MARGOPOST

Trends und Informationen für das Bäcker-Konditorgewerbe 161

Die Welt des Fussballs zu Gast beim Bäcker

Geschätzte Kundin, geschätzter Kunde

Die Fussballweltmeisterschaft steht vor der Tür. Und ob Sie nun ein bekennender Fussball-Fan sind oder auch nicht; diesem Mega-Ereignis kann man sich nur schwer entziehen. Um Ihnen die Lust an diesem Spiel etwas zu versüssen, hier einige historische Fussball-Leckerbissen:

Die Wurzeln des Fussballs reichen bis ins Ende des 12. Jahrhunderts. Damals gab es bei ritterlichen Turnieren eine dem Fussballspiel verwandte Spezialdisziplin. Das Ziel war es, einen mit Heu ausgestopften Lederball gegen eine verteidigende Mannschaft durch ein Stadt- oder Burgtor zu treiben. Von den Anfängen bis zur Festschreibung der Regeln im 19. Jahrhundert war Fussball ein rohes und keineswegs gefahrloses Spiel. Die offene Mannschaftsstärke liess Streit zwischen Dörfern oftmals zu einer anarchischen Massenschlägerei werden. Nicht zufällig sind die frühsten Belege der Fussballgeschichte Gerichtsakten, in denen über Verletzte und Tote berichtet wird.

In der Schweiz wurde 1879 mit dem FC St. Gallen der erste Schweizer Fussballclub gegründet. Aufgrund von Umrechnungsschwierigkeiten von englischen Massen auf Metermasse spielten die St. Galler fast 20 Jahre mit viel zu kleinen Toren. Erst bei einem Spiel in Zürich wurde festgestellt, dass dort die Tore beinahe doppelt so breit waren.

Die Zeiten haben sich geändert, die Tore sind weltweit gleich genormt und der Fussball ist heute ein High-Tech-Gerät, doch die Faszination am gemeinsamen Fussball-Erlebnis ist geblieben.

Dank dem Einsatz von MARGO-Produkten können Sie auch in der stürmischen WM-Zeit Ihre Ruhe bewahren. Denn alle Produkte zeichnen sich durch eine vorzügliche Qualität und eine grosse Produktionssicherheit aus.

In dieser MARGO Post finden sich nicht nur feine und umsatzbringende Fussball-Rezepte, sondern auch Ideen, wie Sie Ihre Bäckerei optisch für den Anpfiff der Fussballweltmeisterschaft aufrüsten.

Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre, viel Erfolg beim Umsetzen der Rezepte und natürlich eine spannende Fussballweltmeisterschaft!

Ihr Rolf Hossle

Chef Bäcker-Konditor
MARGO - BakeMark Schweiz AG

Ein erfolgreicher Anpfiff der WM 06 auch in Ihrer Bäckerei

Willkommen an der Fussballweltmeisterschaft!

Während vier Wochen (09.06.06 – 09.07.06) wird in Deutschland an zwölf Austragungsorten von 32 Nationalmannschaften ein Fest des Sports und der Freundschaft gefeiert.

Für Millionen Menschen gibt es während dieser Zeit nichts anderes als erstklassige Spielzüge, tolle Tore, grandiose Spieler, mitreissende Duelle und die Hoffnung, dass der persönliche Favorit den FIFA Weltpokal am Ende der Weltmeisterschaft erobern wird.

Kein Sport hat die Schweizer 2005 stärker vor den Fernseher gebannt als Fussball. Im letzten Jahr **übertraf Köbi Kuhn mit der Nationalmannschaft dreimal die Millionenzuschauergrenze** und führte gleich vierfach die Jahreswertung der meistgesehenen Sendungen auf SF DRS an.

Ab 15:00 Uhr laufen im Juni nicht nur die Fernsehgeräte zu Hause heiss, vielerorts werden auch Fernseher am Arbeitsplatz aufgestellt. Auf jeden Fall werden sich in vielen **(Bäckerei-) Cafés, Restaurants und auf öffentlichen Plätzen** unbeschwerte Fussball-Fans zusammenfinden, um die Wettkämpfe gemeinsam am Fernseher oder sogar auf einer Grossleinwand mitzuverfolgen. Lassen Sie sich diese Atmosphäre in Ihrem Café nicht entgehen!

Die WM wird für vier Wochen täglich gemeinsam erlebt. So viel kollektiver Enthusiasmus macht natürlich auch hungrig.

