MARGOPOST

Trends und Informationen für das Bäcker-Konditorgewerbe 159

Fettstoffe und ihre Vielseitigkeit

Geschätzte Kundin, geschätzter Kunde

Haben Sie sich auch schon gefragt woher der Name Margarine stammt ?
Zur Herstellung von Konditoreiwaren und Feingebäck wurde ursprünglich auf das Angebot an natürlich vorkommenden Nahrungsfetten zurückgegriffen. Eine besondere Rolle spielten dabei die konsistenten Fette tierischen Ursprungs wie Schweineschmalz und Rindertalg sowie Butter, aber auch flüssige Pflanzenöle fanden Verwendung.

Die beschränkten Anwendungsmöglichkeiten natürlich vorkommender Fettstoffe spiegelten sich in einem begrenzten Sortiment feiner Backwaren wieder.

Entscheidend für die qualitative und quantitative Weiterentwicklung des Sortiments an Feingebäcken war die Erfindung der Margarine durch den französischen Wissenschaftler Hippolyte Mège-Mouriès in den Jahren 1867-69. Historischer Hintergrund für diese Erfindung war ein Forschungsauftrag Napoleons an Mège-Mouriès eine Art billige Butter für eine verbesserte Energieversorgung der Armee und der Bevölkerung zu entwickeln.
Die Urmargarine wurde durch Verbutterung der öligen Bestandteilen des Rindertalgs mit Magermilch hergestellt und wies butterähnliche Eigenschaften und einen angenehmen Geschmack auf. Das neue Streichfett erhielt aufgrund seines perligen Schimmers den Namen Margaron (griech. = Perle), aus dem sich die heutige Bezeichnung Margarine ableitete.

Bis zur Jahrhundertwende stieg der Bedarf an Margarine, die nur halb so viel kostete wie Butter, kontinuierlich an. Daraus ergab sich das Problem der Rohstoffversorgung, die verfügbaren Rindertalg- und Schweineschmalzmengen reichten nicht mehr aus so, dass man sich nach alternativen Rohstoffquellen umsehen musste. Pflanzliche Fettquellen wie Raps, Sonnenblume, Kokos- und Ölpalme waren zwar bekannt, diese Pflanzenfette und -öle eigneten sich aber aufgrund ihrer weichen, flüssigen Konsistenz nur bedingt zur Margarineherstellung.

Erst durch die Erfindung der Fetthärtung durch den deutschen Chemiker Wilhelm Normann konnten aus den preiswerten und hochwertigen, pflanzlichen Fetten und Ölen im großen Umfang feste Fette hergestellt werden, die für die Margarineherstellung geeignet waren.

Heute ist MARGO dank neuesten Techniken in der Lage, für jede Anwendung den richtigen Speisefettstoff herzustellen.

In dieser MARGO POST finden Sie verschiedenste Ideen wie Sie unsere Fettstoffe auch kreativ einsetzen können.

Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre und viel Erfolg beim Umsetzen der Rezepte.

Ihr Rolf Hossle

Chef Bäcker-Konditor,
MARGO - BakeMark Schweiz AG

MARGO - die Fettstoffmarke Nummer 1

Seit über 40 Jahren behauptet sich MARGO als Fettstoffmarke Nummer 1 im Schweizer Markt.

Als Tochtergesellschaft von CSM, dem grössten Zulieferanten von Bäckereien, Konditoreien und Confiserien in Europa, hat MARGO jederzeit Zugriff auf das Know-How des CSM-Fettstoff-Kompetenzzentrums in Bremen. Durch die Zusammenarbeit mit externen Forschungszentren und Universitäten stellt MARGO sicher, mit den neuesten Entwicklungen und Technologien nicht nur Schritt zu halten, sondern diese auch anzutreiben.

MARGO überzeugt mit Spitzen-Qualität, Innovationen und Service

– **Jahrzehntelange Erfahrung** im Fettstoffbereich
– Verwendung von **Rohstoffen höchster** und **kontrollierter Qualität**
– **Strikt kontrollierte Produktionsprozesse** und **Hygienemassnahmen**
– **Streng ablaufende Qualitätskontrollen** und **Produktetests**
– Regelmässige **Sortimentsergänzungen** und **Produktinnovationen**
– **Beste Beratung** durch das kompetente Expertenteam

Fettstoff-Innovationen haben einen Namen: MARGO

Das Bestreben von MARGO ist es, durch Marktnähe neue Trends und Kundenbedürfnisse schnellstmöglich aufzunehmen und in innovative Produkte und Leistungen umzusetzen. So waren auch Kundenbedürfnisse der Ursprung von MARGO's erfolgreicher GRAND'OR-Fettstofflinie mit feinen Butteraromaperlen. Margarinen mit Rahmgehalt und einem Transfettsäurengehalt von weniger als 1% zählen ebenfalls zu den neuesten Produktinnovationen, welche MARGO als erster Anbieter für das Schweizer Bäckerhandwerk entwickelt hat.

RAHMONA – Margarine mit Rahm

– Mit echtem **Schweizer Voll-Rahm** verfeinert: Setzt Ihren Produkten das Genuss-Krönlein auf.
– Bestes, **langanhaltendes Aroma**: Das hervorragende Rahm-Aroma bleibt lange im Gebäck erhalten.
– **Optimalste Verarbeitungseigenschaften**: Erleichtert Ihnen die alltägliche Arbeit.
– Beitrag zur **Gesundheit**: Mit dem **tiefen Transfettsäurengehalt** werden Sie dem heutigen Gesundheitsbewusstsein auf der ganzen Linie gerecht.

