MARGOPOST

Trends und Informationen für das Bäcker-Konditorgewerbe 157

Schlag- und Füllcrèmen

Geschätzte Kundin, geschätzter Kunde

Die kalte Jahreszeit geht nun zu Ende und damit auch die arbeitsintensiven Fest- und Feiertage.
Bereits befinden wir uns mitten im schönen Frühling. Ein Sprichwort sagt „Alles neu macht der Mai“. Vielleicht haben auch Sie Lust, ein paar neue Ideen auszuprobieren.

Die Schlag- und Füllcrèmen haben ihren festen Platz unter den Hilfsstoffen in der Konditorei. Ein guter Grund, eine MARGO Post diesen beiden Produktgruppen zu widmen!

Dass es sich bei PATISSA FIN (ungesüsst) und CREMISSA (gesüsst) um feinste Schlagcrèmen handelt, davon konnten Sie sich sicher schon selbst überzeugen: Leicht und luftig, mit einem neutralen, vollen Geschmack.

Zum Einsatz kommt Schlagcrème überall dort, wo der Konsument nicht ausschliesslich Rahm erwartet, also zum Mischen mit Crèmen und zum Füllen von Torten und Pâtisserie. Mit PATISSA FIN lassen sich auch hervorragende Kuchengüsse und sämige Saucen herstellen.

CREMISSA hat eine sehr hohe Standfestigkeit und Formbeständigkeit und ist ohne Beigabe von Gelatine absolut schnitt- und gefrierfest. Die leicht gesüsste CREMISSA lässt sich nach Lust und Laune aromatisieren und kann problemlos mit den verschiedensten Früchten angereichert werden.

PATISSA FIN und CREMISSA sind Convenience-Produkte par excellence: Die beiden Schlagcrèmen sind gekühlt, direkt aus der Tetra-Brik-Verpackung aufschlagbar. Rascher und sicherer geht's kaum mehr.

Nicht nur PATISSA FIN und CREMISSA, sondern auch SUCREMA, Basismischung für feine Crèmen, ist aus erstklassigen Rohstoffen wie entrahmter Milch und Pflanzenfett hergestellt und wird auf modernsten Anlagen in der Schweiz produziert.

PATISSA FIN, CREMISSA und SUCREMA haben bei MARGO eine lange Tradition. Dies nicht zuletzt auch deswegen, weil sich alle drei Produkte extrem vielfältig einsetzen lassen. Der Kreativität des Fachmanns sind keine Grenzen gesetzt. Die vorliegende MARGO Post gibt Ihnen einen Vorgeschmack auf das, was sich mit PATISSA FIN, CREMISSA und SUCREMA so alles anstellen lässt....

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Experimentieren und eine interessante Lektüre!

Ihr Rolf Hossle

Chef Bäcker-Konditor,
MARGO-BakeMark Schweiz AG

Ob salzig oder süss - PATISSA FIN

LAUCH-CURRY WÄHE

Rezept für 4 Wähen à 18 cm Ø

1. Kuchenteig (siehe unten) 560 g
   SAFTBINDER 15 g
   Kuchenteig 2 mm dick ausrollen, lochen und die gefetteten Wähenbleche (18 cm Ø) damit auslegen. Boden mit wenig SAFTBINDER einstreuen.
2. Lauch geschnitten und blanchiert 1000 g
   Speckwürfeli 140 g
   Speisesalz, Pfeffer
   Lauch kurz blanchieren, mit den Speckwürfeli mischen und würzen. Je Wähe 400 g Lauchfüllung einfüllen.
3. Grundguss salzig (siehe unten) 720 g
   Currypulver
   Grundguss mit Currypulver abschmecken. Je Wähe 180 g Guss einfüllen.
4. *Die Lauch-Curry Wähe bei ca. 220°C und offenem Zug ca. 40 Minuten backen.*