Dies ist *die* Gelegenheit für Sie, **die Fussballweltmeisterschaft in ihre Bäckerei zu holen:** Nicht nur auf die WM abgestimmte Gebäcke, sondern auch entsprechendes Ladendekorationsmaterial wie Fahnen, Plakate oder Steller und das **Einkleiden des Verkaufspersonals** – beispielsweise mit WM T-Shirts – setzt Ihre Bäckerei ins richtige WM-Licht. Damit werden Sie in dieser einmaligen Saison die **Neugierde der Passanten** wecken, verstärken so den **Impuls-Kauf** und **steigern** gleichzeitig **Ihren Umsatz.**

Freuen Sie sich auf eine Zeit, in der Fussball nicht nur auf dem Sportplatz oder vor dem Fernseher gelebt wird, sondern **auch in Ihrer Bäckerei für Volltreffer sorgt!**

Pausen-Snacks

KNUSPER-TORSTANGEN

Rezept für ca. 250 Stück

1. PANE LUCIANE 500 g
   Weissmehl Typ 550 2000 g
   Backhefe 100 g
   Wasser 1500 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur ca. 25°C. Stockgare 10 Minuten.

2. FLORANA RAPID 900 g
   PANE LUCIANE Teig zu einem Rechteck ausrollen. Anschliessend FLORANA RAPID einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben. Teigruhe nach dem Tourieren im Kühlschrank 30 Minuten.

3. Oliven schwarz gehackt 500 g
   Käsekuchenmischung 500 g
   Den Teig 3 mm dick auf eine Breite von 40 cm ausrollen. Oliven und Käsekuchenmischung miteinander mischen, auf die eine Teighälfte aufstreuen und danach die andere Teighälfte darüberklappen. Den nun 20 cm breiten Teigstreifen auf eine Dicke von 5 mm und eine Breite von 20 cm ausrollen.

4. Sesam 400 g
   Pizzagewürz 15 g
   Den ausgerollten Teig mit wenig Wasser bestreichen. Sesam und Pizzagewürz miteinander mischen und auf den Teig streuen. Den Teig in ca. 2.5 cm breite Streifen schneiden, zu Stangen drehen, auf Bleche absetzen und Gären lassen.

5. *Knusper-Torstangen bei voller Gare mit Dampf bei ca. 230°C ca. 15 Minuten backen.*

Gesamtgewicht 6415 g

Tipp: *Oliven durch Speckwürfeli oder getrocknete Tomaten ersetzen.*

HALBZEIT-MAHLZEIT

Rezept für ca. 35 Stück

1. Wasser 1000 g
   Backhefe 100 g
   FORZA VIT 35 g
   Weissmehl 1700 g
   Speisesalz 40 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur ca. 26°C.

2. *Sofort Brüche von 2400 g rund wirken und ca. 15 Minuten Stockgare geben. Brüche aufschleifen und zu ca. 13 cm langen Brötchen aufarbeiten. Brötchen auf Gärgutträger absetzen und gären lassen.*

3. *Brötchen bei voller Gare längs einschneiden und bei ca. 230°C mit Dampf ca. 12 Minuten backen. Brötchen dürfen nur halbgebacken sein.*

4. Schweinswürstchen à 50 g 1750 g
   PATISSA FIN 300 g
   Pizza Käsemischung 500 g
   Kräuter Pesto 70 g
   Die ausgekühlten Brötchen der Länge nach von oben aufschneiden, je ein Schweinswürstchen hineinlegen. PATISSA FIN, Pizza Käsemischung und Kräuter Pesto mischen und je ca. 25 g auf dem Halbzeit-Mahlzeit-Brötchen verteilen und anschliessend tiefkühlen.

5. *Halbzeit-Mahlzeit-Brötchen ca. 10 – 15 Minuten auftauen lassen, dann bei ca. 230°C ohne Dampf ca. 12 Minuten fertig backen.*

Gesamtgewicht 5495 g

Tipp: *Halbzeit-Mahlzeit dem Kunden zum selber Aufbacken mit nach Hause geben.*

ZOPF-BALL

Rezept für ca. 6 Stück

1. BUTTER-FLEX 400 g
   Weissmehl 2150 g
   Backhefe 80 g
   Vollei 100 g
   Wasser 1000 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur ca. 25°C. Stockgare 10 Minuten.

