margopost

Trends und Informationen für das Bäcker- und Konditorgewerbe

TOURIERT, GEROLLT, GEBACKEN, VEREDELT

DAS PERFEKTE GIPFELI

TREND: GENUSS / INDULGENCE
DAS PERFEKTE GIPFELI: WAS MACHT ES AUS?
REZEPTURVIELFALT: VOM TEIG BIS ZUM ENDPRODUKT

IMPRESSUM
Herausgeber: Margo – Baker & Baker Schweiz AG
Redaktion: Cornelia Roth, Sophia Beeli, Walter Kündig
Gestaltung: illugraphic.ch
© Margo – Baker & Baker Schweiz AG

EDITORIAL

Das **«Gipfeli»** ist zum einen ein absolutes Meisterwerk aus der Backstube und zum anderen für viele von uns ein immer wiederkehrender Genussmoment! Aber was genau macht denn das perfekte Gipfeli aus? Und wieso ist das Geniessen von kulinarischen Meisterwerken wie z.B. einem Gipfeli ein Food Trend?

In der vorliegenden **margopost** tauchen wir ein in die vielfältige Genusswelt der Gipfeli. Erfahren Sie mehr über den **Food Trend «Genuss»** in Kombination mit diversen Gipfel-Kreationen und lesen Sie, was gemäss erfahrenen Fachmännern und der Jury der Swiss Bakery Trophy das perfekte Gipfeli ausmacht.

Ein Blick auf **Tipps und Tricks** rund um die Herstellung zeigt auf, was für Handwerkskunst in einem Gipfeli steckt und wie Fehlerquellen vermieden werden können.

Lassen Sie sich zudem inspirieren von einer Vielfalt an **Rezepturideen.** Denn aus jeder Verarbeitungsstufe (vom Teig bis zum Endprodukt) können neue Gipfel-Produkte hergestellt werden. Sei dies der Teig, welcher mit spannenden Aromen und farbgebenden Lebensmitteln ergänzt werden kann, oder interessante, neuartige Produktkombinationen aus verschiedenen Backkulturen. Auch bereits hergestellte Teiglinge lassen sich durch Toppings und Füllungen in neue Produkte verwandeln. Selbst wenn Sie nicht alle Gipfeli verkaufen können, zeigen wir auf, wie sich diese «upcyclen» lassen, um Food Waste zu verhindern.

Viel Vergnügen beim Stöbern und Durchlesen wünschen

Cornelia Roth – Entwicklung & QS
Walter Kündig – Anwendungstechniker

INHALTSVERZEICHNIS

GENUSS / INDULGENCE
Der Food Trend im Fokus 3

WORAUF ES ANKOMMT
Das perfekte Gipfeli 4-5
Tipps und Tricks rund um die Herstellung des Gipfelis 6
Gipfel-Fehlerquellen 7

REZEPTURVIELFALT
Grundrezepturen 8-9
Genuss-Gipfeli 10-11
Hybrid Food: Croissant trifft American Bakery 12-13
Toppings und Füllungen 14-15
Mini-Gipfeli ganz gross 16
Upcycling: Gipfeli-Chips 17

MARGO-GIPFELKOMPETENZ 18-19

GENUSS / INDULGENCE

Wir SchweizerInnen essen am Morgen sehr gerne ein Gipfeli. Das typische Schweizer Gipfeli – goldbraun gefärbt, leicht gebogen in der Form, feinblättrig, aromatisch, knusprig und saftig zugleich – bietet einen perfekten Start in den Tag. Am besten noch in Kombination mit einem feinen Kaffee.

ABER WARUM ESSEN WIR DENN «ZMORGE»?

Nüchtern betrachtet ist die Zufuhr von Nahrung ein Grundbedürfnis von uns Menschen. Mit der Aufnahme von Lebensmitteln halten wir unseren Körper am Laufen – ohne Nahrung, kein Leben.

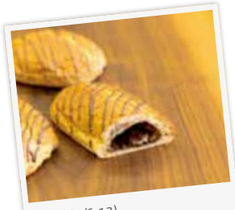
Warum entscheiden wir uns für ein Gipfeli am Morgen?
Weil es viel mehr ist als nur Nahrungszufuhr!

