MARGOPOST

Trends und Informationen für das Bäcker-Konditorgewerbe 158

Backmittel und ihre Vielseitigkeit

Geschätzte Kundin, geschätzter Kunde

Vielleicht haben Sie sich auch schon die folgende Frage gestellt:

Sind Backmittel eine geniale Erfindung der Wissenschaft aus jüngerer Zeit oder haben sie gar eine jahrtausend alte Geschichte aufzuweisen, wie das Brot selbst? Sind sie doch heute in fast allen Ländern, wo Brot gebacken wird, präsent und meist fester Bestandteil der Brotrezepturen.

Schon die Azteken im alten Peru verwendeten zum "Aufschliessen" der ungemein widerstandsfähigen Schichten des Maises Kalkmilch - $Ca(OH)_2$ - und später mit gleichen Effekten Steinsalz (Natriumchlorid). Die alten Ägypter verwendeten in ihrem Kulturkreis Bierhefe zur Lockerung des Brotteiges. Von den Griechen ist bekannt, daß sie sogar Soda (Na_2CO_3) zur Lockerung zusetzten. Mit Hefe gelockerte Brote traten erstmals in Griechenland und Italien in Erscheinung. Im alten Rom wurde gärender Wein (auch getrocknet) zum wesentlichen Zusatz.

So haben Backmittel eine mit der Geschichte des Brotes parallel laufende Entwicklung. Backmittel sind also keinesfalls Erfindungen der modernen Zeit. Sie gehören unter anderen Bezeichnungen zum Brot seit den Anfängen dieser Art von Getreideveredelung. Dank intensiver Forschung ist man jedoch heute wesentlich weiter und darf mit gutem Gewissen sagen: Backmittel sind eine bedeutende Sicherheit, denn sie gleichen Schwankungen in der Mehlqualität aus, schaffen die Voraussetzungen für ein vielseitiges Gebäcksortiment, gewährleisten eine ausgezeichnete Gebäckqualität und bringen dem Bäcker beträchtliche Zeit- und Arbeitsersparnis.

In dieser MARGO Post stellen wir Ihnen verschiedenste Anwendungsmöglichkeiten mit Backmitteln vor. Zudem zeigen wir Ihnen die im Zusammenhang mit der Herstellung von Broten zu beachtenden Gesetzesartikel, die Herkunft und Wirkungsweisen von MARGO-Backmittelbestandteilen (Seite 12) und informieren Sie über die Anwendungen und Vorzüge der MARGO Backmittel (Seiten 13/14).

Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre und viel Erfolg beim Umsetzen der Tipps von unserem Expertenteam!

Ihr Rolf Hossle

Chef Bäcker-Konditor,
MARGO - BakeMark Schweiz AG

BIB–Ulmer Spatz - der kompetente Partner von MARGO

Wissen Sie wie MARGO die Topqualität von ihren Backmitteln entwickelt?

Die Welt des Backens und des Zuckers ist seit über 80 Jahren die Welt der MARGO Muttergesellschaft CSM. Verteilt auf über 18 Länder in ganz Europa ist CSM die Nummer Eins im europäischen Geschäft mit Bäckereizutaten.

Im Bereich Brotmischungen und Backmittel ist MARGOs deutsche Schwesterfirma BIB-Ulmer Spatz europaweit führend. Bei Produktentwicklungen arbeitet MARGO eng mit BIB-Ulmer Spatz zusammen, um dem Bäcker die besten Lösungen bieten zu können.

Technik die begeistert:
Backmittel-Granulat, die neue Backmittel-Generation

Backmittel-Innovationen haben einen Namen: BIB-Ulmer Spatz

www.bib-ulmerspatz.de
www.backmittel.de

BIB-Ulmer Spatz überzeugt mit Kompetenz und höchster Qualität

- Über **75 verschiedene Backmittel** und über **60 verschiedene Brotmischungen**
- Seit über 10 Jahren professionelle **Fachseminare** mit modernsten Labors und Backstudios
- Europaweit **innovativste Entwicklungen** im Brot- und Backmittelbereich
- Gehört im Spezialmarkt für Backmittel und Backgrundstoffe zu den **führenden Anbietern europaweit**
- Weltweiter Export in mehr als 80 Länder
- **Wertvollstes Know-How** im Back- und Beratungszentrum BIB-Ulmer Spatz
- **Erfolgreichste Wissensvermittlung** durch die eigene Bäckereiakademie und das BIB-Ulmer Spatz Management-Center

BIB-Ulmer Spatz: Produktion in Gerlenhofen (Deutschland)

BIB-Ulmer Spatz: Modern und professionell

Als MARGO-Kunde profitieren Sie von der hohen Kompetenz der Firma BIB-Ulmer Spatz. Denn bei MARGO erhalten Sie qualitativ hochstehende Backmittel und Brotvormischungen aus dem Hause BIB-Ulmer-Spatz.

BIB-Ulmer Spatz Backmittel-Granulate bei MARGO

- Einsetzbar bei allen Führungen
- Höchste Sicherheit auch bei Tiefkühlung und Gärverzögerung
- Optimale Maschinengängigkeit auch bei extremen Anforderungen
- Gleichmässiger Fluss für problemlose automatische Dosierung
- Perlfein und staubfrei
- Gute Frischhaltung
- Optimale Teigbeschaffenheit

BROTSTABIL BACKPERLS:
Für Grossbrote und Spezialbrote

Pistor Art. 4748

Pistor Art. 4749

GÄRCONTROLLER GOLDPERLS:
Für Kleingebäcke, Spezialbrote und Süsshefeteige

Vielseitige Backmittel für… …Normal- und Spezialbrote

ZÜRCHER-BROT

Gärverzögerung
Rezept für ca. 40 Brote à 610 g Teigeinlage

1. Wasser 10'000 g
   Ruch- oder Halbweissmehl 14'500 g
   PANOVIT 300 g
   Backhefe 250 g
   Speisesalz 350 g
   Alle Zutaten zu einem mittelfesten, plastischen Teig auskneten.
   Teigtemperatur ca. 24 – 25°C.
   Stockgare ca. 30 Minuten.
2. *Nach der Stockgare Teiglinge zu 610 g abwiegen, zuerst rund und anschliessend lang wirken. Aufgearbeitete Teiglinge sofort in die vorgekühlte Gärstoppzelle geben.*
3. *Zürcher-Brote nach Programmende bei ca. 230°C mit Dampf einschiessen und mit offenem Zug rösch ausbacken.*
   Backzeit ca. 50 - 60 Minuten.
4. *Gärstopp-Programm*
   Vorkühlen -18°C 1 Std.
   Lagerung -2°C
   Auftauphase 10°C 4 Std.
   Gärphase 18°C 85% r.F. 2 Std.
   Angaben sind Richtwerte.
5. **Tipp aus der Praxis**
   Bei grösseren Teigen Hefe und Stockgare reduzieren. Ofentemperatur ca. 10 – 15°C tiefer als üblich halten.