Gesamtgewicht 2435 g

KARTOFFEL–RÜEBLI WÄHE

Rezept für ca. 4 Wähen à 18 cm Ø

1. Kuchenteig (siehe unten) 560 g
   SAFTBINDER 15 g
   Kuchenteig 2 mm dick ausrollen, lochen und die gefetteten Wähenbleche (18 cm Ø) damit auslegen. Auf jeden Boden SAFTBINDER streuen.
2. Kartoffeln geschält und geschnitten 760 g
   Rüebli 280 g
   Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Rüebli schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln in Lagen auf den Wähenboden legen und die gewürfelten Rüebli darüber verteilen.
3. Grundguss salzig (siehe unten) 680 g
   Petersilie gehackt 8 g
   Emmentaler Käse gerieben 80 g
   Auf jede Wähe ca. 2 g Petersilie und 20 g Käse aufstreuen und mit je 170 g Grundguss salzig auffüllen.
4. *Die Kartoffel–Rüebli Wähe kurz mit Dampf anbacken, bei ca. 220°C und offenem Zug ca. 50 Minuten fertig backen.*

Gesamtgewicht 2383 g

APFELWÄHE MIT 50 % MEHR FRUCHT

Rezept für ca. 4 Wähen à 19 cm Ø

1. Kuchenteig (siehe unten) 600 g
   Mandeln gemahlen 120 g
   Kuchenteig 2 mm dick ausrollen, lochen und die gefetteten, gezackten Kuchenformen (19 cm Ø) damit auslegen. Die gemahlenen Mandeln aufstreuen.
2. Apfel-Schnitze 1920 g
   Zucker 240 g
   Zitronensaft 120 g
   Zitronenschale frisch 40 g
   Apfelschnitze, Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale miteinander mischen. Je ca. 480 g Äpfel auf dem Wähenboden verteilen und für eine möglichst plane Oberfläche sorgen.
3. **Wähenguss**
   Zucker 60 g
   Vollei 100 g
   Speisesalz 4 g
   PATISSA FIN 250 g
   Rum 30 g
   Alle Zutaten miteinander verrühren.
4. *Die Apfelwähe 20 Minuten bei offenem Zug und ca. 220°C anbacken, 100 g Guss über jede Wähe giessen und fertig backen.*
   Gesamtbackzeit ca. 50 Minuten.

Gesamtgewicht 3484 g

GRUNDGUSS SALZIG

1. PATISSA FIN 675 g
   Weissmehl 60 g
   Vollei 100 g
   Speisesalz 10 g
   Muskat, Pfeffer, Mehl, Speisesalz und Gewürze miteinander mischen und mit dem Vollei knollenfrei verrühren. PATISSA FIN beigeben und gut verrühren.

Gesamtgewicht 845 g

KUCHENTEIG MIT BISCONA

1. Weissmehl 2000 g
   BISCONA EXTRA 1000 g
   Speisesalz 40 g
   Wasser ca. 700 g
   BISCONA EXTRA und Mehl solange mischen, bis sich alles zusammenzuballen beginnt. Das Speisesalz im Wasser auflösen und kurz aber gründlich einarbeiten.
2. *Den Teig in Plastik eingeschlagen im Kühlschrank lagern.*

Gesamtgewicht 3740 g

PATISSA FIN macht immer eine gute Form

ORANGEN TIMBALE

Rezept für ca. 54 Stück Pâtisserie à 58 mm Ø oder für 2 Kännel von 8 x 50 cm

1. **Orangen-Gelee**

Orangen Rappe frisch	ca. 100 g
Orangensaft und Fruchtfleisch	ca. 400 g
Kristallzucker	170 g
Zitronensaft	15 g
Gelee neutral	600 g

Alle Zutaten mischen und aufkochen. Der Gelee muss im kalten Zustand binden. Ein Blech mit Plastik abdecken und die Förmchen darauf stellen. Je ca. 20 g Orangen-Gelee heiss einfüllen und erkalten lassen.

2. **Crème**

PATISSA FIN	750 g
Gelatine	20 g
Kristallzucker	200 g
Magerquark nature	250 g
Orangensaft und Fruchtfleisch	80 g
Orangen Rappe frisch	30 g
Grand Marnier	20 g

Alle Zutaten ausser der Gelatine miteinander mischen. Die aufgelöste Gelatine unter die Masse ziehen und je ca. 25 g in die vorbereiteten Förmchen füllen.

3. Rouladen-Biskuit 270 g
   Mandarinenschnitze aus der Dose 540 g
   Je Förmchen ca.10 g gehackte Mandarinenschnitze auf die Masse legen und mit einem Rouladen-Biskuit abdecken. Orangen Timbale tiefkühlen.