Essen ist sinnlich, wohltuend und steht oft auch mit sozialer Interaktion in Verbindung. Als Begleiterscheinung des wachsenden Wohlstandes, ist Essen auch mehr und mehr zum **GENUSS** geworden. Wobei der **GENUSS** einen willkommenen Gegenpol zu unserem hektischen Alltag darstellt – sich eine kleine Pause für einen Genussmoment zu gönnen, hilft uns, dem Stress kurz zu entfliehen und so den ganz persönlichen «Gipfeli-Moment» zu erleben.

Der Foodtrend **GENUSS / INDULGENCE** (Genuss, Schwelgerei) umfasst eine Vielzahl von Untertrends (Subtrends).

Anbei eine kleine Auswahl der Untertrends, die dem **GENUSS** zugeordnet sind und gemäss Backwaren-Trendreport 2022 die Backwarenbranche beschäftigen werden:

Salat Bowl mit Gipfeli-Chips (S. 17)


Crownie (S. 13)

Hanf-Gipfeli (S. 11)

Croissant-Bun (S. 12)

FAST GOOD
SCHNELL UND GUT
Auch «New Snacking» genannt, ist die Revolution von Fast Food – nicht nur schnell, sondern auch gut, gesund und frisch.

FOOD PAIRING
LEBENSMITTEL KOMBINIEREN
Unter «Food Pairing» wird das Kreieren von neuen, besonderen Geschmackserlebnissen verstanden – die optimale Kombination von Aromen.

HEALTHY HEDONISM
GESUNDER GENUSS
Das gesunde Vergnügen – bezeichnet die kulinarische Vereinigung von Gesundheit und Genuss.

INDIVIDUALISIERUNG
Auf den Konsumenten zugeschnitten – Nahrung wird zum Instrument der Selbstverwirklichung.

Wie oben ersichtlich ist, ist unser «Zmorge-Gipfeli» auch heute noch ohne Probleme für die verschiedenen Untertrends aus dem Segment **GENUSS** geeignet. Von süss bis salzig, gefüllt oder ungefüllt, kombiniert mit neuen Zutaten oder ergänzt mit gesunden Füllungen … der Phantasie und den Bedürfnissen sind fast keine Grenzen gesetzt.

Jedem das Seine – das Gipfeli ist und bleibt ein Kunstwerk aus der Backstube, das GENUSS in den Alltag bringt.

Quellen:
Herausgeber: Zukunftsinstitut GmbH; «Foodtrend Glossar»; AutorIn Hanni Rützler, Wolfgang Reiter • Herausgeber: Wissensforum Backwaren (TrendReport – Das Wissensforum (wissensforum-backwaren.de)

DAS PERFEKTE GIPFELI

Um einen Eindruck zu erhalten, welche Bedeutung das Gipfeli in der Bäckerei hat, haben wir uns in der Bäckerwelt umgehört. Zudem wollten wir erfahren, welche Eigenschaften ein perfektes Gipfeli mitbringen muss. Dazu wurden namhafte Bäckereien sowie der Direktor der Swiss Bakery Trophy, Herr Nicolas Taillens, befragt.

AUS SICHT VON SWISS BAKERY TROPHY

Alle 3 Jahre werden an der Swiss Bakery Trophy Bronze- bis Goldmedaillen für Bäckerei-Confiserie-Produkte vergeben, dazu zählen auch Gipfeli. Vom Direktor der SBT, Nicolas Taillens, wollten wir wissen, wie diese bewertet werden und welche Eigenschaften ein Gipfeli mitbringen muss, damit es eine Goldmedaille erhält.

DIE JURY

Für die Glaubwürdigkeit des Wettbewerbs war es schon immer von entscheidender Bedeutung, neben der Beurteilung der Fachleute auch die Meinung der Konsumenten einfliessen zu lassen. Sie sind es, die die Geschäfte betreten und mit ihren Augen und ihren Geschmacksvorlieben als Konsumenten einkaufen.

Die Jury besteht aus 3 Fachleuten und 2 Konsumenten. Zusätzlich steht der Jury der Chef de Table zur Seite. Dieser stellt sicher, dass die Produkte objektiv beurteilt werden können und dass es nicht durch mangelnde technische Kenntnisse oder Erfahrung zu fehlerhaften Beurteilungen kommen kann. Die Chefs de Table sind Fachleute, welche bestätigte Erfahrungen in der Branche haben oder eine hochrangige Tätigkeit in unseren Berufen ausüben, beispielsweise Vertreter der Fachschule Richemont oder Fachschullehrer.