Gesamtgewicht 25'400 g

WAADTLÄNDER-BROT

Gärverzögerung
Rezept für ca. 40 Waadtländer-Brote à 610 g Teigeinlage

1. Wasser 10'000 g
   Halbweissmehl 14'000 g
   BROTSTABIL BACKPERLS 300 g
   Backhefe 300 g
   Speisesalz 400 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.
   Teigtemperatur ca. 24 – 25°C.
   Stockgare 30 Minuten.
2. *Teigstücke von 610 g rundwirken und kurz abstehen lassen. Mit Halbweissmehl stauben und mit dem Rollholz übers Kreuz abdrücken. Waadtländer-Brote auf Einschiessapparate absetzen und sofort in die vorgekühlte Gärstoppzelle schieben.*
3. *Waadtländer-Brote nach Programmende bei ca. 230°C mit Dampf einschiessen und offenem Zug rösch ausbacken.*
   Backzeit ca. 55 Minuten.
4. *Gärstopp-Programm*
   Vorkühlen -18°C 1 Std.
   Lagerung -2°C
   Auftauphase 10°C 4 Std.
   Gärphase 18°C 85% r.F. 2 Std.
   Angaben sind Richtwerte.
5. **Tipp aus der Praxis**
   Bei grösseren Teigen Hefe und Stockgare reduzieren. Ofentemperatur ca. 10 – 15°C tiefer als üblich halten.

Gesamtgewicht 25'000 g

BASLER-BROT

direkte Triebführung
Rezept für ca. 37 Brote à 610 g Teigeinlage

1. Wasser 10'000 g
   Ruch- oder Halbweissmehl 12'500 g
   PANAROM 300 g
   Backhefe 400 g
   Speisesalz 350 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.
   Teigtemperatur ca. 25 – 27°C.
   Stockgare ca. 60 Minuten.
2. *Teiglinge in der gewünschten Grösse abwiegen und länglich oval aufwirken. Mit dem Schluss nach oben in stark gemehlte Tücher einziehen. Bei guter Gare jeweils zwei Teiglinge mit dem Schluss nach unten und der Länge nach auf Einschiessapparaten aneinander setzen.*
3. *Basler-Brote mit Dampf einschiessen und mit offenem Zug rösch ausbacken. Einschiesstemperatur ca. 260°C, dann abfallend auf ca. 230°C. Backzeit je nach Teigeinlage.*
4. **Tipp aus der Praxis**
   PANAROM kann auch beim Hebeln eingesetzt werden. Es verhindert eine Übersäuerung und hebt den natürlichen Brotgeschmack hervor.
   Dosierung ca. 5 – 10 g pro Liter Schüttflüssigkeit.

Gesamtgewicht 23'550 g

ROGGENMISCH-BROT

direkte Triebführung
Rezept für ca. 15 Brote à 500 g Teigeinlage

1. **Hebel:**
   Wasser 1000 g
   Roggenmehl dunkel 1500 g
   Backhefe 20 g
   Alle Zutaten im 1. Gang miteinander gut mischen. Teigtemperatur ca. 24°C.
   Hebel über Nacht bei Raumtemperatur zugedeckt reifen lassen.
2. **Teig:**
   Wasser 2000 g
   Roggenmehl dunkel 2000 g
   Ruchmehl 1100 g
   Backhefe 120 g
   Speisesalz 100 g
   BROTSTABIL BACKPERLS 110 g
   Hebel vom Vortag 2520 g
   Alle Zutaten im 1. Gang gut miteinander mischen. Teigtemperatur ca. 24 – 26°C.
   Dem Teig mind. 40 Minuten Stockgare geben.
3. *Teigstücke von 500 g sorgfältig rund oder lang wirken, in die mit Roggenmehl gestaubten Teigkörbchen legen und auf Gare stellen.*
4. *Roggenmisch-Brote bei guter Gare auf Einschiessapparate stürzen und nach Belieben schneiden oder stupfen. Brote bei ca. 230°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.*
   Backzeit ca. 50 Minuten.

Gesamtgewicht 7950 g

Auszug aus der Lebensmittelverordnung für Normalbrote:

Definition
Normalbrot (Brot) ist der gebackene Teig, der ausschliesslich aus Normalmehl, Wasser, Speisesalz sowie Backhefe oder Sauerteig hergestellt worden ist.*

Sachbezeichnung
Als „Weiss-", „Halbweiss-", „Ruch-" oder „Vollkornbrot" dürfen nur Normalbrot bezeichnet werden.

Auszug aus der Zusatzstoffverodnung:
Für Normalbrote sind nur folgende Zusatzstoffe zugelassen:
E-Nummern 260, 261-263, 270, 325-327, 300-302, 304, 322, 471, 472a,d,e,f

**Normalmehl (Mehl) ist das aus Weizen hergestellte Müllereiprodukt. Zur Verbesserung der Backfähigkeit können dem Mehl bis insgesamt höchstens 5 Massenprozent Dinkel, Roggen, Quellmehle, Gluten (Weizenkleber), enzymaktives Malzmehl sowie Acerolapulver oder andere geeignete Lebensmittel mit einem hohen natürlichen Gehalt an Ascorbinsäure zugegeben werden.*

...Spezialbrote

COMBICORN-KÜRBISKERNEN-BROT

gekühlt
Rezept für ca. 8 Brote à 450 g Teigeinlage

1. COMBICORN 500 g
   Kürbiskerne 200 g
   Wasser 350 g
   Kürbiskerne leicht anrösten, mit COMBICORN und Wasser mischen und mind. 30 Minuten quellen lassen.