NEU
RAHMONA
Crème
Pistor Art.Nr. 4711
2 x 5 kg

NEU
RAHMONA
Blätterteig RAPID
Pistor Art.Nr. 4714
5 x 2 kg - Platten

Gipfelmargarinen und –fette

CHILI-GIPFEL MIT GARVIT FROST

Rezept für ca. 110 Stück à 50 g Teiggewicht

1. Wasser 1500 g
   Hefe 90 g
   GARVIT FROST 375 g
   Weissmehl 2500 g
   MARGO V 150 g
   Chilipulver 40 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten, ohne dass dieser sich erwärmt.
   Teigtemperatur maximal 23°C.
2. CROISSANT RAPID 15% 1000 g
   Gipfelteig zu einem Rechteck ausrollen. Anschliessend CROISSANT RAPID 15% 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.*
4. RAHMONA CRÈME 550 g
   Reibkäse 1100 g
   Den Teig 3,5 mm dünn ausrollen und in Dreiecke schneiden. Diese zu Gipfel rollen, absetzen und gären lassen. RAHMONA CRÈME (weich) und Reibkäse mischen. Je ca. 14 g Käsemasse auf die gegarten Gipfel dressieren.
5. *Gipfel bei ca. 220°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug goldgelb ausbacken. Backzeit ca. 14 – 16 Minuten.*
6. Hüttenkäse 5500 g
   EISELLA SAFTBINDER 50 g
   Salatblätter
   Hüttenkäse und EISALLA SAFTBINDER miteinander mischen. Die ausgekühlten Gipfel der Länge nach aufschneiden, Salatblätter einlegen und je ca. 50 g Hüttenkäse eindressieren. Mit etwas frischem Schnittlauch ausgarnieren.

Gesamtgewicht 12855 g

ROSETTA

Rezept für 10 Stück à 22 cm Ø

1. Wasser (kalt) 1000 g
   Hefe 70 g
   PERFECT QUICK 500 g
   Weissmehl 1600 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten, ohne dass er sich erwärmt. Teigtemperatur maximal 23°C.
2. CROISSANT EXTRA 35% 400 g
   Süssteig zu einem Rechteck ausrollen. Anschliessend CROISSANT EXTRA 35% einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben.
3. BRUNELLA INSTANT angerührt 1700 g
   Den tourierten Süssteig 2 Stunden im Kühlschrank abstehen lassen. Den auf 3 mm dick ausgerollten Süssteig mit einem Ring von 22 cm Ø ausstechen. Die Hälfte der Böden mit je 170 g BRUNNELLA INSTANT bis 1 cm zum Rand bestreichen. Die restlichen Böden darauf legen und leicht festdrücken. Mit zwölfer Torteneinteiler den Deckel einteilen und nicht ganz bis zur Mitte den Markierungen nach durchschneiden. Die einzelnen Teile danach fächerartig übereinander legen.
4. Streusel 200 g
   V-2000 angerührt 1000 g
   Bei mittlerer Gare in der Mitte Streusel aufstreuen und in jede Lamelle Vanillecrème eindressieren, pro Rosetta ca. 100 g.
5. *Rosetta bei ca. 190°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug hell ausbacken. Backzeit ca. 35 Minuten.*

Gesamtgewicht 6470 g

PLUNDER-BLUME

Rezept für ca. 55 Stück à 16 cm Ø

1. Wasser (kalt) 1000 g
   Hefe 300 g
   PERFECT QUICK 500 g
   Weissmehl 2300 g
   Vollei 400 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur maximal 23°C.
2. CROISSANT SPEZIAL 15% 1500 g
   Plunderteig zu einem Rechteck ausrollen. Anschliessend CROISSANT SPEZIAL 15% einschlagen und in kurzen Abständen zwei einfache und danach eine doppelte Tour geben. Den Plunderteig 2 Stunden im Kühlschrank abstehen lassen.
3. Himbeermarmelade 770 g
   BAMANDA INSTANT angerührt 3300 g
   Plunderteig 6 mm dick ausrollen und in Streifen von 12 cm Breite und 50 cm Länge schneiden. Auf jeden Streifen ca. 70 g Himbeermarmelade und darüber ca. 250 g BAMANDA INSTANT angerührt, bombiert so aufstreichen, dass auf jeder Seite 1 cm Teig frei bleibt. Den gefüllten Streifen überlegen und leicht festdrücken. Den ganzen Streifen in 1,5 cm breite Streifen schneiden. Immer 6 Streifen in einer Aluform von 16 cm Ø zu einer Blume zusammensetzen. In der Mitte je ca. 10 g BAMANDA INSTANT aufdressieren und mit dünn ausgerolltem Plunderteig Rosette auflegen.
4. *Plunder-Blume bei mittlerer Gare bei ca. 190°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug hell ausbacken. Backzeit ca. 19 Minuten. Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.*

Gesamtgewicht 10070 g

NUR DAS BESTE FÜR IHRE GEBÄCKE

Gipfelmargarinen von MARGO

CROISSANT Extra 35%, mit 35% Butter	Pistor Art. Nr. 4725
CROISSANT Spezial 15%, mit 15% Butter	Pistor Art. Nr. 4726
CROISSANT Rapid 15%, mit 15% Butter, 2kg-Platten	Pistor Art. Nr. 4741