DIE BEWERTUNGSKRITERIEN

Alle Produkte werden nach denselben Kriterien bewertet. Es gibt keine besonderen Kriterien für jede Produktegruppe, somit auch nicht für Gipfeli. Nach einer kurzen Präsentation des Produktes durch den Chef de Table werden die Produkte durch die Jury bewertet. Der Bewertungsbogen berücksichtigt die folgenden Kriterien:

FACHLICHE EXPERTEN

Äussere Merkmale	Gewichtung	Innere Merkmale	Gewichtung
1 Aussehen, allgemeiner Eindruck **2** Form **3** Oberfläche	2 1 1	**4** Textur **5** Mundgefühl, Struktur **6** Geruch, Geschmack, Aroma	2 1 3
Bei einem Gipfeli z. B. wird man die Regelmässigkeit in der Form, den Glanz und die goldene Farbe der Oberfläche bevorzugen.		Die typische Wabenstruktur, die Elastizität der Krume und die Mürbheit der Kruste, harmonische Gerüche und Aromen werden hier entsprechend den Erwartungen, die man an ein Gipfeli hat, geprüft.	

KONSUMENTEN

	Gewichtung		Gewichtung
1 Aussehen, Gesamteindruck **2** Mundgefühl, Struktur	3 3	**3** Geruch, Geschmack, Aroma	4

WIE VIELE GIPFELI WERDEN JEWEILS GEPRÜFT AN EINEM WETTBEWERB?

Der Trend geht derzeit eher zu originellen Produkten und Kreationen, da es leichter ist, die Jury mit einer Neuheit zu überraschen. Dennoch gibt es unter den 1400 Produkten immer noch zwischen 40 und 80 Produkte, die aus dem Kleingebäcksortiment stammen und meist auf der Basis eines tourierten Hefeteigs hergestellt werden.

WAS MUSS EIN GIPFELI MITBRINGEN, DAMIT ES DIE GOLDMEDAILLE ERHÄLT?

- **Äusseres Erscheinungsbild:** goldbraun, schönes Volumen, appetitliches Aussehen
- **Textur:** Lockere Laminierung und gleichmässige Blasenbildung, die dem Produkt einen guten Biss verleiht, ohne dabei die Lockerheit zu beeinträchtigen.
- **Mundgefühl, Struktur:** Um ein angenehmes Geschmackserlebnis zu bieten, muss die Krume feucht genug sein, ohne jedoch zu kleben.
- **Geruch, Geschmack, Aroma:** Der Duft des Butteraromas muss in der Krume vorhanden sein. Im Geschmack ist auch eine harmonische Mischung aus Haselnuss- und Karamellaromen, welche durch das Backen entsteht, sehr wichtig. Diese machen den ganzen Charme des Gebäcks aus.

AUS SICHT VON BÄCKEREIEN

«Das Gipfeli ist das meist verkaufte Produkt in meiner Bäckerei und hat deshalb eine sehr grosse Bedeutung für uns. Unsere Gipfeli sind bekannt, da sie im Holzofen gebacken werden. Dies ist auch der Erfolgsfaktor. Sie werden direkt im Holzofen im Laden vor den Kunden gebacken. Das verleiht dem Laden einen feinen Duft von frisch Gebackenem. Das perfekte Gipfeli muss folgende Eigenschaften mitbringen: Einzigartig, rustikal und guten Buttergeschmack. Meine persönliche Empfehlung und zugleich mein Lieblingsgipfel ist der «Knusper-Laugen», eine Eigenkreation aus einem Laugengipfel mit Knusperdekor.»

FRANZ HEIS, GanzHeis Holzofenbäckerei Davos (GR)

«Das Gipfeli ist ein sehr wichtiges Produkt in unserer Bäckerei. Für uns und unsere Kunden sind die Qualität, das Volumen und das Erkennungsmerkmal «selbstgemacht» entscheidend. Um erfolgreich zu sein, wird die Rezeptur an die Trends und an die Vorlieben der Kunden angepasst. Das perfekte Gipfeli muss knusprig und blättrig sein, ein schönes Volumen haben und im Aroma buttrig und leicht süsslich sein. Mein persönliches Lieblingsgipfeli ist das Rustico mit Körnern.»