2. *Pro Zopf-Ball je sechs 100 g schwere Teigstücke zu Strängen rollen. Mit je drei Strängen zusammen einen kurzen flachen Zopf aus zwei Strängen flechten. Das Ganze mit dem Schluss nach unten wenden und zu einer Kugel aufrollen. Zopf-Ball mit Ei anstreichen und auf Gare stellen.*

3. *Zopf-Ball vor dem Backen im Kühlschrank kurz abstehen lassen, nochmals mit Ei anstreichen und mit offenem Zug bei ca. 220°C ca. 25 Minuten backen.*

Gesamtgewicht 3730 g

Butter-Flex

Pastöse, rein butterhaltige Backvormischung zur rationellen Herstellung von Butter-Gebäcken mit Hefe wie Butter-Zöpfe, Sonntagsbrote, Toastbrote, 1. August-Weggen, Drei-Königskuchen und Grittibänzen.

- Gebäcke mit ausgezeichnetem Buttergeschmack
- Sicherheit in der Verarbeitung
- gleichmässige Porung und zarte elastische Krume
- hervorragende Frischhaltung
- stets konstante Qualität

Karton à 12 kg, Pistor Art. 4862

Backform-Parade

PENALTY-KUCHEN

Rezept für ca. 18 Stück

1. MEISTER HEFE-QUARKTEIG 2500 g
   Backhefe 125 g
   Vollei 425 g
   Wasser 575 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur ca. 26°C. Stockgare 20 Minuten.

2. BRUNELLA INSTANT angerührt 3600 g
   Je 400 g MEISTER HEFE-QUARKTEIG ca. 2 mm dünn und auf eine Länge von ca. 40 cm ausrollen. Je 400 g BRUNELLA INSTANT angerührt aufstreichen, aufrollen und in 20 cm lange Stücke schneiden.
   Diese Stücke 6 – 7 mal zu 2/3 einschneiden, fächerförmig im Kreis anordnen und in die Fussball-Formen legen. Penalty-Kuchen mit Ei anstreichen und gären lassen.

3. *Penalty-Kuchen bei ca. 200°C ohne Dampf und mit offenem Zug ca. 35 Minuten backen. Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.*

Gesamtgewicht 7225 g

APFEL-BALL

Rezept für ca. 16 Stück

1. MEISTER HEFE-QUARKTEIG 2000 g
   Backhefe 100 g
   Vollei 340 g
   Wasser 460 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur ca. 26°C. Sofort Brüche von 900 g abwiegen und 20 Minuten ruhen lassen.

2. EISELLA APFEL angerührt 1250 g
   MEISTER HEFE-QUARKTEIG aufschleifen, je 6 Stück in die Fussball-Formen legen und zur Hälfte gären lassen. Mit der Stirnseite vom Rollholz die einzelnen Teile eindrücken und 80 g EISELLA APFEL angerührt in den Ausbuchtungen verteilen. Apfel-Ball mit Ei anstreichen und fertig gären lassen.

3. *Apfel-Ball bei ca. 200°C ohne Dampf und mit offenem Zug ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen mit Klargelee abglänzen.*

Gesamtgewicht 4150 g

ELFMETER-BALL

Rezept für ca. 16 Stück

1. Wasser 1000 g
   PERFECT QUICK 500 g
   Weissmehl 1600 g
   Backhefe 110 g
   Aprikosen gehackt 500 g
   Sultaninen 240 g
   Couverture gehackt 240 g
   Wasser, PERFECT QUICK, Weissmehl und Backhefe zu einem plastischen Teig auskneten. Am Schluss die restlichen Zutaten unter den Teig mischen. Teigtemperatur ca. 25 – 27°C. Stockgare ca. 20 Minuten.

2. *Teiglinge zu 250 g abwiegen, rund wirken und in die Fussball-Formen legen. Mit Ei anstreichen und gären lassen. Elfmeter-Ball vor dem Backen im Kühlschrank kurz abstehen lassen, nochmals mit Ei anstreichen und mit dem Messer einschneiden.*

3. *Elfmeter-Ball bei ca. 210°C mit offenem Zug 2 Minuten anbacken, Zug schliessen, kurz Dampf geben und mit offenem Zug goldgelb ausbacken. Backzeit ca. 30 Minuten.*

Gesamtgewicht 4190 g

CORNER-KUCHEN

Rezept für ca. 16 Stück

1. Wasser 1000 g
   PERFECT QUICK 500 g
   Weissmehl 1600 g
   Backhefe 110 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur ca. 25 – 27°C. Stockgare ca. 20 Minuten.