4. **Fertigstellen**
   Orangen Timbale sorgfältig vom Plastik lösen und nach Belieben fertigstellen.

5. **TIPP**
   Orangen–Gelee evtl. mit wenig gelber und roter Farbe einfärben, damit ein schöner Kontrast entsteht.

Kännel 8 x 50 cm
Kännel mit Cellophan auslegen, in der Mitte einen mit Cellophan eingewickelten Stab (ca.15 mm Ø) einlegen. Ca. 340 g Masse einfüllen, glattstreichen und 100 g gehackte Mandarinenschnitze darauf verteilen. Rouladen-Biskuit 7 x 50 cm einlegen und mit ca. 300 g Masse den Kännel auffüllen. Mit Rouladen-Biskuit 8 x 50 cm abdecken und tiefkühlen. Nach Belieben fertig stellen.

Gesamtgewicht 3445 g

MANDARINEN PANNA COTTA

Rezept für ca.10 Pyramiden à 71 x 71 x 41 mm

1. PATISSA FIN 300 g
   Vollmilch 200 g
   Kristallzucker 50 g
   Gelatine 9 g
   Grundcrème Mandarine (Seite 6) 150 g
   Alle Zutaten ausser der Gelatine miteinander mischen und erwärmen (ca. 40°C). Die eingeweichte Gelatine beigeben, auflösen und die ganze Crème absieben. Je ca. 70 g in die Pyramidenformen giessen und tiefkühlen.*

2. **Fertigstellen**
   Panna Cotta ausformen und nach Belieben ausgarnieren oder mit einem Orangenspiegel (siehe unten) auf einem Teller anrichten.

3. **TIPP**
   Panna Cotta auf einem mit der Grundcrème oder mit Marmelade bestrichenen Rouladenboden absetzen und auf einem Goldschieber servieren.

Gesamtgewicht 709 g

*FLEXIPAN-Backmatten zu beziehen bei:
Guido Wüst
Bäckerei - & Konditorei-Bedarf
9462 Montlingen
Tel. 071 763 60 90

EXOTIK PANNA COTTA

Rezept für ca.10 Pyramiden à 71 x 71 x 41 mm

1. PATISSA FIN 300 g
   Vollmilch 200 g
   Kristallzucker 50 g
   Gelatine 9 g
   Grundcrème Exotik (Seite 6) 150 g
   Alle Zutaten ausser der Gelatine miteinander mischen und erwärmen (ca. 40°C). Am Schluss die eingeweichte Gelatine beigeben und auflösen. Je ca. 70 g in die Pyramidenformen giessen und tiefkühlen.*

2. **Fertigstellen**
   Panna Cotta ausformen und nach Belieben ausgarnieren oder mit einem Orangenspiegel (siehe unten) auf einem Teller anrichten.

3. **TIPP**
   Panna Cotta auf einem mit der Grundcrème oder mit Marmelade bestrichenen Rouladenboden absetzen und auf einem Goldschieber servieren.

Gesamtgewicht 709 g

ORANGENSPIEGEL

1. Läuterzucker 120 g
   Orangensaft und Fruchtfleisch 200 g
   Orangen Rappe frisch 40 g
   Alles zusammen zu einem Sirup einkochen.

Gesamtgewicht 360 g

PATISSA FIN – für Torten, Pâtisserie, süsse und salzige Güsse und Saucen

Ungesüsste, schnitt- und standfeste Schlagcrème auf der Basis von entrahmter Milch und Pflanzenfett mit besonders rahmigem Geschmack

Für die vielseitige Anwendung auch in der Küche!

- garantiert hohe Standfestigkeit
- ausgezeichnet im Geschmack
- feiner, kurzer Schmelz
- wieder aufschlagbar
- ohne Gelatine

Karton à 12 x 1 l, **Pistor Art. 4784**

CREMISSA – die Krönung für jedes Frittiergebäck

GEFÜLLTE BERLINER UND QUARKLI

SPIRITUOSEN-CRÈMEN
Rezept zum Füllen von 30 Berlinern oder 60 Quarkli

Aroma	Spirituosen	Wasser	VANI	CREMISSA	Orangensaft
Amaretto	120 g	380 g	200 g	200 g	—
Rum	100 g	400 g	200 g	200 g	—
Grand Marnier	100 g	250 g	200 g	200 g	150 g

