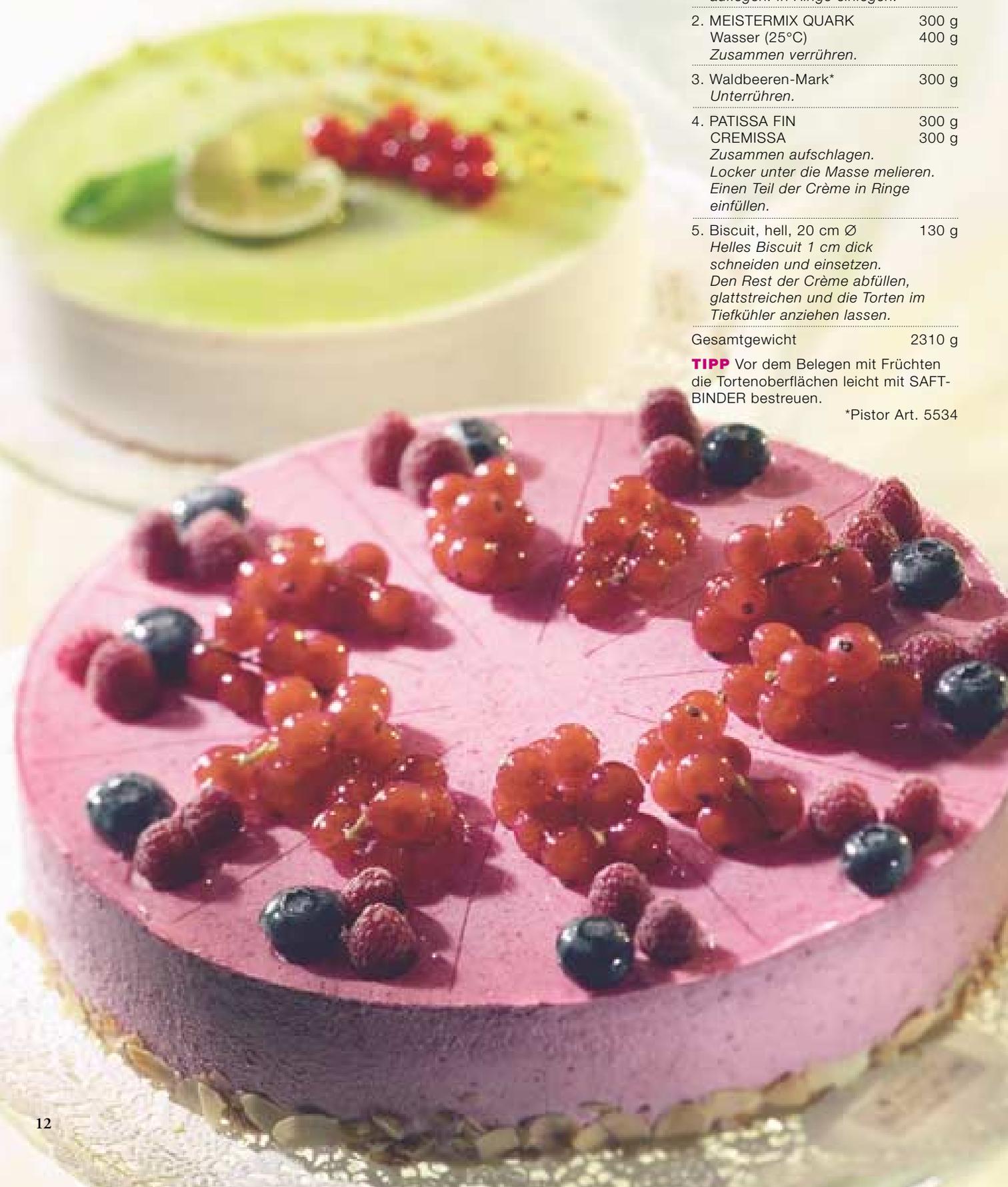
Rezept für 2 Torten à 24 cm Ø, Höhe 5 cm