GUILLAUME GILLES, Boulangerie Pâtisserie Guillaume Gilles Sàrl, Mont-Vully (FR)

«Das Gipfeli liegt uns sehr am Herzen, es ist das Aushängeschild von 6:30 bis 9:00 Uhr. Unser Erfolgsfaktor ist, dass sie immer frisch oder sogar lauwarm sind. Die Gipfeli werden morgens deshalb in mehreren Chargen gebacken. Das perfekte Gipfeli sollte ein buttriges Aroma haben, knusprig und blättrig sein sowie ein schönes Volumen haben, denn die Kunden kaufen mit den Augen.»

HERVÉ STALDER, Boulangerie-Pâtisserie Stalder, Aubonne (VD)

«Die Gipfeli sind sehr wichtig für unsere Bäckerei. Es kann ein Beweggrund dafür sein, dass ein Kunde in die Bäckerei kommt. Ein gutes Gebäck zieht Kunden an. Das perfekte Gipfeli besteht aus Butter und muss mit einer blättrigen Struktur sowie einem ausgeprägten Buttergeschmack überzeugen können. Meine Erfolgsfaktoren sind eine exakte Verarbeitung sowie das richtige Backen. Wir stellen 4 unterschiedliche Gipfeli her: Butter-, Laugen-, Vollkorn- und Sesamgipfeli, wobei meine persönlichen Lieblingsgipfeli die Butter- und Laugengipfel sind.»

KUNDE AUS DER ZENTRALSCHWEIZ, welcher Garvit Frost verwendet

«Das Gipfeli ist eines der wichtigsten Produkte im Sortiment. Es ist ein einzigartiges Produkt. Wir sind stolz auf unsere handgemachten Gipfeli, welche wir trotz grosser Nachfrage herstellen und anbieten können. Um jeden Tag Top-Produkte anbieten zu können, werden keine Kompromisse in der Qualität gemacht. Deshalb werden nur Top-Rohstoffe verwendet, die Rezepturtreue ist sehr wichtig und das Tourieren und Aufarbeiten wird von Fachpersonen durchgeführt. Das perfekte Gipfeli muss einen kompromisslosen Buttergeschmack besitzen, ein schönes Volumen aufweisen, blättrig sein und zudem eine gute Feuchtigkeit haben. Mein Lieblingsgipfeli ist das Buttergipfeli.»

FABIAN FÜGER, Bäckerei Füger Handmade, Mörschwil (SG), verwendet Garvit Frost

TIPPS UND TRICKS RUND UM DIE HERSTELLUNG DES GIPFELIS

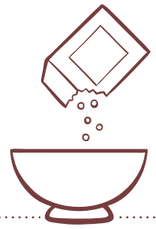
ROHSTOFFE

WEIZENMEHL
Typ 400–550 ist der Hauptrohstoff im Gipfeli. Eine gute Dehnbarkeit sowie ein hohes Gashaltevermögen des Glutens werden benötigt. Deshalb auf einen hohen Feuchtglutengehalt achten > 30 %. Für längere Tiefkühllagerung ist eine niedrige Enzymaktivität empfehlenswert.

GIPFELBACKMITTEL
Sie unterstützen die Herstellung für eine gleichmässige Qualität und enthalten stabilisierende Komponenten für eine ideale Tiefkühl- und Gärtoleranz. Gipfelbackmittel haben zudem meistens den Vorteil, dass neben den technologisch wirkenden Inhaltsstoffen bereits die entsprechende Menge an Zucker, Trockenmilchprodukten und Salz enthalten ist.

FETTSTOFFE / BUTTER
Fettstoffe im Vorteig machen Teige dehnbarer und Endgebäcke mürber.

FETTSTOFF ZUM EINTOURIEREN
Zum Tourieren können Gipfelfette oder -margarinen sowie Butter verwendet werden. Ein Fettstoff sollte eine plastische Struktur und eine geschmeidige, mittelfeste Konsistenz mitbringen.



HERSTELLUNG

KNETEN
Grundteige können kurz geknetet, aber auch optimal ausgeknetet werden. Die Teigtemperatur sollte zwischen 16-20 °C liegen.
- Nur Mischen bewirkt mürbere Endgebäcke und unregelmässigere Porung.
- Ideal auskneten ergibt grössere Volumen und regelmässigere Porung.