Gipfelfett von MARGO

CROISSANT Nuss, mit Nussaroma	Pistor Art. Nr. 4742

Blätterteigmargarinen und –fette

KOKOS-BREZEL

Rezept für 30 Stück

1. Blätterteig 700 g
   Blätterteig 2,25 mm dünn ausrollen (60 x 35 cm).
2. COCOVIT 285 g
   Wasser warm 75 g
   COCOVIT und Wasser 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
3. Aprikosenmarmelade 150 g
   Kokosraspel 50 g
   Auf die Hälfte des ausgerollten Teiges (30 x 35 cm) zuerst die Kokosmasse und danach die Aprikosenmarmelade aufstreichen. Die freibleibende Teighälfte darüber legen und in 30 Streifen von 1 cm schneiden. Diese mit Ei anstreichen und die Kokosraspel aufstreuen. Die Teigstreifen spiralförmig aufdrehen und zu Brezeln formen.
4. *Kokos-Brezel bei ca. 220°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug ausbacken. Backzeit ca. 25 Minuten. Nach dem Backen Kokos-Brezel aprikotieren und glasieren.*

Gesamtgewicht 1260 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. FLORANA 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

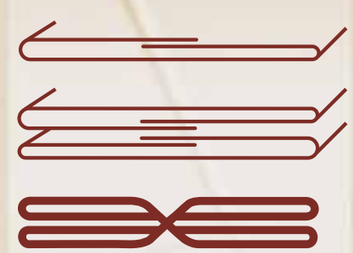
VIERBLÄTTRIGE KLEEBLÄTTER

Rezept für ca. 33 Stück

1. Blätterteig 500 g
   Kristallzucker 200 g
   Den Blätterteig mit einem Teil des Zuckers ausrollen und zu einer einfachen Tour zusammenlegen. Blätterteig ca. 15 Minuten im Kühlschrank abstehen lassen.
2. *Blätterteig mit dem restlichen Kristallzucker 22 cm breit und 2,75 mm dünn ausrollen. Der Länge nach den Teig von beiden Seiten her so überlegen, dass der eine Teil den anderen um einige Millimeter überdeckt (s. Schema). Die Nahtstelle mit dem Rollholz andrücken. Den so zusammengelegten Streifen in zwei gleichlange Stücke schneiden. Mit dem Schluss nach innen die beiden Teile aufeinanderlegen (s. Schema). Im Tiefkühler leicht gefrieren lassen und anschliessend in 1 cm breite Streifen schneiden. Diese in der Mitte drehen und mit den Schnittflächen aufs Blech legen.*
3. *Vierblättrige Kleeblätter bei ca. 200°C mit Dampf wie Prussiens backen.*

Gesamtgewicht 700 g

Schema:



ERDBEER-SURPRISE

Rezept für 25 Stück

1. Blätterteig 1350 g
   Blätterteig 2,25 mm dünn ausrollen und in Quadrate von 12 x 12 cm schneiden. Mit dem quadratischen MARGO-Ausstecher abdrücken und mit Ei anstreichen, die vier losen Ecken in die Mitte legen und festdrücken.
2. *Blätterteig-Quadrate mit Dampf bei ca. 220°C backen. Backzeit ca. 25 Minuten.*
3. Rhabarber 540 g
   Wasser 100 g
   Kristallzucker 140 g
   Alles zusammen aufkochen, so dass der Rhabarber weich wird.
4. CREMISSA 675 g
   Kirsch 50 g
   Sirup 30 g
   Alle Zutaten miteinander aufschlagen, danach den ausgekühlten Rhabarber darunter ziehen. Blätterteig-Quadrate in der Mitte aufschneiden und je 50 g Füllung aufdressieren. Deckel wieder aufsetzen und mit Staubzucker stauben.
5. Erdbeeren 500 g
   Erdbeer-Gelee 100 g
   Erdbeeren vierteln und mit Erdbeer-Gelee überziehen. In jede Schlaufe der gefüllten Blätterteig-Quadrate eine Erdbeere legen.

Gesamtgewicht 3485 g

PEPERONI KÄSE-KÜCHLEIN

Rezept für ca. 25 Stück

1. Kuchenteig 750 g
   Kuchenteig 2 mm dünn ausrollen, lochen und mit Ausstecher (10,5 cm Ø) 25 Stück ausstechen. Blätterteigbödeli in die vorbereiteten Aluförmchen (ca. 9 cm Ø, 1,7 cm Höhe) legen.
2. Peperoni (rote, gelbe, grüne) gewürfelt 320 g
   Käsemischung 320 g
   Peperoni und Käsemischung miteinander mischen und je ca. 25 g in die ausgelegten Aluförmchen geben.
3. **Guss**
   Weissmehl 110 g
   VELUMIN 45 g
   Vollei 120 g
   Wasser 450 g
   PATISSA FIN 110 g
   Speisesalz, Muskat, Pfeffer,
   Weissmehl, VELUMIN, Speisesalz, Muskat und Pfeffer miteinander mischen. Nach und nach Vollei, Wasser und PATISSA FIN beigeben und alles knollenfrei verrühren. Je ca. 30 g Guss über die Peperoni Käse-Küchlein giessen.
4. *Peperoni Käse-Küchlein bei ca. 220°C und wenig Dampf anbacken und mit offenem Zug fertigbacken. Backzeit ca. 25 Minuten.*

Gesamtgewicht 2225 g

NUR DAS BESTE FÜR IHRE GEBÄCKE

Blätterteigmargarinen von MARGO

RAHMONA Blätterteig RAPID, mit Vollrahm NEU	Pistor Art. Nr. 4714
GRAND'OR Blätterteig, mit Butteraromaperlen	Pistor Art. Nr. 4754
GRAND'OR Blätterteig RAPID, mit Butteraromaperlen	Pistor Art. Nr. 4796
FLORANA Extra, mit ausgeprägtem Buttergeschmack	Pistor Art. Nr. 4715
FLORANA, mit absolut neutralem Geschmack	Pistor Art. Nr. 4716
FLORANA Rapid, mit absolut neutralem Geschmack	Pistor Art. Nr. 4718
FLORANA Blitz, mit absolut neutralem Geschmack	Pistor Art. Nr. 4717
DORELLA, gemischte Blätterteigmargarine	Pistor Art. Nr. 4719