2. Wasser 1000 g
   Halbweissmehl 1450 g
   GÄRCONTROLLER GOLDPERLS 30 g
   Speisesalz 40 g
   Backhefe 40 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Am Schluss das eingeweichte COMBICORN unter den Teig mischen. Teigtemperatur: ca. 25°C. Stockgare: 30 Minuten.

3. Kürbiskerne 160 g
   Teiglinge von 450 g länglich wirken, über ein nasses Tuch rollen und in den Kürbiskernen wenden. Teiglinge in die vorbereiteten Holzförmchen legen und bei Raumtemperatur zugedeckt zur Hälfte angären lassen. COMBICORN-Kürbiskernen-Brote im Kühlschrank lagern (max. 20 Stunden) und nach Bedarf direkt aus dem Kühlschrank backen.

4. *COMBICORN-Kürbiskernen-Brote bei ca. 230°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken. Backzeit ca. 45 Minuten.*

5. **Tipp aus der Praxis**
   Auf diese Weise hergestellte COMBICORN-Kürbiskernen-Brote lassen sich hervorragend im Laden fertigbacken.

Gesamtgewicht 3770 g

DUO-BROT

direkte Triebführung
Rezept für ca. 24 Brote à 400 g Teigeinlage

1. **Heller Teig:**
   Wasser 2600 g
   Weissmehl 4680 g
   FORZA VERDE 50 g
   Backhefe 200 g
   Speisesalz 100 g
   Speiseöl 260 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur ca. 25°C.

2. **Dunkler Teig:**
   Wasser 680 g
   HAUSBROT-MIX 1100 g
   FORZA VERDE 10 g
   Backhefe 30 g
   Alle Zutaten gut auskneten. Zum Schluss noch 3000 g vom hellen Teig darunter mischen. Teigtemperatur ca. 25°C.

3. *Dem hellen und dem dunklen Teig je ca. 30 Minuten Stockgare geben.*

4. Saatenmischung 720 g
   Von beiden Teigen je 200 g schwere Teigstücke länglich wirken. Nach kurzer Abstehzeit Teiglinge flachdrücken, einen dunklen und einen hellen Teig übereinander legen und ausrollen. Ausgerollte Teigstücke der Länge nach aufrollen, mit Wasser anstreichen und in der Saatenmischung wenden. Duo-Brote auf Einschiessapparate absetzen und auf Gare stellen.

5. *Vor dem Backen die Brote mit dem Messer der Länge nach schneiden. Duo-Brote bei ca. 230°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken. Backzeit ca. 40 Minuten.*

Gesamtgewicht 10'430 g

PARISETTES

lange Triebführung

1. Wasser 1000 g
   Weissmehl 1530 g
   GÄRCONTROLLER GOLDPERLS 15 g
   Backhefe 20 g
   Speisesalz 40 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur ca. 24°C.

2. *Parisette-Teig bei 25°C ca. 30 Minuten gären, dann über Nacht im Kühlschrank 12 – 20 Stunden reifen lassen. Am nächsten Tag Teig ca. 1 Stunde bei Backstubentemperatur stehen lassen. Teigstücke in betriebsüblicher Grösse abwiegen und wie gewohnt aufarbeiten und gären lassen.*

3. *Parisettes bei guter Gare mit flach gehaltener Klinge schneiden. Bei ca. 230°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken. Backzeit je nach Teigeinlage.*

Gesamtgewicht 2605 g

ADVENTS-BROT

direkt
Rezept für ca. 7 Adventsbrote

1. COMBICORN 360 g
   Wasser 200 g
   COMBICORN und Wasser miteinander mischen und mind. 30 Minuten quellen lassen.

2. Wasser 1000 g
   Halbweissmehl 1450 g
   FORZA VERDE 15 g
   Backhefe 80 g
   Speisesalz 40 g
   Lebkuchengewürz 20 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Zum Schluss das eingeweichte Combicorn unter den Teig kneten. Teigtemperatur ca. 25 – 27°C. Stockgare ca. 10 Minuten.

3. *Teig 18 mm dick ausrollen, mit grossem Stern (22 cm Ø) ausstechen. Den Restteig 4 mm dick ausrollen und mit einem kleinen Stern (9 cm Ø) ausstechen. Den grossen Stern mit Wasser anstreichen, den Kleinen auflegen und in der COMBICORN-Mischung wenden.*

4. *Adventsbrot bei voller Gare bei ca. 230°C mit Dampf anbacken und offenem Zug rösch ausbacken. Backzeit ca. 35 Minuten.*

5. **Tipp aus der Praxis**
   Adventsbrote können auch länglich aufgearbeitet werden.

Gesamtgewicht 3165 g

Auszug aus der Lebensmittelverordnung für Spezialbrote (inbegriffen auch Kleinbrote):

Definition

Spezialbrot ist:
– Normalbrot mit Zutaten wie Milch, Fett oder Früchten.
– Der gebackene Teig aus Spezialmehl (z.B. Dinkelmehl, Roggenmehl, Gerstenmehl, etc.) mit oder ohne Zutaten wie Milch, Fett oder Früchten.

Zusammensetzungsmerkmale

Spezialbroten dürfen Nahrungsfasern aus Weizen, Äpfeln, Rüben, usw. zugesetzt werden.

Sachbezeichnung

Spezialbrot muss entsprechend bezeichnet werden (z.B. als Roggenbrot, Dinkelbrot, Grahambrot, Fünfkornbrot, Milchbrot, Butterzopf, Toastbrot oder Früchtebrot).

...Kleinbrote

SCHLUMBERGER MIT COMBICORN

Teiglinge tiefgekühlt
Rezept für ca. 50 Schlumberger à 60 g Teigeinlage

1. COMBICORN 300 g
   Wasser 150 g
   COMBICORN und Wasser miteinander mischen und mind. 30 Minuten quellen lassen.

2. Wasser 1000 g
   Halbweissmehl 1450 g
   FORZA VIT 30 g
   GAROSTAR FROST 30 g
   Speisesalz 40 g
   Backhefe 80 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Zum Schluss das eingeweichte COMBICORN unter den Teig mischen. Sofort Brüche von 1800 g rund wirken. Teigtemperatur ca. 25°C. Bruchgare 20 Minuten.