1. Zuckerteigböden (2 Stück) 260 g
Schokoladen-Biscuit, 24 cm Ø 320 g
Zuckerteigböden mit Himbeer-Marmelade bestreichen und 2 cm dickes Schokoladen-Biscuit auflegen. In Ringe einlegen.
2. MEISTERMIX QUARK 300 g
Wasser (25°C) 400 g
Zusammen verrühren.
3. Waldbeeren-Mark* 300 g
Unterrühren.
4. PATISSA FIN 300 g
CREMISSA 300 g
Zusammen aufschlagen. Locker unter die Masse melieren. Einen Teil der Crème in Ringe einfüllen.
5. Biscuit, hell, 20 cm Ø 130 g
Helles Biscuit 1 cm dick schneiden und einsetzen. Den Rest der Crème abfüllen, glattstreichen und die Torten im Tiefkühler anziehen lassen.

Gesamtgewicht 2310 g

TIPP Vor dem Belegen mit Früchten die Tortenoberflächen leicht mit SAFT-BINDER bestreuen.

*Pistor Art. 5534





CAIPIRINHA-TORTE

Rezept für 2 Torten à 24 cm Ø, Höhe 5 cm

- | | |
|---|--------|
| 1. Zuckerteigböden (2 Stück) | 260 g |
| Biscuit, hell | 340 g |
| <i>Zuckerteigböden 2 mm dick mit Aprikosen-Marmelade bestreichen. 2.5 cm dickes Biscuit auflegen und anschließend in Ringe einlegen.</i> | |
| 2. MEISTERMIX ZITRONE | 300 g |
| Wasser (25°C) | 500 g |
| Cachaça oder Rum | 100 g |
| <i>Zusammen verrühren.</i> | |
| 3. PATISSA FIN | 300 g |
| CREMISSA | 300 g |
| <i>Zusammen aufschlagen und locker unter die Masse melieren. Crème sofort abfüllen, glattstreichen und im Tiefkühler anziehen lassen. Die Torten mit grüngelbter Aprikosen-Marmelade dünn bestreichen, mit Früchten belegen und gelieren.</i> | |
| Gesamtgewicht | 2100 g |

TIPP Vor dem Belegen mit Früchten die Tortenoberflächen leicht mit SAFTBINDER bestreuen.



SCHOKOLADEN-BIRNEN-TORTE

Rezept für 3 Torten à 24 cm Ø, Höhe 5 cm

- | | |
|--|--------|
| 1. Zuckerteigböden (3 Stück) | 390 g |
| Schokoladen-Biscuit | 510 g |
| Birnen, gewürfelt und abgetropft | 300 g |
| <i>Zuckerteigböden 2 mm dick mit Überzugsmasse bestreichen. Sofort ein 2.5 cm dickes Biscuit auflegen. In Ringe einlegen und die Birnen gleichmässig darauf verteilen.</i> | |
| 2. MEISTERMIX NEUTRAL | 300 g |
| Wasser (25°C) | 600 g |
| <i>Zusammen verrühren.</i> | |
| 3. Vanille-Couverture, aufgelöst | 400 g |
| <i>Unter ständigem Rühren begeben.</i> | |
| 4. PATISSA FIN | 400 g |
| CREMISSA | 400 g |
| <i>Zusammen aufschlagen und locker unter die Masse melieren. Crème sofort abfüllen und glattstreichen.</i> | |
| Gesamtgewicht | 3300 g |

TIPP Torten nach dem Gefrieren mit Torteneinteiler unterteilen und mit CREMISSA und Birnenschnitzen ausganieren.