Blätterteigfett von MARGO

TOURANA, mit neutralem Geschmack	Pistor Art. Nr. 4723

Patisseriemargarinen

EXPRESS FRUCHTBÖDELI

Rezept für ca. 24 Stück à 9 cm Ø

1. RAHMONA CRÈME 500 g
   Kristallzucker 250 g
   RAHMONA CRÈME und Zucker schaumig rühren.
2. Weissmehl 400 g
   weisse Mandeln gemahlen 80 g
   Weissmehl und Mandeln mischen und unter die schaumig gerührte Masse melieren.
3. *Je 50 g Masse mit einer Lochtülle in Aluförmchen (9 cm Ø) dressieren.*
4. *Express Fruchtbödeli bei ca. 190°C mit offenem Zug ca. 18 Minuten backen.*

Gesamtgewicht 1230 g

Tipp: *Den Rand der gebackenen Express Fruchtbödeli mit Couverture überziehen oder in Kristallzucker drücken.*

MINI-CAPPUCCINO GUGELHOPF

Rezept für ca. 24 Stück

1. Orangensaft 500 g
   Löslicher Kaffee 12 g
   Löslichen Kaffee im Orangensaft auflösen.
2. RÜHR & FRISCH 600 g
   Weissmehl 400 g
   RAHMONA CRÈME 400 g
   Couverture Vanille gehackt 120 g
   Alle Zutaten inkl. dem aufgelösten Kaffee 3 Minuten mit grobem Besen glattrühren. Je ca. 80 g Cappuccino-Masse in die vorbereiteten Gugelhopfformen füllen.*
3. *Mini-Cappuccino Gugelhopf bei ca. 200°C und mit offenem Zug ca. 30 Minuten backen.*
4. Läuterzucker 240 g
   Grand Marnier 240 g
   Kristallzucker 200 g
   Läuterzucker und Grand Marnier miteinander mischen. Die noch warmen Gugelhöpfli mit je ca. 20 g Grand Marnier Sirup tränken und im Kristallzucker wenden.

Gesamtgewicht 2712 g

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

ANANAS-HOLLÄNDER

Rezept für 40 Stück à 8 cm Ø

1. Zuckerteig 1080 g
   Aprikosenmarmelade 400 g
   Zuckerteig 2,5 mm dünn ausrollen, mit Ausstecher (10 cm Ø) 40 Böden ausstechen und in die Aluförmchen legen. Je ca. 10 g Aprikosenmarmelade aufstreichen.
2. Mandel Backmasse 650 g
   CREMONA GOLD 325 g
   Vollei 300 g
   Weissmehl 250 g
   Zitronenraps 20 g
   Ananas gehackt 500 g
   Mandel-Backmasse, CREMONA GOLD und Zitronenraps schaumig rühren. Nach und nach das Vollei beigeben. Zum Schluss das Mehl und die Ananasstücke darunter melieren. Je ca. 50 g Masse in die vorbereiteten Aluförmchen füllen.
3. Zuckerteig 400 g
   Zuckerteig 2 mm dünn ausrollen, mit Linzergitter abdrücken und über die Holländer verteilen. Holländertorten bei ca. 200°C und mit offenem Zug ca. 25 Minuten backen.
4. *Ausgekühlte Holländertorten glasieren und mit einem Stück Ananas ausgarnieren.*

Gesamtgewicht 3925 g

RÜEBLITORTE MIT RÜHR & FRISCH

Rezept für 5 Stück à 20 cm Ø

1. Zuckerteig 500 g
   Aprikosenmarmelade 175 g
   Zuckerteig 2 mm dünn ausrollen, lochen und mit Ring (20 cm Ø) fünf Böden ausstechen, je ca. 35 g Aprikosenmarmelade aufstreichen und mit Ringen umstellen.
2. RÜHR & FRISCH 700 g
   Weissmehl 480 g
   GRAND'OR PÂTISSERIE 480 g
   Wasser 480 g
   RÜHR & FRISCH, Weissmehl, GRAND'OR PÂTISSERIE und Wasser 3 Minuten mit grobem Besen mischen.
3. Rüebli mittelfein geraspelt 700 g
   Saft und Raps von 2 Zitronen 210 g
   Kristallzucker 100 g
   Haselnüsse gemahlen 360 g
   Rüebli, Zitronensaft, Raps, Zucker und Haselnüsse miteinander mischen und unter die aufgeschlagene Masse melieren. Je ca. 700 g Rüeblimasse in die vorbereiteten Formen geben.
4. *Rüeblitorten bei ca. 200°C mit offenem Zug ca. 35 Minuten backen.*
5. *Ausgekühlte Rüeblitorten mit Staubzucker stauben oder mit Fondant glasieren und mit Krokant einstreuen. Nach Belieben ausgarnieren.*

Gesamtgewicht 4185 g

ZUCKERTEIG

1. Zucker 750 g
   BISCONA EXTRA 600 g
   Zitronenraps 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

Tipp: *Der Teig mit BISCONA EXTRA kann sofort ohne Kühlung weiterverarbeitet und ausgerollt werden.*

NUR DAS BESTE FÜR IHRE GEBÄCKE

Patisseriemargarinen von MARGO

RAHMONA Crème, mit Vollrahm NEU	Pistor Art. Nr. 4711
GRAND'OR Pâtisserie, mit Butteraromaperlen	Pistor Art. Nr. 4755
CREMONA Extra 10%, mit 10% Butter	Pistor Art. Nr. 4743
CREMONA Gold, mit ausgeprägtem Aroma	Pistor Art. Nr. 4744
CONTISSA, mit absolut neutralem Geschmack	Pistor Art. Nr. 4745