3. COMBICORN ca. 200 g
   Aufschleifplatten mit wenig Speiseöl einstreichen und die Brüche aufschleifen. Schlumberger mit dem Schluss in die COMBICORN-Mischung tunken und mit dem Schluss nach unten auf Bleche oder Gärgutträger absetzen. Schlumberger zur Hälfte bei Raumtemperatur angären lassen, dann zugedeckt tiefkühlen.

4. *Schlumberger nach Bedarf bei Raumtemperatur mit Schluss nach oben auftauen lassen. Im Gärschrank zur Endgare bringen. Bei ca. 230°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken. Backzeit ca. 26 Minuten.*

Gesamtgewicht 3280 g

WÜRZIGE COMBICORN-BRÖTCHEN

Teiglinge tiefgekühlt
Rezept für ca. 90 Brötchen à 60 g Teigeinlage

1. COMBICORN 1050 g
   Wasser 550 g
   COMBICORN und Wasser miteinander mischen und mind. 30 Minuten quellen lassen.

2. Wasser 1500 g
   Halbweissmehl 2180 g
   FORZA VERDE 22 g
   Backhefe 120 g
   Speisesalz 60 g
   Basilikum gehackt 50 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Zum Schluss das eingeweichte COMBICORN unter den Teig mischen. Teigtemperatur ca. 25 – 27°C.

3. *Sofort Brüche von 1800 g rundwirken und 20 Minuten ruhen lassen. Brüche aufschleifen oder nur abpressen, mit Wasser bestreichen oder besprühen und in der COMBICORN-Mischung wenden. Brötchen auf Bleche absetzen, kurz angaren lassen, dann zugedeckt tiefkühlen.*

4. *Brötchen nach Bedarf auftauen lassen. Im Gärschrank oder in der Backstube zur Endgare bringen. Bei ca. 230°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken. Backzeit ca. 26 Minuten.*

5. **Tipp aus der Praxis**
   Anstelle von gehacktem Basilikum können auch 22 g gehackter Salbei oder 150 g gehackte schwarze Oliven verwendet werden.

Gesamtgewicht 5532 g

GUPFBRÖTLI

direkte Triebführung
Rezept für ca. 60 Gupfbrötli à 53 g Teigeinlage

1. Wasser 1000 g
   VELUMIN 100 g
   Weissmehl ca. 1800 g
   FORZA MALT 40 g
   Backhefe 100 g
   Speisesalz 40 g
   CREMONA GOLD 200 g
   Alle Zutaten bis auf das CREMONA GOLD zu einem Teig aufgreifen. CREMONA GOLD bei der Hälfte der Knetzeit beifügen und schön plastisch auskneten. Teigtemperatur ca. 24°C. Sofort Brüche von 1600 g rundwirken. Bruchgare 20 Minuten.

2. *Brüche aufschleifen, Teiglinge auf Backbleche absetzen und für ca. 10 Minuten auf Gare stellen. Die vorgegärten Teiglinge mit einem runden Ausstecher (4 cm Ø) in der Mitte durchdrücken, mit Ei anstreichen und fertig gären.*

3. *Vor dem Backen Gupfbrötli nochmals mit Ei anstreichen, kurz mit offenem Zug anbacken, danach dämpfen und mit offenem Zug hell ausbacken. Backtemperatur ca. 220°C. Backzeit ca. 15 Minuten.*

4. **Tipp aus der Praxis**
   Ausstecher zwischendurch in Speiseöl tunken.

Gesamtgewicht 3280 g

HAUS-BRÖTCHEN

direkte Triebführung
Rezept für ca. 37 Brötchen à 60 g Teigeinlage

1. Wasser 880 g
   Apfelessig 120 g
   HAUSBROT-MIX 650 g
   Ruch- oder Halbweissmehl 850 g
   Backhefe 40 g
   GÄRCONTROLLER GOLDPERLS 30 g
   Speisesalz 25 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur ca. 25 – 27°C. Bruchgare ca. 20 Minuten.

2. Saatenmischung 400 g
   Sofort Brüche von 1800 g abwiegen, nach der Bruchgare aufschleifen, leicht länglich wirken, mit Wasser benetzen und in der Saatenmischung wenden.

3. *Brötchen vor dem Backen mit flach gehaltener Klinge schneiden. Bei 230°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken. Backzeit ca. 25 Minuten.*

Gesamtgewicht 2995 g

Auszug aus der Lebensmittelverordnung für Spezialbrote (inbegriffen auch Kleinbrote):

*Wird ein **Spezialbrot** nach einer Getreideart benannt, so muss der Anteil des entsprechenden Mehls bei Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl mehr als 50 Massenprozent, bei Mais, Reis, Gerste, Hafer, Sorghum, Hirse und Triticale mehr als 25 Massenprozent betragen.*

Wird Spezialbrot als «Milchbrot» bezeichnet, so muss zu dessen Herstellung mindestens so viel Milch wie Wasser (bzw. die entsprechende Menge Vollmilchpulver) verwendet worden sein.

Wird Spezialbrot als «Magermilchbrot» bezeichnet, so muss zu dessen Herstellung mindestens so viel Magermilch wie Wasser (bzw. die entsprechende Menge Magermilchpulver) verwendet worden sein.

In der Sachbezeichnung darf auf einen Buttergehalt hingewiesen werden (z.B. «Butterzopf»), wenn das Erzeugnis in der Trockenmasse einen Butterfettgehalt von mindestens 70 g pro Kilogramm aufweist. Die Zugabe von Speisefetten und -ölen sowie von Margarinen und Minarinen ist in diesem Fall nicht erlaubt.

...Kleingebäcke

ROSENKUCHEN

Teiglinge tiefgekühlt
Rezept für ca. 42 Rosenkuchen à 16 cm Ø

1. **Teig:**

Wasser	1000 g
VELUMIN	100 g
Weissmehl	2200 g
Backhefe	200 g
FORZA VIT	40 g
GAROSTAR FROST	30 g
Zucker	200 g
Speisesalz	40 g
Vollei	250 g
GRAND'OR PÂTISSERIE	140 g

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. GRAND'OR PÂTISSERIE bei der Hälfte der Knetzeit beigeben. Teigtemperatur ca. 23°C.