VORROLLEN
Vor dem Tourieren sollte der Teig vorgerollt und im Tiefkühler für 30-60 Minuten gelagert werden. Dadurch kann sich der Teig entspannen und er gleicht sich der Konsistenz des Fettstoffes an.

TOURIEREN
Zum Tourieren den Teig nicht unter 9-10 mm ausrollen. Dem Teig zwischen den Tourierschritten genügend Zeit zur Entspannung geben, um ein Zusammenziehen während der Verarbeitung zu vermeiden. Den Gipfelteigen werden meistens 3 einfache Touren (27 Fettschichten) gegeben. Je höher der Fettstoffanteil, desto mehr Schichten.

TEIGRUHEPHASE
Vor dem Aufarbeiten von Teiglingen ist eine Teigruhephase erforderlich. Für besonders aromatische Gebäcke den Teig über Nacht bei 2-5 °C lagern. Die Teige können auch tiefgekühlt werden. Vor dem Aufarbeiten tiefgekühlte Teige langsam bei 5 °C auftauen lassen.

GARE
Teiglinge bei einer Temperatur von 26-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 75-80 % ca. 60 Minuten garen lassen.

TIEFKÜHLLAGERUNG
Gipfel max. ¾ garen lassen. Gipfel sofort schockfrosten oder alternativ im Kühlschrank kurz absteifen lassen und danach tiefkühlen. Werden Teiglinge über den Tiefkühler mehr als 1 Tag gelagert, müssen diese sachgemäss verpackt werden, damit sie nicht austrocknen.

BACKEN VON VORGEGARTEN, TIEFGEKÜHLTEN GIPFELN
Teiglinge ohne separaten Auftau- und Gärprozess im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C mit Dampf einschiessen. Bei halber Backzeit den Zug öffnen und rösch ausbacken.
Backzeit: 18-20 Minuten

GIPFEL-FEHLERQUELLEN

Fehler	Ursache	Abhilfe
Fettstoff läuft beim Garen aus	• Zu hohe Gärraumtemperatur	• Gärraumtemperatur nicht über 30 °C
Gipfeli sind zu klein, die Porung ist zu dicht	• Teigling wurde zu straff gewickelt	• Weniger straff wickeln, bei maschineller Aufarbeitung den Wickler neu einstellen
Porung ist zu fein (Hefeteigporung)	• Zu dünn touriert / beim Tourieren gerissen • Zu warm touriert • Das Verhältnis Teig / Fettstoff / Touren stimmt nicht • Zu wenig Fett eintouriert • Tiefgekühlte Teiglinge wurden zu heiss gebacken	• Max. auf 8 mm Teigdicke ausrollen • Temperatur anpassen • Touren dem Fettstoff anpassen • Höhere Fettmenge eintourieren • Backtemperatur anpassen
Zu geringe Blätterung	• Grundteig und Fettstoff haben stark unterschiedliche Temperaturen und / oder Festigkeit • Lagen werden beim Tourieren zerdrückt	• Temperaturverhältnis anpassen • Teigfestigkeit anpassen
Zähe Gebäcke	• Zu wenig Fett im Vorteig • Zu stark ausgeknetet	• Rezeptur anpassen • Teig weniger kneten
Gebäcke sind grau	• Teigstücke waren verkrustet • Teiglinge sind während der Stückgare abgetrocknet • Teiglinge waren unsachgemäss im Tiefkühler gelagert	• Auf ausreichende Luftfeuchte (ca. 75 %) während der Stückgare achten • Aufgearbeitete Teiglinge abdecken • Teiglinge im Tiefkühler abgedeckt lagern
Gipfeli fallen ein beim Backen	• Zu viel Gare • Backtemperatur war zu niedrig / Backzeit zu kurz	• Gärzeit reduzieren • Backtemperatur und -zeit anpassen, zum Ende der Backzeit den Zug ziehen
Kein Glanz, trockenes Aussehen	• Zu wenig Dampf	• Dampf korrigieren
Gipfeli sind trocken	• zu lange Backzeit • Dampf zu früh abgezogen • Zu wenig Fettstoff im Gipfeli	• Backzeit verkürzen und richtige Temperatur einstellen • Dampf etwas später abziehen • Fettstoff erhöhen
Gipfeli sind atypisch geformt / reissen	• Zu wenig Dampf • Geschlossener Wasserhahn, verkalkte Leitung • Nicht gedrückte Starttaste des Programms • Falsch gewähltes Programm • Wärmeschaden der Teiglinge	• Dampf korrigieren • Wasserhahn öffnen / Tank auffüllen / Leitungen entkalken • Programmstart drücken • Richtiges Programm wählen • Teiglinge korrekt lagern

Tipp
Für noch besseres Volumen, das Gipfeli vor dem Backen ca. 15 Minuten antauen lassen.