FRUCHT-CRÈMEN
Rezept zum Füllen von 40 Berlinern oder 80 Quarkli

Aroma	Grundcrème (siehe unten)	Wasser	VANI	CREMISSA
Exotik	300 g	500 g	200 g	200 g
Zitrone	250 g	500 g	200 g	200 g
Mandarine	300 g	500 g	200 g	200 g
Orange	300 g	500 g	200 g	200 g
Erdbeer	300 g	500 g	200 g	200 g
Himbeer	300 g	500 g	200 g	200 g

Zutaten 3 Minuten im Schnellgang aufschlagen. Berliner aufschneiden und mit je ca. 30 g Crème füllen. Quarkli mit einer Lochtülle mit je ca.15 g Crème füllen.

AROMATISIERUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR CREMISSA

Schokolade	300 – 350 g Couverture auf 1000 g CREMISSA
Praliné	250 – 300 g Pralinémasse auf 1000 g CREMISSA
Mocca	50 – 60 g Moccapaste auf 1000 g CREMISSA
Zitrone	350 – 450 g Zitronencrème auf 1000 g CREMISSA
Orange	400 – 450 g Orangencrème auf 1000 g CREMISSA
Krokant	200 – 300 g Mandelkrokant auf 1000 g CREMISSA
Spirituosen	60 – 80 g Spirituosen auf 1000 g CREMISSA
Fruchtjoghurt	750 g Fruchtjoghurt auf 1000 g CREMISSA
Diplomatcrème	1500 VANI angerührt und 60 g Kirsch auf 1000 g CREMISSA

GRUNDCRÈME

1. Eier	200 g
Kristallzucker	300 g
GRAND'OR PATISSERIE	180 g
2. **Exotikcrème**	
Exotikfruchtmark	180 g
Himbeercrème	
Himbeermark	180 g
Zitronensaft	10 g
Lebensmittelfarbe himbeerrot	
Mandarinencrème	
Mandarinenmark	180 g
Zitronensaft	30 g
Mandarinen Rappe frisch	10 g
Orangencrème	
Orangenmark	180 g
Zitronensaft	30 g
Orangen Rappe frisch	10 g
Erdbeercrème	
Erdbeermark	180 g
Zitronensaft	20 g
Zitronencrème	
Zitronensaft	180 g
Zitronen Rappe	10 g
Gesamtgewicht	860 - 900 g

Alle Zutaten mit dem entsprechenden Fruchtmark abkochen.

Neu im MARGO-Sortiment

Berliner *Fertig gebacken, ungefüllt, tiefgekühlt*
- Stückgewicht: 45 g
- Karton à 40 Stück
- **Lüchinger & Schmid Art. 8065**

Quarkli *Fertiggebackenes Frittiergebäck aus Quarkrührteig mit hohem Quarkanteil, umgeben mit Vanille-Zucker, ungefüllt, tiefgekühlt*
- Stückgewicht: 30 g
- Karton à 140 Stück
- **Lüchinger & Schmid Art. 8303**

Bestell-Hotline: 041 768 22 77

CREMISSA – schnittig in jeder Jahreszeit

VIER JAHRESZEITEN-SCHNITTEN (FRÜHLING)

Rezept für ca. 8 Stück

1. Blätterteig-Boden (siehe unten) 140 g
   Den Blätterteig-Boden zuschneiden auf 10 x 30 cm.

2. **Füllung**
   CREMISSA 310 g
   Grundcrème Erdbeer (Seite 6) 190 g
   CREMISSA aufschlagen und die Grundcrème Erdbeer darunter ziehen.

3. *Die Füllung auf den Blätterteig-Boden aufstreichen und kühlstellen oder tiefkühlen. Nach Bedarf die Schnitten auftauen und nach Belieben fertigstellen.*

4. **TIPP**
   ***Frühling**: Erdbeer oder Rhabarber*
   ***Sommer**: Himbeer oder Mango*
   ***Herbst**: Aprikosen oder Waldfrüchte*
   ***Winter**: Orangen oder Passionsfrucht*
   Diese Variationen können auf dieselbe Art und Weise hergestellt werden.