2. GRAND'OR BLÄTTERTEIG 1400 g
Süssteig sofort rechteckig ausrollen und GRAND'OR BLÄTTERTEIG einschlagen. In Abständen von 5 – 10 Minuten drei einfache Touren geben. Süssteig vor dem Aufarbeiten mind. 2 Stunden kühlstellen.

3. Aprikosenfüllung Laprico 5600 g
Je 400 g Süssteig auf ca. 25 x 42 cm ausrollen, 400 g Aprikosenfüllung aufstreichen und von der langen Seite her aufrollen. Die Stangen in 2 cm breite Scheiben schneiden und je 7 Stück in die vorbereiteten Ringe (16 cm Ø) legen. Rosenkuchen gären lassen oder sofort tiefkühlen.

4. *Rosenkuchen nach Bedarf auftauen und im Gärschrank gären lassen. Bei ca. 200°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug ausbacken. Backzeit ca. 30 Minuten.*

5. *Nach dem Backen die Rosenkuchen aprikotieren, glasieren und nach Belieben, z.B. mit Pistazienkernen, ausgarnieren.*

6. **Tipp aus der Praxis**
Rosenkuchen über Nacht im Kühlschrank oder in der Rückholzelle auftauen lassen.

Gesamtgewicht 11200 g

MANDEL-AMARENEN HÖRNCHEN

Teiglinge tiefgekühlt
Rezept für ca. 70 Hörnchen

1. **Teig:**

Wasser	1000 g
VELUMIN	100 g
Weissmehl	2000 g
Backhefe	150 g
FORZA VERDE	20 g
Zucker	200 g
Speisesalz	40 g
MARGO 10	200 g

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. MARGO 10 bei der Hälfte der Knetzeit beigeben. Teigtemperatur ca. 24°C. Stockgare 10 Minuten.

2. **Füllung:**

BAMANDA INSTANT angerührt	900 g
Magerquark	900 g
V-2000 (Vanillecrèmepulver)	200 g
Amarenen Kirschen gehackt	500 g

Alle Zutaten miteinander mischen.

3. Streusel (siehe unten) 700 g
Süssteig 3 mm dick ausrollen, Quadrate von 11 x 11 cm schneiden und den Rand etwas anfeuchten. Je ca. 35 g Füllung länglich in die Mitte dressieren, dann zwei gegenüberliegende Ecken übereinander schlagen. Hörnchen mit Ei anstreichen und je ca. 10 g Streusel aufstreuen. Hörnchen sofort tiefkühlen.

4. *Mandel-Amarenen Hörnchen vor dem Backen auftauen und dann gären lassen. Hörnchen bei ca. 200°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug goldgelb ausbacken. Nach dem Backen mit Staubzucker stauben oder glasieren.*

5. **Tipp aus der Praxis**
Mandel-Amarenen Hörnchen über Nacht im Kühlschrank oder in der Rückholzelle auftauen lassen.

Gesamtgewicht 6910 g

STREUSEL

1. CREMONA EXTRA 900 g
Kristallzucker 900 g
Weissmehl 1350 g
Alle Zutaten gut mischen. Den Teig anschliessend durch ein grobes Sieb drücken und kalt stellen.

Gesamtgewicht 3150 g

SÜSSTEIG-MUSCHEL

direkte Triebführung oder Tiefgekühlt
Rezept für ca. 60 Muscheln

1. **Teig:**

Wasser	1000 g
VELUMIN	100 g
Weissmehl	2000 g
Backhefe	150 g
FORZA VERDE	20 g
Kristallzucker	200 g
Speisesalz	40 g
MARGO 10	200 g

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. MARGO 10 bei der Hälfte der Knetzeit beigeben. Teigtemperatur ca. 24°C. Sofort Brüche von 1800 g rundwirken. Stockgare 10 Minuten.

2. *Brüche aufschleifen und kurz abstehen lassen. Teiglinge lang rollen (ca. 38 cm), gegen aussen verjüngend. Strang von der Mitte her spiralförmig aufdrehen, dann zu einem Kreis aufrollen und auf Backbleche absetzen. Teiglinge mit Ei anstreichen und auf Gare stellen oder sofort tiefkühlen.*

3. Saure Kirschen ca. 180 g
Nach der Gare Teiglinge im Kühlschrank kurz abstehen lassen, nachher nochmals mit Ei anstreichen. In die Mitte jeder Muschel ein bis zwei Kirschen drücken.

4. *Muscheln kurz mit offenem Zug bei ca. 200°C anbacken, dann dämpfen und mit offenem Zug goldgelb ausbacken. Backzeit ca. 15 Minuten. Nach dem Backen Muscheln aprikotieren, glasieren und nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen.*

5. **Tipp aus der Praxis**
Süssteig-Muscheln über Nacht im Kühlschrank oder in der Rückholzelle auftauen lassen.

Gesamtgewicht 3890 g

PARISERGIPFEL MIT GARVIT FROST

1. Wasser 1500 g
Hefe 90 g
GARVIT FROST 375 g
Weissmehl 2500 g
MARGO V 150 g
Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten, ohne dass er sich erwärmt. Teigtemperatur maximal 23°C.

2. CROISSANT RAPID 15% 1000 g
Gipfelteig zu einem Rechteck ausrollen. Anschliessend den Fettstoff einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben.