Backmargarine von MARGO

BISCONA Extra, rein pflanzliche Backmargarine	Pistor Art. Nr. 4758

Bäckereifette

JAMAIKA BIENENSTICH

Rezept für ca. 18 Stück à 18 cm Ø

1. Wasser 1000 g
   VELUMIN 100 g
   Weissmehl 2200 g
   Backhefe 150 g
   GÄRCONTROLLER GOLDPERLS 40 g
   Kristallzucker 200 g
   Speisesalz 40 g
   Vollei 200 g
   GRAND'OR BÄCKEREIFETT 200 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur ca. 26°C. Stockgare ca. 20 Minuten.
2. FLORENTINER-MIX 270 g
   Mandeln gehobelt 270 g
   Je 220 g Süssteig rund wirken und nach kurzer Abstehzeit auf die gewünschte Grösse ausrollen. Süssteig in die vorbereiteten Ringe geben und auf Gare stellen. FLORENTINER-MIX und Mandeln miteinander mischen und bei mittlerer Gare je ca. 30 g über den Teiglingen verteilen. Bienenstiche bei ca. 200°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug hell ausbacken. Backzeit ca. 25 Min.
3. V-2000 1000 g
   Wasser 2500 g
   CREMISSA 750 g
   Rum 250 g
   Ananas gehackt 1800 g
   V-2000, Wasser, CREMISSA und Rum miteinander mischen und 3 Minuten aufschlagen. Bienenstiche in der Mitte durchschneiden. Je ca. 250 g Diplomatcrème auf den Boden streichen und ca. 100 g gehackte Ananas darüber verteilen, danach Deckel wieder aufsetzen und Bienenstiche kühlstellen.

Gesamtgewicht 10970 g

MÜRBTEIG

1. CREMONA EXTRA 10% 900 g
   Kristallzucker 750 g
   Vollei 300 g
   Eigelb 150 g
   CREMONA EXTRA 10% und Zucker miteinander mischen, Eier nach und nach beigeben.
2. Weissmehl 1800 g
   Backpulver 15 g
   Weissmehl und Backpulver miteinander mischen und mit den anderen Zutaten zu einem Teig aufgreifen.

Gesamtgewicht 3915 g

GRIESSTORTE MIT WALDBEEREN

Rezept für 5 Stück à 18 cm Ø

1. Mürbteig (Seite 9) 2500 g
   Mürbteig 4 mm dick ausrollen, mit Ring (22 cm Ø) Böden ausstechen und in Ringe (18 cm Ø) einlegen. Den Rand bis auf ¾ der Ringhöhe hochdrücken.
2. Vollmilch 1000 g
   Kristallzucker 260 g
   Hartweizengriess 135 g
   Salz, Zimt
   Vollmilch, Zucker und Salz aufkochen. Griess und Zimt mischen. Griess in die heisse Milch einrühren und einkochen.
3. Eigelb 80 g
   Zitronenraps 20 g
   Vollmilch 80 g
   Eigelb, Zitronenraps und Vollmilch unter den Griessbrei mischen.
4. Eiweiss 80 g
   Waldbeeren gefroren 600 g
   EISELLA SAFTBINDER 10 g
   Eiweiss steif schlagen und unter die Griessmasse ziehen. Waldbeeren im EISELLA SAFTBINDER wenden und auf die vorbereiteten Böden geben. Je ca. 320 g Griessmasse darüber verteilen.
5. *Griesstorten bei ca. 210°C und mit offenem Zug ca. 45 Minuten backen.*

Gesamtgewicht 4765 g

Tipp: *Waldbeeren durch Himbeeren ersetzen.*

KUCHENTEIG

1. Weissmehl 2000 g
   MARGO V 800 g
   Speisesalz 40 g
   Wasser ca. 700 g
   Weissmehl und MARGO V solange miteinander mischen, bis sich alles zusammenzuballen beginnt. Das Speisesalz im Wasser auflösen und kurz aber gründlich einarbeiten.
2. *Den Teig in Plastik einschlagen und im Kühlschrank lagern.*

Gesamtgewicht 3540 g

Tipp: *Wenn ein Drittel von MARGO V durch FLORANA ersetzt wird, gibt dies stabilere Teige, die sich weniger zusammenziehen.*

HIMBEER-TRAUM

Rezept für 5 Stück à ca. 19 cm Ø

1. Mürbteig 800 g
   Himbeeren 750 g
   EISELLA SAFTBINDER 10 g
   Mürbteig 3 mm dick ausrollen und mit Ring (22 cm Ø) fünf Böden ausstechen und in die vorbereiteten Formen legen. Himbeeren im EISELLA SAFTBINDER wenden, danach je 150 g davon in die ausgelegten Formen füllen.
2. VANI 190 g
   Wasser 950 g
   Vollei 190 g
   Kristallzucker 190 g
   Vanillin-Zucker 30 g
   Salz 3 g
   Alle Zutaten miteinander mischen. Je ca. 300 g Guss über die Himbeeren verteilen.
3. *Himbeer-Traum bei ca. 200°C und mit offenem Zug ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen den Rand mit Staubzucker stauben und die Himbeeren gelieren.*