2. BRUNELLA INSTANT angerührt 3200 g
   Je 200 g Teig 2 mm dünn zu einem Rechteck ausrollen und kurz im Tiefkühler absteifen lassen. Auf die ausgerollten Teigstücke je 200 g BRUNELLA INSTANT angerührt aufstreichen. Die Rechtecke aufrollen und auf eine Länge von 51 cm rollen. Die Teigrollen in 3 x 17 cm lange Stücke schneiden und diese der Länge nach halbieren. Je sechs Stück (drei längs und drei quer) zu einem Quadrat flechten, dieses in die Fussball-Formen legen und gären lassen.

3. *Corner-Kuchen vor dem Backen mit Ei anstreichen und bei ca. 210°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug ausbacken. Backzeit ca. 35 Minuten. Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.*

Gesamtgewicht 6410 g

Meister Hefe-Quarkteig

Grundmischung zur sicheren Herstellung von Hefequarkgebäcken mit sehr langer Frischhaltung.

- mit schonend getrocknetem Quark
- beste Frischhaltung und Saftigkeit
- zarte und saftige Krumenstruktur
- bei Blechkuchen kein Setzen nach dem Backen trotz schweren Auflagen
- auch geeignet für Gärverzögerung sowie Gärunterbrechnung

Sack à 25 kg, Pistor Art. 4870

Kuchen-Halbzeit

MANDARINEN-ANPFIFF

Rezept für ca. 13 Stück

1. EISELLA RÜHR & FRISCH 1200 g
   Weissmehl 800 g
   GRAND'OR PÂTISSERIE 700 g
   Wasser 600 g
   Alle Zutaten mit grobem Besen während ca. 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit mischen. In jede Fussball-Form ca. 250 g Masse eindressieren.

2. VANI angerührt 650 g
   Mandarinen-Schnitze 650 g
   Streusel (Seite 9) 260 g
   Je ca. 50 g VANI angerührt als Tupfen auf jede Masse dressieren, mit 50 g Mandarinen-Schnitzen belegen und je 20 g Streusel darüber verteilen.

3. *Mandarinen-Anpfiff bei ca. 190°C und offenem Zug ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen mit Staubzucker stauben und die Mandarinen-Schnitze gelieren.*

Gesamtgewicht 4860 g

HIMBEER-VANILLE FREISTOSS

Rezept für ca. 13 Stück

1. **Himbeerfüllung:**
   Wasser 300 g
   Himbeeren tiefgekühlt 400 g
   Kristallzucker 80 g
   EISELLA SAFTBINDER 50 g
   Das Wasser zum Kochen bringen, Himbeeren beigeben und kurz aufkochen, so dass die Himbeeren zerfallen. Kristallzucker und EISELLA SAFTBINDER miteinander mischen und die Himbeermasse damit abbinden.

2. EISELLA RÜHR & FRISCH 1200 g
   Weissmehl 800 g
   GRAND'OR PÂTISSERIE 700 g
   Wasser 600 g
   Himbeergriess 200 g
   EISELLA SAFTBINDER 10 g
   EISELLA RÜHR & FRISCH, Weissmehl, GRAND'OR PÂTISSERIE und Wasser zusammen mit grobem Besen während ca. 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit mischen. Himbeergriess mit dem EISELLA SAFTBINDER mischen und unter die Masse ziehen. In jede Fussball-Form ca. 270 g Masse eindressieren.

3. VANI angerührt 520 g
   Streusel (siehe unten) 400 g
   Auf jede Fussball-Form ca. 40 g VANI und 40 g Himbeerfüllung abwechselnd in kleinen Tupfen aufdressieren. Zum Schluss noch je ca. 30 g Streusel darüber verteilen.