3. *Den Teig vor dem Fassonieren ca. 10 – 12 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen oder einfrieren und vor dem Aufarbeiten ca. 15 – 18 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Danach wie gewohnt aufarbeiten. Gipfelteiglinge können nochmals tiefgekühlt oder sofort gegärt und gebacken werden.*

4. *Gipfel bei ca. 220°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug goldgelb ausbacken. Backzeit ca. 14 – 16 Minuten.*

Gesamtgewicht 5615 g

Auszug aus der Lebensmittelverordnung für Back- und Dauerbackwaren

Wird in der Sachbezeichnung auf eine der nachstehenden Zutaten hingewiesen, so gelten folgende Anforderungen:

- *Bei Milch: 1 kg des Gebäckanteils muss mindestens 100 g Milch oder die entsprechende Menge Vollmilchpulver enthalten.*
- *Bei Butter: 1 kg des Gebäckanteils muss mindestens 100 g Butter enthalten. Die Zugabe von Speisefetten und -ölen sowie von Margarinen und Minarinen ist, ausser beim traditionellen Petit-Beurre nicht erlaubt. Beim Petit-Beurre muss der Buttergehalt mindestens 25 g auf 1 kg des Fertigproduktes und der Butterfettgehalt mindestens 20 Massenprozent des gesamten Fettanteils betragen.*
- *Bei Eiern: 1 kg des Gebäckanteils muss mindestens 100 g Eierinhalt oder die entsprechende Menge Trockenvollei enthalten.*
- *Bei Honig: Der Gebäckanteil muss mindestens gleich viel Honig wie Zuckerarten enthalten.*
- *Bei Vollkorn: Der Mehlanteil muss mindestens 70 Massenprozent Vollkornmahlprodukt enthalten.*

MARGO-Baukasten-System für Backmittel

MARGO bietet Backmittel für alle ***Arbeitsverfahren*** an. Die Farbgebung in der untenstehenden Tabelle zeigt an, ob die Produkte für das "Direkte Arbeiten" **DA**, für "Gärverzögerung" **GV** oder "Gärunterbrechung" **GU** geeignet sind.

ARBEITSVERFAHREN	PANAROM	PANOVIT	Brotstabil Backperls	FORZA VIT	FORZA MALT	FORZA VERDE	Gärcontroller Goldperls	GARVIT FROST	GAROSTAR FROST	VELUMIN	VELUMIN B
DA = Direktes Arbeiten	DA	DA	DA	DA	DA	DA	DA			DA	DA
GV = Gärverzögerung		GV	GV	GV		GV	GV	GV		GV	GV
GU = Gärunterbrechung	GU	GU	GU	GU	GU	GU	GU	GU	GU	GU	GU
		Nur Spezialbrote mit Einsatz von GAROSTAR FROST		Mit Einsatz von GAROSTAR FROST		Bis 3 Tage, danach mit Einsatz von GAROSTAR FROST				Mit Einsatz von GAROSTAR FROST	
Hauptanwendungsbereiche	Normal- und Spezialbrote			Klein- und Spezialbrote sowie Feingebäcke				Gipfel	Tiefkühl-Backmittel	Milchbackmittel für Klein- und Feingebäcke sowie Spezialbrote und Zöpfe	

Übersicht möglicher Backmittelbestandteile in MARGO-Backmitteln und -Brotmischungen

BESTANDTEILE	HERKUNFT	WIRKUNGSWEISE
Getreidemehl und -stärke	Weizen, Roggen, Mais.	Verbesserung der Krumenstruktur. Träger für bessere Dosierung und Verteilung im Teig.
Quellmehle und modifizierte Stärken	Mehle und Stärken von Weizen, Roggen, Mais und Reis, die durch Wasserzusatz und Erhitzung verkleistert und anschliessend getrocknet werden.	Verbesserung der Wasseraufnahme der Teige und der Stärkeverquellung beim Backen, bessere Frischhaltung.
Sojamehl	Mahlerzeugnis der Sojabohne, unbehandelt mit vollem Enzymgehalt oder erhitzt (getoastet) sowie entölt.	Regulierung der Teigeigenschaften und der Wasserbindung, Verbesserung der Porung und Krumenbeschaffenheit, Aufhellung der Krume von Weizengebäck.
Malzprodukte	Gereinigte, gekeimte Gerste, getrocknet und zu Malzmehl vermahlen oder zu Malzextrakt flüssig oder trocken verarbeitet. Enzymaktives Malzmehl ist reich an Amylasen.	Flüssig- und Trockenmalz dienen als sofortige Hefenahrung. Die Amylasen von enzymaktivem Malzmehl spalten zusätzlich Stärke in Dextrine, Doppel- und Einfachzucker. Dies fördert die Gärung und ergibt dehnbare Teige. Dadurch erhält man grössere Volumen, besseren Geschmack und eine schönere Farbe der Kruste.
Weizenkleber	Gewinnung bei der Produktion von Weizenstärke, durch Auswaschen, Trocknen und Mahlen.	Erhöhung der Wasserbindung der Teige, Verbesserung des Gashaltevermögens der Teige und der Teigstabilität, Erhöhung des Gebäckvolumens.
Dextrose	Traubenzucker aus Früchten oder durch Verzuckerung von Stärke hergestellt.	Beschleunigung der Hefegärung, Verstärkung der Krustenbräunung, Vergrösserung des Gebäckvolumens, Geschmacksabrundung.
Getrockneter Hebel- und Sauerteig	Hebel- und Sauerteig.	Aromabildung, die enthaltenen Säuren machen Teige stellig bzw. ermöglichen die Verarbeitung von Roggenmehlen.
Magermilch- und Molkenpulver (Milchbestandteile)	Aus entrahmter Milch oder Molke durch Trocknung gewonnen.	Verfeinerung der Gebäckkrume, Eiweissanreicherung, Geschmacksabrundung.
Milchzucker (= Lactose)	Aus Milch und Milchprodukten durch Trocknung gewonnen.	Verbesserung von Rösche und Krustenfarbe, Geschmacksabrundung.
Milchsäure (= E 270)	Vergärung von Zuckerstoffen, durch Milchsäurebakterien oder synthetische Herstellung.	Verbesserung der Backeigenschaften und der Brotkrume, Hebung des Aromas, Verminderung der Amylaseaktivität bei Roggenmehlen.
Ascorbinsäure (= Vitamin C, E 300)	Kommt in vielen sauren Früchten, Kartoffeln, Hagebutten usw. vor. Kann heute synthetisch hergestellt werden.	Verfestigung der Kleberstruktur im Teig, Gashaltevermögen und Gärtoleranz werden erhöht und dadurch das Volumen vergrössert.
Calciumacetat (E 263)	Calciumsalz der Essigsäure.	Verhütet das Fadenziehen im Brot.
Lecithin (= Emulgator E 322)	Eigelb, Sojabohne, wird bei der Herstellung von Sojaöl gewonnen.	Emulgierend. Durch diese spezifische Eigenschaft kann es komplexe Verbindungen mit dem Klebereiweiss eingehen. Damit wird die Teigstruktur stabiler, die Gärtoleranz und das Volumen erhöht, die Porung feiner und eine bessere Frischhaltung erzielt.
Mono- und Diacetylweinsäureester (= Emulgator E 472e)	Wird aus Mono- und Diglyceriden in Verbindung mit Essig- und Weinsäure hergestellt.	Der Weizenkleber wird besonders positiv beeinflusst. Dadurch erhöht sich die Knettoleranz, das Gashaltevermögen, die Gärtoleranz und das Gebäckvolumen.
Natriumstearoyl-2-lactylat (Emulgator E 481)	Aus Milchsäure und Fett (Stearin) hergestellt.	Erhöhung der Gärtoleranz, Verbesserung der Krumenweichheit und der Feinporigkeit, Steigerung des Gebäckvolumens.
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (Emulgatoren E 471)	Wird aus Speisefettstoffen hergestellt.	Emulgierend, wie Lecithin.
Amylasen, Proteasen, Xylanasen (Enzyme)	Aus biologischen Stoffen wie Getreide, Pilzkulturen, Hefe, Honig, usw. gezüchtet.	Bildung von vergärbaren Zuckerstoffen aus dem Mehl, Erhöhung der Triebleistung der Hefe, Verbesserung der Gebäcklockerung und des Volumens, Verbesserung der Kleberelastizität, bessere Frischhaltung.
Zitronensäure (E 330)	Aus Zitrusfrüchten.	Stärkung der Kleberstruktur. Einstellen des pH-Wertes bei Teigen aus Roggenmehl.
Tierisches und pflanzliches Fett gehärtet/teilweise gehärtet	Aus tierischen und pflanzlichen Fetten.	Verbesserung der Krumenstruktur, Verlängerung der Frischhaltung, Erhöhung der Gärtoleranz und des Gebäckvolumens.
Calciumorthophosphorsäure (E 341)	Milchprodukte, Getreideprodukte.	Nährsalze für Gärungsorganismen (Hefenahrung), Aktivierung der Mehlenzyme. Anzuwenden auch als Antiklumpmittel, Säuerungsmittel, Säureregulator und Trennmittel.
Guarkernmehl (E 412)	Aus den Samen der Guarbohne.	Bewirkt als Verdickungsmittel eine Erhöhung der Wasserbindung und sichert die Viskositätsregelung in Teigen. Als Stabilisator bewirkt es eine Verlängerung der Frischhaltung der Gebäckkrume.
Calciumcarbonat (E 170), Calciumphosphat (Trennmittel)	In der Natur weit verbreitet. In löslicher Form in Trink- und Mineralwasser.	Verbesserung der Teigbeschaffenheit, Aktivierung der Enzyme und der Gärungsorganismen (Hefen). Anzuwenden auch als Säureregulator und Trennmittel.