Gesamtgewicht 3113 g

RHABARBER JOHANNISBEER-QUARKKUCHEN

Rezept für 6 Stück à ca. 16 cm Ø

1. Kuchenteig 800 g
   Kuchenteig 2,25 mm dünn ausrollen, lochen und mit Ring (18 cm Ø) Böden ausstechen und in Aluformen von 16 cm Ø legen.
2. VANI 750 g
   Magerquark 300 g
   CONTISSA flüssig 150 g
   Vollei 100 g
   Eigelb 20 g
   Weissmehl 30 g
   Alle Zutaten miteinander kurz aufschlagen.
3. Rhabarber geschnitten 240 g
   Johannisbeeren 240 g
   Mandeln gehobelt 50 g
   Rhabarber und Johannisbeeren miteinander mischen. 300 g der Früchtemischung unter die Quarkmasse ziehen. Je 250 g Masse in die vorbereiteten Alufomen geben und verteilen, danach noch je ca. 30 g der Früchtemischung darüber verteilen und mit wenig gehobelten Mandeln bestreuen.
4. *Rhabarber Johannisbeer-Quarkkuchen bei ca. 200°C mit offenem Zug backen. Backzeit ca. 30 Minuten.*

Gesamtgewicht 2680 g

Tipp: *Die Johannisbeeren durch klein geschnittene Aprikosen ersetzen.*

NUR DAS BESTE FÜR IHRE GEBÄCKE

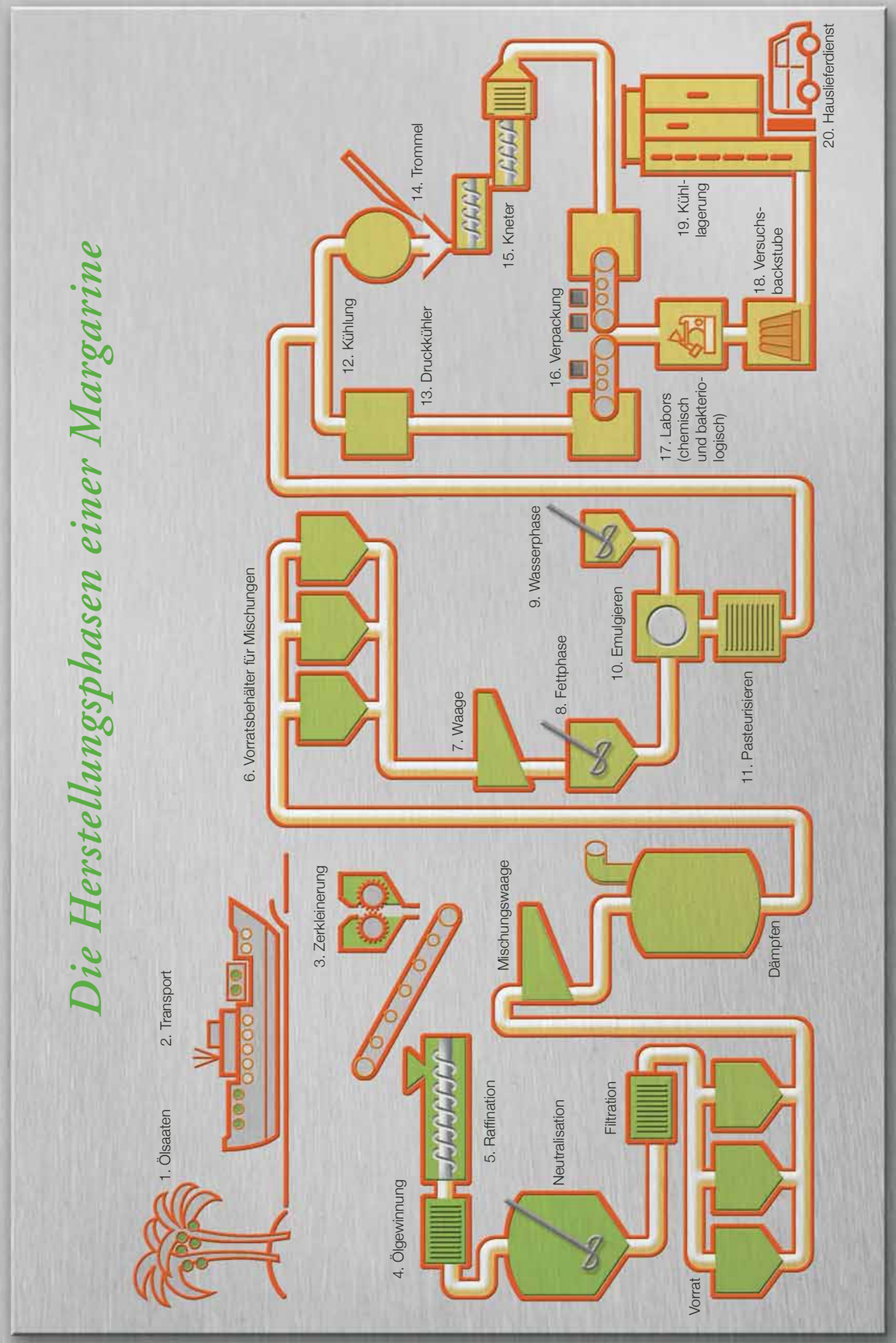
Bäckereifette von MARGO

GRAND'OR Bäckereifett, mit Butteraromaperlen	Pistor Art. Nr. 3488
MARGO 10, mit 10% Butter	Pistor Art. Nr. 4763
MARGO V, mit neutralem Geschmack	Pistor Art. Nr. 4765
MARGO M, gemischtes Qualitätsfett	Pistor Art. Nr. 4766