4. *Himbeer-Vanille Freistoss bei ca. 190°C und offenem Zug ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen mit Staubzucker stauben.*

Gesamtgewicht 5260 g

STREUSEL

1. GRAND'OR PÂTISSERIE 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

RHABARBER-SCHUSS

Rezept für ca. 13 Stück

1. EISELLA RÜHR & FRISCH 1200 g
   Weissmehl 800 g
   GRAND'OR PÂTISSERIE 700 g
   Wasser 600 g
   Johannisbeeren 300 g
   EISELLA RÜHR & FRISCH, Weissmehl, GRAND'OR PÂTISSERIE und Wasser mit grobem Besen während ca. 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit mischen. Am Schluss die Johannisbeeren unter die Masse ziehen. In jede Fussball-Form ca. 270 g Masse eindressieren.

2. Rhabarber 650 g
   EISELLA SAFTBINDER 10 g
   Den Rhabarber mit EISELLA SAFTBINDER mischen und 50 g auf jede Fussball-Form verteilen.

3. FLORENTINER-MIX 200 g
   Mandeln gehobelt 200 g
   FLORENTINER-MIX und gehobelte Mandeln miteinander mischen und 30 g über jede Fussball-Form verteilen.

4. *Rhabarber-Schuss bei ca. 190°C und offenem Zug ca. 45 Minuten backen.*

Gesamtgewicht 4660 g

RÜEBLI-SCHUSS

Rezept für ca. 15 Stück

1. EISELLA RÜHR & FRISCH 1400 g
   Weissmehl 920 g
   GRAND'OR PÂTISSERIE 800 g
   Wasser 700 g
   Backpulver 20 g
   Alle Zutaten mit grobem Besen während ca. 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit mischen.

2. Rüebli mittelfein geraffelt 900 g
   Zitronensaft 100 g
   Zitronenraps 40 g
   Kristallzucker 130 g
   Haselnüsse gemahlen 450 g
   Alle Zutaten miteinander mischen und unter die Masse ziehen. Je ca. 350 g Masse in die Fussball-Formen dressieren.

3. *Rüebli-Schuss bei ca. 190°C und offenem Zug ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen mit Staubzucker stauben und ausgarnieren.*

Gesamtgewicht 5460 g

Eisella Rühr & Frisch

Vormischung für Sand- und Rührmassen, Früchtekuchen, Marmorkuchen, Gewürzkuchen, Muffins und vieles mehr.

- vielseitig einsetzbar
- einfach und sicher in der Verarbeitung
- immer gleichbleibende, hohe Qualität
- saftig-frisch
- verhindert das Absinken der Früchte

Sack à 25 kg, Pistor Art. 4752

Fussball-Naschereien

LAOLA WELLE

Rezept für ca. 120 Stück

1. Wasser 1000 g
   Backhefe 200 g
   Kristallzucker 150 g
   Speisesalz 40 g
   GÄRCONTROLLER GOLDPERLS 70 g
   Vollei 500 g
   Weissmehl Typ 550 2500 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig ausknetten. Teigtemperatur maximal 20°C. Plunderteig im Tiefkühler 30 Minuten abstehen lassen.
2. RAHMONA BLÄTTERTEIG 2000 g
   Plunderteig zu einem Rechteck ausrollen. Anschliessend RAHMONA BLÄTTERTEIG einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben. Den Plunderteig vor dem Ausrollen mindestens 1 Stunde im Kühlschrank abstehen lassen.
3. BAMANDA INSTANT angerührt 3600 g
   Aprikosen 3600 g
   Plunderteig 4 mm dick ausrollen und mit Dreieckswalze (10 x 15 cm) schneiden. Am unteren Teil des Dreiecks je 30 g BAMANDA INSTANT angerührt aufdressieren und zwei Aprikosenhälften auflegen. Die Spitze des Dreiecks darüber legen und das Ganze mit Ei anstreichen und gären lassen.
4. *Laola Welle bei guter Gare bei ca. 200°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug ausbacken. Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.*

Gesamtgewicht 13660 g

MÜRBTEIG

1. Kristallzucker 800 g
   GRAND'OR PÂTISSERIE 1200 g
   Vollei 300 g
   Weissmehl 2000 g
   Speisesalz 10 g
   GRAND'OR PÂTISSERIE, Kristallzucker, Speisesalz und Vollei gründlich miteinander mischen. Das Weissmehl beifügen und kurz unterarbeiten. Den Mürbteig in Plastik einwickeln und mehrere Stunden kühl stellen.