MARGO Backmittel

PANAROM
Pistor Art. 4793

Backmittel auf der Basis natürlicher Rohstoffe für Gross- und Spezialbrote sowie alle Hefeteige

Vorteile:
- Bringt bei kurzen Triebführungen den natürlichen Brotgeschmack voll zur Geltung
- Stabilisiert die Gärung bei langer, direkter Triebführung und beim Hebeln
- Erlaubt höhere Schüttwasserbeigabe
- Verlängert die Frischhaltung

Dosierung:
1.5 – 2% aufs Gesamtmehlgewicht
20-25 g pro Liter Schüttflüssigkeit

Zutaten:
Weizenvollkornmehl, Dextrose, Roggenvollkornsauerteig getrocknet, Roggenmehl, Sauerteigextrakt getrocknet, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Arbeitsmethoden:
Direktes Arbeiten. Gärunterbrechung mit Einsatz von GAROSTAR FROST

PANOVIT
Pistor Art. 4794

Backmittel auf der Basis natürlicher Rohstoffe und Trockensauer für Gross- und Spezialbrote

Vorteile:
- Wirkt kleberanregend und erhöht die Gärtoleranz durch stabilisierte Teige
- Aromabildung durch natürlichen Weizenvollkornsauer bei kurzer Triebführung
- Trotz geringer Dosierung sichere Teigführung

Dosierung:
2% aufs Gesamtmehlgewicht
30 – 35 g pro Liter Schüttflüssigkeit

Zutaten:
Weizenquellmehl, Dextrose, Gerstenmalzmehl, Weizensauerteig getrocknet, Weizenmehl, pflanzliches Fett gehärtet, Emulgator (Sojalecithin), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Arbeitsmethoden:
Direktes Arbeiten, Gärverzögerung. Gärunterbrechung mit Einsatz von GAROSTAR FROST

Brotstabil Backperls
Pistor Art. 4748

Granulatförmiges Backmittel für Gross- und Spezialbrote

Vorteile:
- Optimale Maschinengängigkeit auch bei extremen Anforderungen
- Gleichmässiger Fluss für problemlose automatische Dosierung
- Perlfein und staubfrei
- Gute Frischhaltung
- Optimale Teigbeschaffenheit

Dosierung:
1.5 – 3% aufs Gesamtmehlgewicht
20 – 40 g pro Liter Schüttflüssigkeit

Zutaten:
Weizenkleber, Sauermolkenpulver, Weizenmehl, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Arbeitsmethoden:
Direktes Arbeiten, Gärverzögerung, Gärunterbrechung

GARVIT FROST
Pistor Art. 4805

Backmittel zur rationellen Gipfelherstellung. Erlaubt das Frosten der Gipfelteige mit späterem Einfrieren der fassonierten Teiglinge

Vorteile:
- Stabilisiert die Gare, schützt vor Kleberabbau
- Mit GARVIT FROST können der Teig und später die Teiglinge nochmals gefroren werden

Dosierung:
250 g pro Liter Schüttflüssigkeit

Zutaten:
Weizenstärke, Zucker, Gerstenmalzmehl, Speisesalz iodiert, Molkenpulver, Weizenmehl, Weizenkleber, Hefe, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Säuerungsmittel (Milchsäure)