Gesamtgewicht 640 g

BLÄTTERTEIG

1. Weissmehl 3000 g
   Speisesalz 60 g
   CONTISSA 300 g
   Wasser ca. 1500 g
   Alles zusammen zu einem plastischen Teig kneten. Diesen sofort auf der Ausrollmaschine auf ca. 35 x 40 cm ausrollen.

2. GRAND'OR BLÄTTERTEIG RAPID 2000 g
   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 8 - 9 mm. Den Teig in ein Plastiktuch einschlagen und über Nacht bzw. 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 6860 g

RHABARBER–PARFAIT TORTE MIT ZITRONENMELISSE

Rezept für 3 Stück à 15 cm Ø

1. **Rhabarbermus**
   Rhabarber tiefgekühlt 400 g
   Zucker 50 g
   Wasser 40 g
   Alles zusammen kochen bis der Rhabarber weich ist.

2. **Decor**
   Gelee neutral 120 g
   Rhabarberkompott 90 g
   Wasser 25 g
   Alles miteinander aufkochen. Blech mit Plastik abdecken, Ringe von 10 cm Ø auflegen, je ca. 60 g Rhabarbergelee hineingiessen. Den Decor so lange tiefkühlen, bis er fest geworden ist.

3. CREMISSA 520 g
   Eiweiss steif 80 g
   Zitronenmelisse 15 g
   Kirsch 40 g
   Zitronensaft 10 g
   Zuckersirup 15 g
   CREMISSA aufschlagen und Eiweiss steif schlagen. Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden. 350 g vom Rhabarbermus, Zitronenmelisse, Kirsch, Zitronensaft und Zuckersirup miteinander mischen. Die ganze Masse sorgfältig unter das CREMISSA ziehen. Zum Schluss das Eiweiss darunter melieren.

4. Roulade weiss, 13 cm Ø, 1 cm dick 60 g
   Roulade weiss, 15 cm Ø, 1 cm dick 90 g
   Der Aufbau der Torten beginnt mit dem Decor und endet mit dem Biskuit.
   ***1**. Den gefrorenen Decor mit einem Ring (15 cm Ø) umstellen.*
   ***2**. 125 g Füllung in den Ring dressieren.*
   ***3**. Das Rouladen-Biskuit (13 cm Ø) einlegen.*
   ***4**. Je 125 g Füllung auf das Biskuit dressieren.*
   ***5**. Rouladen-Biskuit (15 cm Ø) auflegen, die Torten tiefkühlen und nach Bedarf auftauen.*

5. **Fertigstellen**
   Zuckerteig-Böden, 15 cm Ø (siehe unten) 120 g
   Himbeermarmelade 60 g
   Zuckerteig-Böden mit Himbeermarmelade bestreichen und unter die Torten legen. Die Rhabarber-Parfait Torten nach Belieben ausgarnieren.

Gesamtgewicht 1725 g

ZUCKERTEIG

1. Zucker 750 g
   GRAND'OR BÄCKEREIFETT 600 g
   Zitronen Rappe 20 g
   Miteinander mischen.

2. Eier 150 g
   Milch 250 g
   Nach und nach beigeben.

3. Weissmehl 1500 g
   Kurz darunter mischen.

Gesamtgewicht 3270 g

Schokoladen-Dekor zu beziehen bei:

chocoprint

Chocoprint AG
Rainacherstrasse 12, 6012 Obernau
Tel. 041 320 08 08, www.chocoprint.ch

CREMISSA – für Torten und Pâtisserie

Leicht gesüsste Schlagcrème auf der Basis von Milchbestandteilen und Pflanzenfett.

Garantiert hohe Stand- und Schnittfestigkeit

- vielseitig einsetzbar
- im aufgeschlagenen Zustand gefrierfest
- ausgezeichneter Geschmack
- feiner, kurzer Schmelz
- beliebig aromatisierbar