Gesamtgewicht 4310 g

TOR-ECKEN

Rezept für ca. 80 Stück

1. Mürbteig (siehe unten) 700 g
   Aprikosenmarmelade 400 g
   Mürbteig 3 mm dick ausrollen, lochen und in einen Backrahmen von 53 x 32,5 cm einlegen. Bei 190°C ca. 9 Minuten vorbacken. Aprikosenmarmelade auf dem ausgekühlten Mürbteigboden gleichmässig verteilen.
2. BAMANDA INSTANT angerührt 750 g
   Weissmehl Typ 550 90 g
   Vollei 120 g
   RAHMONA CRÈME flüssig 80 g
   Zitronenrape 10 g
   Bittermandelaroma 2 g
   Alle Zutaten miteinander mischen. Die Masse gleichmässig über der Aprikosenmarmelade verteilen.
3. FLORENTINER-MIX 440 g
   Mandeln gehobelt 220 g
   Alle Zutaten miteinander mischen und gleichmässig über dem ganzen Blech verteilen.
4. *Tor-Ecken bei ca. 190°C mit wenig Dampf anbacken, nach kurzer Zeit Zug öffnen und goldgelb ausbacken. Backzeit ca. 30 Minuten.*
5. *Tor-Ecken noch warm schneiden (z.B. in Rechtecke von 5 x 8 cm) und diese dann diagonal halbieren. Nach Belieben mit Couverture ausgarnieren.*

Gesamtgewicht 2812 g

HOPP SCHWIIZ MUFFIN

Rezept für ca. 45 Stück

1. EISELLA RÜHR & FRISCH 600 g
   Weissmehl 400 g
   Vollmilch 500 g
   Speiseöl 500 g
   Ananas gehackt 600 g
   Alle Zutaten ausser den gehackten Ananas bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten mit grobem Besen glattrühren. Am Schluss die gehackten Ananas darunter ziehen. Die Muffin-Formen zu ¾ mit der Masse füllen.
2. *Die Muffins bei ca. 200°C mit offenem Zug ca. 30 Minuten backen.*
3. *Nach dem Backen die Muffins aprikotieren und nach Belieben mit eingefärbtem Kokosraspel einstreuen.*

Gesamtgewicht 2600 g

Tipp: *Muffins können ungebacken tiefgekühlt und nach Belieben abgebacken werden.*

GRAND'OR – für Gebäcke mit feinsten Butteraroma-Perlen

Mit feinen Butteraroma-Perlen
Für das Plus an Genuss

Patentiertes Verfahren – nur von MARGO

GRAND'OR Margarinen und GRAND'OR Bäckereifett verfügen über die feinen, einzigartigen Butteraromaperlen. Beim Verarbeiten, Backen und Geniessen lösen sich die kleinen Perlen nach und nach auf, und das feine Butteraroma entfaltet sich immer wieder neu für einen langanhaltenden Genuss.

GRAND'OR PÂTISSERIE, rein pflanzlich, 10 kg Karton	**Pistor Art. 4755**
GRAND'OR BLÄTTERTEIG, rein pflanzlich, 10 kg Karton	**Pistor Art. 4754**
GRAND'OR BLÄTTERTEIG RAPID, rein pflanzlich, 5 x 2 kg Platten	**Pistor Art. 4796**
GRAND'OR BÄCKEREIFETT, rein pflanzlich, 20 kg Karton	**Pistor Art. 3488**

Kassen-Stürmer

RED BULL-BALL

Rezept für ca. 40 Stück

1. VANI 250 g
   Wasser 300 g
   Red Bull 300 g
   Alle Zutaten mit grobem Besen ca. 3 Minuten im Schnellgang aufschlagen.

2. Mohrenkopfschalen 80 Stück
   Marzipan 1000 g
   Fussballdekor Backpapier 3 Stück
   Mohrenkopfschalen mit der Red-Bull-Crème füllen. Marzipan auf 2 mm ausrollen und dünn mit 30° Zuckersirup bestreichen. Fussballdekor Backpapier auf das Marzipan legen, glatt streichen und für 20 Minuten tiefkühlen. Dekorpapier abziehen und mit rundem Ausstecher (11 cm ∅) das Marzipan ausstechen. Die Mohrenköpfe damit einpacken.

Gesamtgewicht 2650 g

FUSSBALL-TRAUM

Rezept für 12 Cakes à 17 x 8 cm

1. Schokoladen-Biskuit
   (52 x 32 cm, 1.5 cm dick) 530 g
   Überzugsmasse dunkel 120 g
   Schokoladen-Biskuit auf der Rückseite mit Überzugsmasse dünn anstreichen und danach in den Patisserierahmen einlegen.