Arbeitsmethoden:
Gärverzögerung, Gärunterbrechung

GAROSTAR FROST
Pistor Art. 4812

Backmittel zur Erhaltung der Triebkraft von gefrorenen Teiglingen (Gärunterbrechung)

Vorteile:
- Sichert die Teigführung bei Gärunterbrechung
- Ermöglicht die Rationalisierung der Spezialbrotherstellung sowie der Produktion von kleineren Mengen

Dosierung:
Angestammte Rezepturen, zusätzlich zum normal eingesetzten Backmittel
2 – 2.5% aufs Gesamtmehlgewicht oder
30 – 40 g GAROSTAR FROST pro Liter Schüttflüssigkeit

Zutaten:
Weizenmehl, Dextrose, Zucker, Emulgator (E 472e), Antiklumpmittel (E 341), pflanzliches Fett gehärtet, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Arbeitsmethoden:
Gärunterbrechung

FORZA VIT
Pistor Art. 4795

Kombiniertes Backmittel in Pulverform für alle Kleingebäcke, Zöpfe, Spezialbrote sowie Süsshefeteige

Vorteile:
- Grössere Flüssigkeitsaufnahme und trotzdem trockene, stellige Teige
- Sicherheit durch gärstabile Teige mit hoher Gärtoleranz
- Optimale Volumen
- Gebäcke mit feiner Krume, röscher Kruste und feinem, abgerundeten Geschmack

Dosierung:
2 – 2.5% aufs Gesamtmehlgewicht
30 – 40 g pro Liter Schüttflüssigkeit

Zutaten:
Dextrose, Emulgator (E 472e), Weizenmalzmehl, Maisstärke, pflanzliches Öl (Soja) gehärtet, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Arbeitsmethoden:
Direktes Arbeiten, Gärverzögerung. Gärunterbrechung mit Einsatz von GAROSTAR FROST

FORZA MALT
Pistor Art. 4801

Malzhaltiges Backmittel in Pulverform für alle Kleingebäcke, Zöpfe, Spezialbrote sowie Süsshefeteige

Vorteile:
- Sicherheit bei der Teigführung
- Ansprechende Volumen der Gebäcke
- Volles Aroma, optimale Gebäckbräunung
- Lange Frischhaltung

Dosierung:
2% aufs Gesamtmehlgewicht
30 – 35 g pro Liter Schüttflüssigkeit

Zutaten:
Gerstenmalzmehl (35%), Dextrose, Maisquellmehl, Emulgator (Sojalecithin), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Arbeitsmethoden:
Direktes Arbeiten. Gärunterbrechung mit Einsatz von GAROSTAR FROST

FORZA VERDE
Pistor Art. 4614

Emulgatorfreies Backmittel für Klein- und Spezialbrote

Vorteile:
- Sehr niedrige Dosierung
- Emulgatorfrei
- Für alle Triebführungen geeignet

Dosierung:
1% aufs Gesamtmehlgewicht
15 – 20 g pro Liter Schüttflüssigkeit

Zutaten:
Weizenstärke, Weizenquellmehl, Weizenkleber, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Arbeitsmethoden:
Direktes Arbeiten, Gärverzögerung. Gärunterbrechung bis 3 Tage, danach mit Einsatz von GAROSTAR FROST

Gärcontroller Goldperls
Pistor Art. 4749

Granulatförmiges Backmittel für alle Kleingebäcke, Spezialbrote und Süsshefeteige

Vorteile:
- Speziell für die Gärverzögerung und Tiefkühlung geeignet
- Maschinengängig auch bei extremen Anforderungen
- Gleichmässiger Fluss für problemlose automatische Dosierung
- Perlfein und staubfrei
- Mit Malzmehl für einen unübertrefflichen Geschmack

Dosierung:
2 – 4% aufs Gesamtmehlgewicht
30 – 60 g pro Liter Schüttflüssigkeit

Zutaten:
Malzmehl z.T. geröstet (Gerste, Weizen), Zucker, Emulgatoren (E 472e, Lecithin), Sojamehl, Stabilisator (Guarkernmehl), Säureregulator (Diphosphate), Weizenmehl, Milchzucker, Magermilchpulver, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), pflanzliches Öl

Arbeitsmethoden:
Direktes Arbeiten, Gärverzögerung, Gärunterbrechung

VELUMIN B
Pistor Art. 4804

Milchbackmittel für Buttergebäcke.

Vorteile:
- Ergibt geschmeidige Teige
- Gebäcke mit gleichmässiger Porung, grossem Volumen und vorzüglicher Mürbung
- Verlängert die Frischhaltung
- Erlaubt die Deklaration „Buttergebäck“

Dosierung:
100 – 150 g pro Liter Wasser

Zutaten:
Buttermilchpulver, Magermilchpulver, Traubenzucker, Molkenpulver, Weizenquellmehl, Butterpulver (1%)

Arbeitsmethoden:
Direktes Arbeiten, Gärverzögerung. Gärunterbrechung mit Einsatz von GAROSTAR FROST

VELUMIN
Pistor Art. 4803

Backmittel auf der Basis von Milchbestandteilen, Fetten und backverbessernden Zutaten

Vorteile:
- Ergibt geschmeidige Teige
- Gebäcke mit gleichmässiger Porung, grossem Volumen und vorzüglicher Mürbung
- Verlängert die Frischhaltung

Dosierung:
100 bis 150 g pro Liter Wasser

Zutaten:
Magermilchpulver, Laktose, tierische und pflanzliche Speisefette teilweise gehärtet, Emulgator (Sojalecithin), Antioxidans (E 307)

Arbeitsmethoden:
Direktes Arbeiten, Gärverzögerung. Gärunterbrechung mit Einsatz von GAROSTAR FROST

Die hier abgedruckten Zutaten entsprechen dem Stand Herbst 2004

FORZA VERDE - emulgatorfreies Backmittel für Klein- und Spezialbrote

NEU

- Grosse Volumen
- Lange Frischhaltung
- Feiner Geschmack
- Gute Rösche
- Nur 1% Zugabe aufs Mehlgewicht
- ***unschlagbarer Preis***

Pistor Art. 4614

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 158. 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 158“ per Fax (041 768 22 99) oder per 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