GRUNDREZEPTUREN

Das Gipfeli hat schon vor langer Zeit bewiesen, dass es nicht nur zum Frühstück gehört. Längst sieht man das feine Touriergebäck auch als Snack, Sandwich oder als Häppchen. Die folgenden Rezepturen zeigen Grundrezepturen, welche sich für jede Anwendung nutzen lassen:

Das Klassische: Buttergipfeli

TEIG

Weizenmehl Typ 400	2550 g
Garvit Frost	375 g
Backhefe	90 g
Butter	150 g
Wasser	1500 g
ZUM TOURIEREN	
Butterplatte	1000 g
Gesamtgewicht	**5665 g**

HERSTELLUNG
Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten, ohne dass er sich erwärmt, und zu einem Rechteck von 35x50 cm ausrollen. Den Teig im Tiefkühler ca. 30-45 Minuten zugedeckt kühlen lassen. Anschliessend die Butterplatte einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben.

TEMPERATUR / STOCKGARE
Den Teig einfrieren und vor dem Aufarbeiten etwa 15 Stunden im Kühlschrank lagern oder direkt etwa 12 Stunden im Kühlschrank bei 3-5 °C lagern und dann aufarbeiten.

AUFARBEITEN
Den Teig 2,5-3 mm dünn ausrollen und in Dreiecke schneiden. Diese zu Gipfeln rollen und mit genügend Abstand auf Blechen 3/4 garen lassen oder sofort für den Vorrat einfrieren.

BACKEN
Die Teiglinge evtl. mit Ei anstreichen, einschiessen und kräftig dämpfen. Bei offenem Zug rösch ausbacken.

Ofentemperatur: ca. 230 °C;
Backzeit: ca. 16 Minuten, je nach Teiglinggewicht

GENUSSWERT: DAS TYPISCHE SCHWEIZER GIPFELI – LEICHT GEBOGENE FORM MIT FEIN-BUTTRIG ABGERUNDETEM AROMA.

Das Pflanzliche: Veganes Gipfeli

TEIG

Weizenmehl Typ 400	2400 g
Forza Vit	35 g
Sesam, leicht geröstet	50 g
PLT Margo Gipfelfett	150 g
Speisesalz	50 g
Kristallzucker	100 g
Backhefe	120 g
Wasser	1500 g
ZUM TOURIEREN	
PLT Margo Gipfelfett	1000 g
ZUM BESTREUEN	
Dekor-Knuspermischung (S. 14)	120 g
Gesamtgewicht	**5525 g**

GENUSSWERT: REIN PFLANZLICH MIT KNUSPRIGER KRUSTE, DIE DEM GIPFEL EIN NUSSIGES AROMA VERLEIHT.

HERSTELLUNG
Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten, ohne dass er sich erwärmt, und zu einem Rechteck von 35x50 cm ausrollen. Den Teig im Tiefkühler ca. 30-45 Minuten zugedeckt kühlen lassen. Anschliessend das PLT Margo Gipfelfett (18-22 °C) einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben.

TEMPERATUR / STOCKGARE
Teigtemperatur: max. 22 °C

Den Teig einfrieren und vor dem Aufarbeiten etwa 15 Stunden im Kühlschrank lagern oder direkt etwa 12 Stunden im Kühlschrank bei 3-5 °C lagern und anschliessend aufarbeiten.

AUFARBEITEN
Den Teig 2,5-3 mm dünn ausrollen und in Dreiecke schneiden. Diese zu Gipfeln rollen, leicht befeuchten und in der Dekor-Knuspermischung wenden. Mit genügend Abstand auf Blechen 3/4 garen lassen oder sofort für den Vorrat einfrieren.

BACKEN
Mit Dampf einschiessen und bei offenem Zug rösch ausbacken.