Anwendungsbereiche von MARGO-Fettstoffen

Kategorie	Blätterteigmargarinen und Fette									Gipfel-margarinen und -fette				Patisserie-margarinen und Backmargarinen						Frittier-fette			Bäckerei-fette				Confi-serie-fette		
Produkt / Anwendungsbereich	FLORANA	FLORANA EXTRA	FLORANA BLITZ	FLORANA RAPID	GRAND'OR BLÄTTERTEIG	GRAND'OR BLÄTTERTEIG RAPID	RAHMONA BLÄTTERTEIG RAPID	DORELLA	TOURANA	CROISSANT SPEZIAL 15%	CROISSANT EXTRA 35%	CROISSANT RAPID 15%	CROISSANT NUSS	CREMONA EXTRA 10%	CREMONA GOLD	CONTISSA	GRAND'OR PATISSERIE	RAHMONA CRÈME	BISCONA EXTRA	MARGO FEST	MARGO FEST GESCHNITTEN	MARGO FRITURE	GRAND'OR BÄCKEREIFETT	MARGO 10	MARGO V	MARGO M	MARGO CONDITA FEST	MARGO HARTFETT 30°	MARGO COCOS
Blätterteig	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																
Gipfelteige	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																
Tourierter Hefeteige	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																	
Kuchenteige																			●				●	●	●	●			
Zuckerteige														●	●	●	●	●	●				●	●	●	●			
Mürb- und Mailänderliteige														●	●	●	●	●	●				●	●	●	●			
Zöpfe und Hefeteige														●	●	●	●	●	●				●	●	●	●			
Klein- und Spezialbrote														●	●		●	●					●	●	●	●			
Crèmen														●	●	●	●	●		●	●						●	●	●
Glace																													
Gerührte Massen														●	●		●	●											
Schlagcrèmen																													
Frittieren																				●	●	●							
Confiserieartikel																											●	●	●
Füllungen																												●	●
Dauercrèmen																											●		
Rein pflanzlich	●	●	●	●	●	●			●				●		●	●	●		●	●	●	●	●		●		●	●	●
Konservierungsmittel																													
Farbstoff																								●					
Margarine	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●		●	●	●	●	●	●										
Fett									●				●							●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● gut geeignet ● geeignet ● bedingt möglich



MARGO Margarinen und Fette

CROISSANT EXTRA 35%
10 kg **Pistor Art. 4725**

Gipfelmargarine mit höherem Fettanteil als gewöhnliche Margarinen sowie 35% Butter für einen unvergleichlichen, ausgezeichneten Geschmack

- plastische, zähe Beschaffenheit
- dank tieferem Wassergehalt rösche Gipfel mit gleichwohl optimalem Volumen
- dank der Kombination von Butter und einer ausgewogenen Aromatisierung, hervorragender Geschmack der Gebäcke

CROISSANT SPEZIAL 15% / CROISSANT RAPID 15%
10 kg **Pistor Art. 4726 / 4741 (RAPID)**

Speziell aromatisierte Gipfelmargarine mit 15% Butter

- plastische, zähe Beschaffenheit
- dank tieferem Wassergehalt rösche Gipfel mit gleichwohl optimalem Volumen
- dank der Kombination von Butter und einer ausgewogenen Aromatisierung, einzigartiger Geschmack der Gebäcke

CROISSANT NUSS
10 kg **Pistor Art. 4742**

Rein pflanzliches Gipfellfett mit unvergleichlichem Nussaroma

- plastische, zähe Beschaffenheit
- optimale Trennfähigkeit
- hervorragender Schmelz
- hervorragender Geschmack

MARGO CONDITA FEST
10 kg **Pistor Art. 4759**

Confiseriefett

- sehr gut im Schmelz
- fördert den Kühleffekt
- neutral im Geschmack

MARGO HARTFETT 30°
12 kg **Pistor Art. 4760**

Fraktioniertes Kokos- und Palmkernfett mit Schmelzpunkt 30°- 32°C für Confiserieprodukte

- sehr gut im Schmelz
- neutral im Geschmack

MARGO COCOS
10 kg **Pistor Art. 4761**

Reines, leicht angehärtetes Kokosfett zur Herstellung von Confiserieprodukten

- hervorragend im Schmelz
- neutral im Geschmack

RAHMONA BLÄTTERTEIG RAPID
10 kg **Pistor Art. 4714**

Premium-Blätterteigmargarine mit ausgeprägtem Rahmaroma dank natürlichem Rahmanteil

- mit bestem Schweizer Vollrahm veredelt
- optimal ausraffinierte Fettmischung
- bestes, langanhaltendes Aroma
- zarteste Blättrigkeit
- Transfettsäurengehalt < 2%

NEU

GRAND'OR BLÄTTERTEIG / GRAND'OR BLÄTTERTEIG RAPID
10 kg **Pistor Art. 4754 / 4796 (RAPID)**

Blätterteigmargarine mit ausgeprägtem, lang anhaltendem Butteraroma dank feinsten Butteraroma-Perlen, welche das Aroma einkapseln und dieses nach und nach freilassen

- Gebäcke schmecken auch nach längerer Zeit noch wie frisch aus dem Ofen
- rationellere Produktion dank längerer Frischhaltung
- ausgeprägter Buttergeschmack
- plastische zähe Beschaffenheit
- niedriger Schmelz und bester Geschmack

FLORANA EXTRA
10 kg **Pistor Art. 4715**

Blätterteigmargarine mit ausgeprägtem Buttergeschmack, extra ausgewogene Komposition

- hervorragend guter Geschmack
- niedriger Schmelz
- plastische, zähe Beschaffenheit
- optimale Trennfähigkeit

FLORANA **Pistor Art. 4716**
FLORANA BLITZ **Pistor Art. 4717**
FLORANA RAPID **Pistor Art. 4718**
10 kg

Blätterteigmargarine für Blätterteig nach allen Methoden

- guter Geschmack
- niedriger Schmelz
- plastische, zähe Beschaffenheit
- optimale Trennfähigkeit

DORELLA
10 kg **Pistor Art. 4719**

Gemischte Blätterteigmargarine für Blätterteig nach allen Methoden. Auch sehr gut geeignet zum Herstellen von Schaustücken.