Karton à 12 x 1 l, **Pistor Art. 4785**

SUCREMA baut jede Torte auf

AROMATISIERUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR SUCREMA

Vanille	Nach Belieben mit Vanillecrème aromatisieren
Schokolade	100 – 150 g Couverture auf 1000 g SUCREMA
Praliné	60 – 70 g Pralinémasse auf 1000 g SUCREMA
Mocca	25 – 35 g Moccapaste oder 8 – 10 g löslichen Kaffee (Nescafé) auf 1000 g SUCREMA
Zitrone	35 – 45 g Zitronenpaste oder 400 – 500 g Zitronencrème auf 1000 g SUCREMA
Orange	40 – 50 g Orangenpaste oder 450 – 550 g Orangencrème auf 1000 g SUCREMA
Ananas	30 g Ananaspaste auf 1000 g SUCREMA
Kirsch	40 – 60 g Kirsch auf 1000 g SUCREMA
Calvados	40 – 60 g Calvados auf 1000 g SUCREMA
Rum	40 – 60 g Rum auf 1000 g SUCREMA

CALVADOS TORTE

Rezept für 1 Torte à 20 cm Ø

1. Japonais Boden, 2 x 20 cm Ø 100 g
   Biskuit weiss, 2.5 x 20 cm 130 g
   SUCREMA 100 g
   Calvados 15 g
   SUCREMA aufschlagen und mit dem Calvados aromatisieren.

2. Zuckersirup 70 g
   Calvados Vol. 40% 70 g
   Zuckersirup und Calvados miteinander mischen. Auf den unteren Japonaisboden wenig SUCREMA auftragen, das Biskuit mit dem Calvadossirup tränken und auf den Japonaisboden legen. Calvados Torte mit SUCREMA einstreichen und den Japonaisdeckel auflegen. Den Rand mit gehobelten Mandeln einstreuen und mit Schokoladenpulver stauben.

3. **TIPP**
   Den Japonaisdeckel vor dem Backen mit gehobelten Mandeln bestreuen 20 g

Gesamtgewicht 505 g

AMARETTO TORTE

Rezept für 1 Torte à 18 cm Ø

1. Zuckerteigboden, 18 cm Ø (Seite 8) 60 g
   Himbeermarmelade 30 g
   Himbeermarmelade auf den Zuckerteigboden streuen.

2. Roulade
   (Grösse ca. 25 x 40 cm) 185 g
   SUCREMA 160 g
   Mandeln weiss, gemahlen 15 g
   Amaretto 50 g
   SUCREMA aufschlagen, Mandeln und Amaretto darunter ziehen. Amarettocrème auf das Rouladen-Biskuit aufstreichen. Roulade in 3.5 cm breite Streifen schneiden. Auf dem Mürbteigboden von der Mitte her die Rouladenstreifen einzeln aufrollen (siehe Abbildung). Mit der restlichen Amarettocrème die Torte abschliessen.

3. Marzipan 55 g
   Vanille-Couverture ca. 40 g
   Marzipan 1,25 mm dick ausrollen und mit Ring (18 cm Ø) ausstechen. Den Marzipan mit der temperierten Vanille-Couverture bestreichen und kurz vor dem Anziehen verzieren. Marzipandeckel in acht gleich grosse Stücke schneiden. Mit Amarettocrème acht Rosetten in gleichen Abständen auf die Torte aufdressieren und die vorbereiteten Marzipandeckel auflegen. Nach Belieben ausgarnieren.

Gesamtgewicht 595 g

SUCREMA – Grundcrème für Pâtisserie und Torten

Jederzeit sofort einsatzbereit!

- rationelle, sichere und einfache Verarbeitung
- feiner Geschmack
- zarter Schmelz
- überdurchschnittliche Luftaufnahme
- hilft Zeit sparen
- handliche Verpackungseinheit

Karton à 10 kg, **Pistor Art. 4786**

Kleine gross in Form

Ob zu Hause…

…oder im Café.

Fehler: deren Ursache und Abhilfe

FEHLER	URSACHE	ABHILFE
SUCREMA (Pistor Art. 4786)		
Zu wenig Volumen.	Zu kalt aufgeschlagen.	Optimale Aufschlagtemperatur 23°C.
	SUCREMA ist zu warm.	Optimale Aufschlagtemperatur 23°C. Zutaten wie Couverture nicht zu warm beigeben.
	Zu schnell aufgeschlagen.	Bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
	Zu wenig aufgeschlagen.	Aufschlagzeit 8 – 10 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit.
Zu feste Crème.	Zu kalte Crème.	SUCREMA zwischen 20 – 25°C verarbeiten. Zutaten wie Vanillecrème nicht zu kalt beigeben.
Zu weiche Crème.	Zu warme Crème.	SUCREMA zwischen 20 – 25°C verarbeiten. Zutaten wie Couverture nicht zu warm beigeben.
Grenierte SUCREMA.	Zu viel Flüssigkeit beigegeben.	Nicht mehr als 30 % Flüssigkeit beigeben. SUCREMA oder Margarine dazugeben.