2. **Schokoladenfüllung**
   CREMISSA aufgeschlagen 460 g
   Couverture Vanille 230 g
   Die aufgelöste Couverture unter das aufgeschlagene CREMISSA ziehen, dann die Masse sofort auf dem Biskuitboden gleichmässig verteilen. Biskuit nach dem Füllen ca. 30 Minuten kühl stellen.

3. **Pfefferminzfüllung**
   PATISSA FIN aufgeschlagen 700 g
   MEISTERMIX QUARK 350 g
   Pfefferminzmark 700 g
   Grüne Lebensmittelfarbe
   MEISTERMIX QUARK mit dem Pfefferminzmark (25°C) glatt rühren und mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. PATSSA FIN unter die Masse ziehen, sofort auf der Schokoladenfüllung verteilen und glatt streichen. Fussballtraum mindestens 2 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen.

4. *Fussball-Traum in Rechtecke von 17 x 8 cm schneiden, den Rand zur Hälfte mit dunkler Couverture überziehen. Die Oberfläche mit grün gefärbtem Kokosraspel bestreuen und nach Belieben ausgarnieren.*

Gesamtgewicht 3090 g

Tipp: *Fussball-Traum kann nach der Lagerung im Kühlschrank auch tiefgekühlt werden.*

STADION-TORTE

Rezept für 1 Torte à 27 x 21.5 cm

1. MEISTERMIX ERDBEER 170 g
   Wasser (25°C) 170 g
   PATISSA FIN aufgeschlagen 700 g
   MEISTERMIX ERDBEER mit dem Wasser anrühren und anschliessend das aufgeschlagene PATISSA FIN darunter ziehen. Die MEISTERMIX ERDBEER-Füllung in die mit Cellophan ausgekleidete Stadion-Form einfüllen.

2. Rouladen-Biskuit dunkel
   (27 x 21.5 cm) 100 g
   Das Rouladen-Biskuit darüber legen und die ganze Torte für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank anziehen lassen.

3. Stadion-Tortendekor 1 Stück
   Die Stadion-Torte aus der Form stürzen und mit dem Dekormaterial ausgarnieren.

Gesamtgewicht 1140 g

Tipp: *Stadion-Torte kann nach der Lagerung im Kühlschrank tiefgekühlt werden.*

FUSSBALL-KERLE

Rezept für ca. 40 Stück

1. Mürbteig (Seite 11) 1280 g
   Den Mürbteig 2.5 mm dünn ausrollen und mit dem Spezial-Ausstecher 80 Stück ausstechen, auf Backbleche absetzen und backen.

2. Pralinémasse 400 g
   T-Shirts 40 Stück
   Pralinémasse schaumig schlagen und zwei Stück Mürbteig-Figuren mit 10 g Pralinémasse füllen und zusammensetzen. T-Shirts auflegen und mit Scrivosa ausgarnieren.

Gesamtgewicht 1680 g

Bombasei®

Bombasei Decor AG
Stationsstrasse 27, 8606 Nänikon
• **Tel. +41 44 809 80 00** • **Fax +41 44 809 80 08**

Stadion-Set 2 Tortenformen aus Kunststoff 26 x 21 cm 12 Stadion Aufleger-Set aus Marzipan	**Art.18270** CHF 85.00
Fussball Backfolie 60 x 40 cm, 30 Blatt	**Art. 80887** CHF 67.80
WM Marzipan T-Shirt CH 55 mm, 49 Stk.	**Art. 18251** CHF 19.10
WM Marzipan T-Shirt assortiert 55 mm, 96 Stk. (CH, DE, FR, IT, GB, NL, BR, ES)	**Art. 18258** CHF 37.40

Diese und weitere Artikel erhalten Sie direkt bei Bombasei.

WM-Leckereien

FILLY CAPPUCCINO DONUT
FILLY NUTS DONUT
FILLY VANILLI DONUT

Die Donuts mit Cappuccino-, Nuss- oder Vanillefüllung sorgen im Gebäckteam für Abwechslung!