ERDBEER-TORTE

Rezept für 2 Torten à 24 cm Ø, Höhe 5 cm

- | | |
|---|--------|
| 1. Zuckerteigböden (2 Stück) | 260 g |
| Biscuit, hell, 24 cm Ø | 320 g |
| <i>Zuckerteigböden mit Himbeer-Marmelade bestreichen und 2 cm dickes Biscuit auflegen. In Ringe einlegen.</i> | |
| 2. MEISTERMIX ERDBEER | 200 g |
| Wasser (25°C) | 250 g |
| <i>Zusammen verrühren.</i> | |
| 3. PATISSA FIN | 500 g |
| CREMISSA | 500 g |
| <i>Zusammen aufschlagen. Locker unter die Masse melieren. Einen Teil der Crème in Ringe einfüllen.</i> | |
| 4. Schokoladen-Biscuit, 20 cm Ø 130 g | |
| <i>Schokoladen-Biscuit 1 cm dick schneiden und einsetzen. Den Rest der Crème abfüllen, glattstreichen und die Torten im Tiefkühler anziehen lassen.</i> | |
| Gesamtgewicht | 2160 g |

TIPP Vor dem Belegen mit Früchten die Tortenoberflächen leicht mit SAFTBINDER bestreuen.

MEISTERMIX

Instant-Mischungen für Torten, Pâtisseries und Desserts

- 5 verschiedene Geschmacksrichtungen
- absolut gefrier- und schnittfest
- einfach und sicher in der Anwendung
- Konsistenz individuell bestimmbar
- rationell in der Verarbeitung
- feiner, zarter Schmelz

MEISTERMIX NEUTRAL	Pistor Art. 4936
MEISTERMIX QUARK	Pistor Art. 4941
MEISTERMIX JOGHURT	Pistor Art. 4942
MEISTERMIX ERDBEER	Pistor Art. 4943
MEISTERMIX ZITRONE	Pistor Art. 4953



Fruchtig

MANDARINEN SCHNITTEN

Rezept für eine Kapsel, 33 x 53 cm, Höhe 4 cm

1. Zuckerteigboden (33 x 53 cm) 600 g
Biscuit, hell 900 g
Aprikosen-Marmelade 150 g

*Zuckerteig in Kapsel einlegen.
Zuckerteigboden mit Aprikosen-
Marmelade bestreichen und
Biscuit 2 cm dick auflegen.*

2. CREMISSA, aufgeschlagen 1000 g

3. Mandarinen-Joghurt 500 g
Mandarinen-Püree* 450 g
Milch 200 g

*Unter aufgeschlagene
CREMISSA melieren.
Crème in Kapsel einfüllen,
mit Spatel glattstreichen und
einfrieren. Vor dem Schneiden mit
Früchten belegen und gelieren.
4 x 10 cm grosse Stücke
schneiden.*

Gesamtgewicht 3800 g

*Pistor Art. 5546



- frische *Versuchung*



EXOTIK SCHNITTEN

Rezept für eine Kapsel, 33 x 53 cm, Höhe 4 cm

1. Zuckerteigboden (33 x 53 cm) 600 g
Biscuit, hell 900 g
Aprikosen-Marmelade 150 g
*Zuckerteig in Kapsel einlegen.
Zuckerteigboden mit Aprikosen-
Marmelade bestreichen und
Biscuit 2 cm dick auflegen.*

2. MEISTERMIX QUARK 450 g
Wasser (25°C) 500 g
Exotik-Püree* 500 g
Zusammen verrühren.

3. CREMISSA 450 g
PATISSA FIN 450 g
*Zusammen aufschlagen und
locker unter die Masse melieren.
Crème in Kapsel einfüllen,
mit Spatel glattstreichen und
einfrieren. Vor dem Schneiden
nach Belieben mit Früchten
belegen und gelieren. 4 x 10 cm
grosse Stücke schneiden.*

Gesamtgewicht 4000 g

*Pistor Art. 5532



KIRSCH-ROULADE

Rezept für 2 Rouladen (Gastronorm)

1. Helles Rouladen-Biscuit auf
Tisch ausbreiten (2 Stück). 1500 g

2. MEISTERMIX QUARK 300 g
Wasser 450 g
Kirsch 150 g
Zusammen verrühren.

3. PATISSA FIN 300 g
CREMISSA 300 g
*Locker unter die Masse mischen.
Crème ausreichend für 2 Rouladen
(Gastronorm).*

4. Sauerkirschen, tiefgekühlt 300 g
SAFTBINDER 15 g
*Vermischen und auf beiden
Rouladen-Biscuits je 150 g verteilen.
Rouladen rollen, mit Papier straff
ziehen und einfrieren.
Rouladen vor dem Schneiden mit
CREMISSA bestreichen und
leicht antauen lassen. Nach dem
Schneiden mit Kakaopulver
stauben.*