CREMISSA (Pistor Art. 4785)		
Lässt sich nicht oder nur schlecht aufschlagen.	CREMISSA ist zu warm.	Aufschlagtemperatur max. 6°C.
	Aufschlagkessel und Schwingbesen sind zu warm.	Aufschlagkessel und Schwingbesen mit kaltem Wasser abspülen.
CREMISSA ist zu fest.	Zu lange aufgeschlagen.	Kürzere Aufschlagzeit. CREMISSA mit 100 – 200 g Pastmilch wieder streichfähig machen.
	Zusätze mit zu viel Fruchtsäure.	CREMISSA mit 100 – 200 g Pastmilch wieder streichfähig machen.
CREMISSA ist zu weich.	Zu wenig aufgeschlagen.	CREMISSA länger und evt. schneller aufschlagen.
	CREMISSA ist zu warm.	Aufschlagtemperatur max. 6°C. CREMISSA vor dem Aufschlagen kühl stellen.

PATISSA FIN (Pistor Art. 4784)		
Lässt sich nicht oder nur schlecht aufschlagen.	PATISSA FIN ist zu warm.	Aufschlagtemperatur max. 6°C.
	Aufschlagkessel und Schwingbesen sind zu warm.	Aufschlagkessel und Schwingbesen mit kaltem Wasser abspülen.
PATISSA FIN ist zu fest.	Zu lange aufgeschlagen.	PATISSA FIN nicht zu lange aufschlagen.
PATISSA FIN ist zu weich.	Zu wenig aufgeschlagen.	PATISSA FIN länger und rassig aufschlagen.
PATISSA FIN hat zu wenig Volumen.	Zu grober Schwingbesen.	Schwingbesen mit feineren Drähten verwenden. Schwingbesen und Kessel sollten der Aufschlagmenge angepasst sein.
PATISSA FIN lässt nach dem Aufschlagen wieder nach.	Zu viel Flüssigkeit (Kirsch oder andere Aromen) beigegeben.	PATISSA FIN für Torten oder Schnitten mit Gelatine abbinden. 0.5 – 1 % für Crèmen auf die Gesamtmenge 1 – 1.5 % für schnittfeste und gestürzte Crèmen oder hohe Flüssigkeitsbeigaben auf die Gesamtmenge.
	Zu warm gelagert.	Produkte kühlstellen.