FILLY CAPPUCCINO DONUT:

Art.Nr.:	88470
Stück / Karton:	48
Gewicht / Stück:	75 g

FILLY NUTS DONUT:

Art.Nr.:	88116
Stück / Karton:	48
Gewicht / Stück:	75 g

FILLY VANILLI DONUT:

Art.Nr.:	89078
Stück / Karton:	48
Gewicht / Stück:	84 g

BLACK & WHITE DONUT
AMERICAN DONUT

Ob mit dunkler Schokoladen-, weisser Vanilleglasur oder als gestaubter American Donut, alle drei Gebäcke sorgen auch in Ihrer Bäckerei für Volltreffer.

BLACK DONUT:

Art.Nr.:	88417
Stück / Karton:	48
Gewicht / Stück:	52 g

WHITE DONUT:

Art.Nr.:	88418
Stück / Karton:	48
Gewicht / Stück:	52 g

AMERICAN DONUT:

Art.Nr.:	88684
Stück / Karton:	96
Gewicht / Stück:	45 g

QUARKLI

Als Quarkkugel-Klassiker mit herrlichem Vanillegeschmack hat sich das kleine, feine, kugelrunde Quarkli auch in Ihrem Fussball-Sortiment einen Stammplatz verdient!

QUARKLI:

Art.Nr.:	8303
Stück / Karton:	140
Gewicht / Stück:	30 g

TORINO CROISSANT

Mit der beliebten Torino-Pralinéfüllung und dem starken Auftritt im Fussball-Beutel (solange Vorrat) bringt das Torino Croissant auch Ihre Bäckerei in den Torraum!

TORINO CROISSANT:

Art.Nr.:	8330
Stück / Karton:	50
Gewicht / Stück:	95 g

Die **Fussball Torino Croissant Säcklein** erhalten Sie beim Kauf des Produktes mitgeliefert.
(Erhältlich von Mitte April bis Ende WM oder solange Vorrat)

Die **Plastikboxen** für die Fussball-Donuts und -Quarklis sind bei Pistor unter der **Art.Nr. 8026** erhältlich (160 Boxen pro Einheit).

MARGO sorgt für Volltreffer

GRATIS 50 FUSSBALLBACKFORMEN

Rücken Sie Ihre Gebäcke ins richtige Licht! Bei einer Bestellung von total 35 kg der folgenden Produkte erhalten Sie auf Wunsch 50 Stück Fussballbackformen gratis mitgeliefert.

	Einheit		*Pistor Art. Nr.*
FLORENTINER-MIX	Karton à 5 kg	10 x 0.50 kg	**0778**
EISELLA APFEL	Karton à 10 kg	8 x 1.25 kg	**1092**
PERFECT QUICK	Karton à 10 kg		**4868**
VANI	Sack à 25 kg		**4930**
V-2000	Sack à 25 kg		**0772**
EISELLA RÜHR & FRISCH	Sack à 25 kg		**4752**
MEISTER HEFE-QUARKTEIG	Sack à 25 kg		**4870**

Für Bestellungen wenden Sie sich direkt an Ihren MARGO Verkaufsberater oder an den MARGO Telefonverkauf (041 768 22 77).

Dieses Angebot gilt ab 18.04.2006 solange Vorrat.

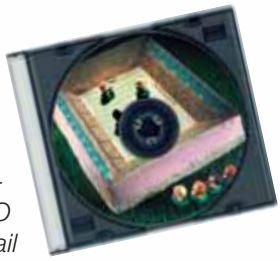
GRATIS SCHWEIZER FUSSBALLFAHNE

Bekennen Sie Farbe und wecken Sie die Neugierde der Passanten. Dekorieren Sie Ihr Schaufenster im WM-Stil. Hierfür erhalten Sie von MARGO die Schweizer Fussballfahne (100 x 140 cm) gratis.
Wie Sie zu dieser Fahne kommen verrät Ihnen Ihr MARGO Verkaufsberater oder Ihre MARGO Telefonverkäuferin (041 768 22 77).

Dieses Angebot gilt ab 18.04.2006 solange Vorrat.

MACHEN SIE AUF IHR ANGEBOT AUFMERKSAM

Erfolgreicher Verkauf beginnt mit einer guten Kommunikation. Durch Werbematerial wie Handzettel, Plakate oder Inserate in Ihrem Lokalblatt machen Sie den Kunden auf Ihre WM-Spezialitäten aufmerksam. Alles, was Sie zur Erstellung von Werbematerial brauchen und vieles mehr zur 161. 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 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 161“ 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