Gesamtgewicht 3315 g



ROYAL SCHNITTEN ERDBEER

1. Kleine Rouladen mit Himbeer-
marmelade
Zuckerteigboden
Biscuit, hell
*Kännel mit Klarsichtfolie auslegen.
Kleine Rouladen dünn schneiden
und einlegen.*

2. MEISTERMIX ERDBEER 200 g
Wasser (25°C) 250 g
Zusammen verrühren.

3. PATISSA FIN 500 g
CREMISSA 500 g
*Locker unter die Masse
mischen. Crème in Kännel
einfüllen. 1.5 cm dickes Biscuit
mit Marmelade auf Zuckerteig-
boden kleben und in die Crème
drücken.
Kännel im Tiefkühler anziehen
lassen, anschliessend stürzen,
gelieren und in 3 cm breite
Stücke schneiden.*

Gesamtgewicht der Crème 1450 g

AROMATISIERUNGS-EMPFEHLUNGEN FÜR CREMISSA / Menge für jeweils 1 Liter bzw. 1000 g aufgeschlagene CREMISSA

Schokolade

300 – 350 g Vanille-Couverture

Spirituosen

60 – 80 g Kirsch, Rum usw.

Himbeer

250 g Himbeer-Marmelade
150 g Pastmilch zum Verdünnen

Joghurt

750 g Joghurt, nature
75 g Zucker

Frucht-Joghurt

750 g Fruchtjoghurt

Frucht-Mark

300 g Fruchtmark

NEU SAFTBINDER...



■■■ schützt Tortenböden und Hefeteige mit
Obstbelag vor dem Durchweichen.

■■■ ist schnitt-, back- und gefrierfest.

■■■ bindet den Saft von Frisch-,
Tiefkühl- und Dosenfrüchten.

■■■ ist neutral im Geschmack und
schnell löslich.

Pistor Art. 4753



Gratis MARGO Cornetpapiere



Mit den beliebten MARGO Cornetpapieren verwandeln Sie jedes Gebäck in ein kleines Meisterwerk. Beim Erwerb der folgenden Produkte haben Sie die Möglichkeit, gratis Cornetpapiere zu bestellen:

RÜHR & FRISCH, Sack à 25 kg Pistor Art. 4752
BISKUIT BIB, Sack à 15 kg Pistor Art. 4751
SAFTBINDER, Karton à 3 x 2 kg Pistor Art. 4753

Je Bezug von 10 kg der oben erwähnten Artikel erhalten Sie auf Wunsch einen Block mit 30 MARGO-Cornetpapieren. Bitte Artikelnummer für die Cornetpapiere bei der Bestellung angeben.

Cornetpapiere, Block à 30 Stk. Pistor Art. 9104

Dieses Angebot gilt vom 4.3. bis 10.5.2002 oder solange Vorrat.

Wie wecken Sie das Interesse Ihrer Kunden für die fruchtigen Neukreationen?

Erfolgreicher Verkauf beginnt mit einer guten Kommunikation. Sagen und zeigen Sie Ihren Kunden, was Sie neu in Ihrem Angebot haben. Aber wie? Ganz einfach, indem Sie Ihre Kunden mit Werbematerial wie Handzetteln, Plakaten oder einem Inserat in Ihrem Lokalblatt auf Ihre neuen Spezialitäten hinweisen.

Gerne senden wir Ihnen gratis eine CD-ROM, mit deren Hilfe Sie Ihr Werbematerial einfach und individuell selbst erstellen können. Im weiteren finden Sie auf der CD sämtliche Gebäck-Kalkulationen zu den Rezepten aus der aktuellen MARGO Post.

Schicken Sie ein E-Mail an info@margo.ch oder rufen Sie an unter 041 / 768 22 22.

Wir werden Ihnen die CD umgehend kostenlos zustellen.