FEHLER	URSACHE	ABHILFE
BISCUIT-MIX (Pistor Art. 4882)		
Zu flüssiges Biskuit.	Zu wenig lang oder zu wenig schnell aufgeschlagen.	Biskuitmasse im Schnellgang ca. 8 – 12 Minuten aufschlagen.
	Zu grober Schwingbesen.	Schwingbesen mit mehr und feineren Drähten verwenden.
	Kakaopulver zu früh beigegeben.	Kakaopulver erst am Schluss unter die fertige Masse melieren.
Biskuit läuft beim Backen aus.	Biskuitmasse zu stark (zu luftig) aufgeschlagen.	Biskuit weniger lang aufschlagen.
Gelbe harte Knollen.	Zu kalte Eier verwendet.	Eier früher aus dem Kühlschrank nehmen.
BISKUIT BIB (Pistor Art. 4751)		
Zu flüssiges Biskuit.	Zu wenig lang oder zu wenig schnell aufgeschlagen.	Biskuitmasse im Schnellgang ca. 5 – 10 Minuten aufschlagen.
	Kakaopulver zu früh beigegeben.	Kakaopulver erst am Schluss unter die fertige Masse melieren.
	Zu grober Schwingbesen.	Schwingbesen mit mehr und feineren Drähten verwenden.
BISKUIT BIB & BISCUIT-MIX		
Biskuit läuft beim Backen aus.	Zu flüssige Biskuitmasse.	Siehe zu flüssiges Biskuit.
	Zu viel Biskuitmasse eingefüllt.	Weniger Biskuitmasse einfüllen.
	Backblech hat sich im Ofen verzogen.	Backstabile Backbleche verwenden.
Biskuit ist zu trocken.	Zu lange gebacken.	Biskuit weniger lang backen.
	Falsch gelagert.	Biskuit zugedeckt (wenn möglich mit Ring) im Kühlschrank oder Tiefkühler aufbewahren.
	Zu kalt gebacken.	Biskuit bei ca. 200 – 210°C backen.
Zu satte Porung.	Biskuit zu wenig aufgeschlagen.	Biskuit länger und schneller aufschlagen.
	Kakaopulver zu früh beigegeben.	Kakaopulver erst am Schluss unter die fertige Masse melieren.
Käsiges Biskuit.	Zu heiss oder zu kalt gebacken.	Biskuit bei ca. 200 – 210°C backen.
Biskuit ist zusammengefallen.	Zu kurze Backzeit.	Biskuit länger ausbacken, je nach Grösse 25 – 30 Minuten.
	Zu heiss gebacken.	Biskuit bei ca. 200 – 210°C backen.
	Biskuit nach dem Backen nicht gestürzt.	Biskuit nach dem Backen auf Tücher stürzen und auskühlen lassen.
Biskuit ist bombiert.	Zu viel Biskuitmasse eingefüllt.	Weniger Biskuitmasse einfüllen.
	Biskuitmasse nicht schön verteilt im Ring.	Biskuitmasse gleichmässig im Ring verteilen.
Blasenbildung.	Dampf im Ofen.	Biskuits bei offenem Zug backen.

BISCUIT-MIX (GRUNDREZEPTUR)

1. BISCUIT-MIX	1000 g
Vollei	750 g
Wasser	75 g

Alles zusammenmischen und je nach Massengrösse 10 bis 12 Minuten im schnellsten Gang der Rührmaschine mit einem groben Besen aufschlagen. Das ideale Litergewicht liegt bei etwa 300 g. Bei ca. 200°C und geöffnetem Zug backen. Backzeit 20 – 25 Minuten.

Gesamtgewicht	1825 g

BISKUIT BIB (GRUNDREZEPTUR)

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

Alle Zutaten mit feinem Besen je nach Aufschlagmaschine 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

Schlagcrèmen von MARGO - Inbegriff für Standfestigkeit

PATISSA FIN

Die schnitt- und standfeste Schlagcrème mit dem besonders rahmigen Geschmack. Für die vielseitige Anwendung auch in der Küche (ungesüsst).

Karton zu 12 x 1 Liter
Pistor Art. 4784

CREMISSA

Leicht gesüsste Schlagcrème zur rationellen Herstellung von Torten und Pâtisserie. Vielseitig misch- und aromatisierbar. Ohne Zugabe von Gelatine absolut stand- und gefrierfest.

Karton zu 12 x 1 Liter
Pistor Art. 4785

MACHEN SIE AUF IHR ANGEBOT AUFMERKSAM!

Erfolgreicher Verkauf beginnt mit einer guten Kommunikation. Durch Werbematerial wie Handzettel, Plakate oder einem Inserat in Ihrem Lokalblatt machen Sie den Kunden auf Ihre Spezialitäten aufmerksam. Alles, was Sie zur Erstellung von Werbematerial brauchen und vieles mehr zur 157. Ausgabe der MARGO Post finden Sie auf unserer CD:

- ***Bilder • Rezepte • Kalkulationen • Deklarationen***
- ***Vorlagen zur Herstellung von individuellem Werbematerial***

Bei einer Bestellung von mindestens 120 kg MARGO Produkten erhalten Sie die CD auf Wunsch gratis. Wenden Sie sich bitte an Ihren MARGO Verkaufsberater, an den MARGO Telefonverkauf (041 768 22 77) oder senden Sie uns Ihre Bestellung von mindestens 120 kg MARGO Produkten mit dem Vermerk „CD zur MARGO Post 157“ per Fax (041 768 22 99) oder E-Mail (info@margo.ch).

MARGO – BakeMark Schweiz AG, Lindenstrasse 16, 6340 Baar
Telefon 041/768 22 22, Fax 041/768 22 99, www.margo.ch

MARGO
Qualität, Ideen, Service