- optimal neutral im Geschmack
- ausraffinierte Fettmischung
- plastische, zähe Beschaffenheit
- hervorragende Trennfähigkeit

TOURANA
10 kg **Pistor Art. 4723**

Rein pflanzliches Blätterteigfett für alle tourierten Teige

- neutraler Geschmack
- niedriger Schmelz
- sehr plastische Beschaffenheit
- lange Haltbarkeit

RAHMONA CRÈME
10 kg **Pistor Art. 4711**

Premium-Patisseriemargarine mit ausgeprägtem Rahmaroma dank natürlichem Rahmanteil

- mit bestem Schweizer Vollrahm veredelt
- optimal ausraffinierte Fettmischung
- Aussergewöhnliche Cremigkeit und kurzer Schmelz
- Transfettsäurengehalt <1%

NEU

GRAND'OR PÂTISSERIE
10 kg **Pistor Art. 4755**

Patisseriemargarine mit ausgeprägtem, lang anhaltendem Butteraroma dank feinsten Butteraromaperlen, welche das Aroma einkapseln und dieses nach und nach freilassen.

- ausgeprägtes sehr lang anhaltendes Butteraroma
- kurzer Schmelz
- feinster Geschmack

CREMONA EXTRA 10%
10 kg **Pistor Art. 4743**

Patisseriemargarine mit 10% Butter. Ausgewogene, natürliche Komposition

- feiner Geschmack
- optimaler Schmelz

CREMONA GOLD
10 kg **Pistor Art. 4744**

Patisseriemargarine mit ausgeprägtem Geschmack

- feiner Geschmack
- guter Schmelz

CONTISSA
10 kg **Pistor Art. 4745**

Patisseriemargarine mit absolut neutralem Geschmack

- neutral im Geschmack
- guter Schmelz

BISCONA EXTRA
10 kg **Pistor Art. 4758**

Rein pflanzliche Backmargarine

- ergibt stabile, verarbeitungsfreundliche Teige
- feiner Buttergeschmack

GRAND'OR BÄCKEREIFETT
20 kg **Pistor Art. 3488**

Bäckereifett mit ausgeprägtem, lang anhaltendem Butteraroma dank feinsten Butteraromaperlen, welche das Aroma einkapseln und dieses nach und nach freilassen.

- ausgeprägtes, sehr lang anhaltendes Butteraroma
- optimal ausraffinierte Fettmischung
- sehr geschmeidig

MARGO 10
20 kg **Pistor Art. 4763**

Bäckereifett mit 10% Butter. Eignet sich auch ideal zum Kochen und Braten.

- optimal ausraffinierte Fettmischung
- feiner, abgerundeter Buttergeschmack
- sehr geschmeidig

MARGO V
20 kg **Pistor Art. 4765**

Bäckereifett mit absolut neutralem Geschmack. Eignet sich auch ideal zum Kochen und Braten.

- neutraler Geschmack
- sehr geschmeidig
- gutes Aufschlagsvolumen

MARGO M
20 kg **Pistor Art. 4766**

Gemischtes Qualitäts-Bäckereifett

- sehr gut ausraffiniert
- mit pflanzlichen Fetten stabilisiert
- sehr geschmeidig
- problemlos zu verarbeiten

MARGO FEST / MARGO FEST GESCHNITTEN
20 kg Pistor Art. 4768 / 4769 (geschnitten)

Reines Erdnussfett zum Frittieren, für die Herstellung von lang haltbaren Dauergebäcken sowie für Teige mit hohem Triebsalzantei.l

- reines, speziell behandeltes und gehärtetes Erdnussfett
- sehr hohe thermische Belastbarkeit
- extrem hoher Rauchpunkt (240°C)
- sehr lange verwendbar

MARGO FRITURE
10 kg **Pistor Art. 4783**

Frittierfett auf rein pflanzlicher Basis mit speziell tiefem Transfettsäurengehalt

- qualitativ hochstehender, rein pflanzlicher Fettstoff
- tiefstmöglicher Transfettsäurengehalt aller Frittiermedien
- einzigartiges Preis-/Leistungs-Verhältnis
- maximale Flexibilität
- speziell geeignet für Anwendungen mit grossem Gebäckumschlag in kurzer Zeit

RAPID: praktische 2kg-Platten **BLITZ: Würfel geschnitten**

Alle MARGO-Margarinen sind garantiert ohne Konservierungsmittel und Farbstoffe

Die hier abgedruckten Daten entsprechen dem Stand Frühling 2005

MARGO-Schablonen Promotion

Anwendungsmöglichkeiten der Schablonen:

... zum Bestäuben

... zum Erstellen von Marzipanreliefen

... zum Besprayen

Bei Bezug von **100 kg MARGO Margarinen/Fette** (1 Auslieferung) oder von **40 kg RAHMONA Margarinen mit Rahm** (RAHMONA Blätterteig Rapid Pistor Art. 4714, RAHMONA Crème Pistor Art. 4711) erhalten Sie das **10-er Set** der praktischen MARGO Garnier-Schablonen (Wert Fr. 50.-, Ø 26 cm) **gratis** dazu.

Bestellen Sie dieses einmalige Angebot bei Ihrem MARGO-Verkaufsberater oder per Telefon unter der Nummer 041 768 22 77.

Promotionsdauer: 7.3.05 – 13.5.05 oder solange Vorrat.

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 159. 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 159“ 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