Ofentemperatur: ca. 230 °C;
Backzeit: ca. 16 Minuten, je nach Teiglinggewicht

Das Trendige: Dinkel-Gipfeli

HERSTELLUNG
Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Knetzeit: 6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang

TEMPERATUR / STOCKGARE
Teigtemperatur: ca. 22 °C

Teig zu einem Rechteck von 35x50 cm ausrollen. Den Teig für ca. eine Stunde im Tiefkühler lagern. Anschliessend das Croissant Extra 35 % (18-22 °C) einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben.

Nachher den Teig für 2-3 Stunden im Kühlschrank lagen.

AUFARBEITEN
Den Teig 2,5-3 mm dünn ausrollen und in Dreiecke schneiden. Diese zu Gipfeln rollen und mit genügend Abstand auf Blechen 3/4 garen lassen oder sofort für den Vorrat einfrieren.

BACKEN
Die Teiglinge nach Belieben mit Ei bestreichen, einschiessen und kräftig dämpfen. Bei offenem Zug rösch ausbacken.

Ofentemperatur: ca. 230 °C;
Backzeit: ca. 16 Minuten, je nach Teiglinggewicht

TEIG

Dinkelbrötchen Mix 100 %	1200 g
Weizenmehl Typ 550	800 g
Velumin V, Vollmilchpulver	100 g
Forza Vit	60 g
PLT Margo V Pflanzenfett	50 g
Backhefe	150 g
Speisesalz	5 g
Wasser	1300 g
ZUM TOURIEREN	
Croissant Extra 35 %	1000 g
Gesamtgewicht	**4665 g**

GENUSSWERT: MIT DEM BELIEBTEN URGETREIDE DINKEL – ETWAS KOMPAKT, SAFTIG UND MIT FEIN NUSSIG-SAATIGER NOTE.

GENUSS-GIPFELI

Eine Kombination aus dem klassischen Gipfeli und farb- sowie geschmacksgebenden Zutaten lässt sensorische Meisterwerke entstehen, die eine Freude für das Auge und den Gaumen sind. Die folgenden Gipfelrezepturen verleihen dem Sortiment optische sowie aromatische Abwechslung. Ideal für einen Monatsgipfel, fürs Brunchbuffet oder für Events, in Klein oder Gross.

Purpur-Gipfeli

TEIG	
Weizenmehl Typ 400	2550 g
Garvit Frost	375 g
Backhefe	90 g
Butter	150 g
Randenpulver	60 g
Wasser	1500 g
ZUM TOURIEREN	
Butterplatte	1000 g
ZUM BESTREUEN	
Sesam	260 g
Gesamtgewicht	**5985 g**

HERSTELLUNG
Das Randenpulver im Wasser auflösen. Alle Zutaten aufgreifen, zu einem plastischen Teig kneten, ohne dass er sich erwärmt. Anschliessend den Teig wie in der Grundrezeptur (S. 8-9) oder nach eigenen Wünschen aufarbeiten.

Für die Bestreuung die Hälfte des Sesams rot einfärben und mit dem ungefärbten Sesam mischen. Vor der Gare die Gipfel leicht anfeuchten und im Sesam wenden.

GENUSSWERT: DAS PURPUR-GIPFELI ÜBERZEUGT MIT EINER INTENSIVEN ROTEN FARBE UND IST SOMIT EIN OPTISCHES HIGHLIGHT IN JEDER AUSLAGE. IM GESCHMACK IST DAS GIPFELI ANGENEHM BUTTRIG MIT EINER SEHR MILDEN ERDIGEN RANDENNOTE.

Curry-Gipfeli

HERSTELLUNG
Das Curry und Kurkuma im Wasser auflösen. Alle Zutaten aufgreifen, zu einem plastischen Teig kneten, ohne dass er sich erwärmt. Anschliessend den Teig wie in der Grundrezeptur (S. 8-9) oder nach eigenen Wünschen aufarbeiten.

Vor dem Backen die Gipfeli mit wenig Tigerpaste besteichen und mit Dampf backen.

GENUSSWERT: DAS LEUCHTEND GELBE GIPFELI ERINNERT BEIM REINBEISSEN AN DEN VOLLEN GESCHMACK INDIENS. DIE SALZIG-WÜRZIGE OBERFLÄCHE GIBT DEM GIPFELI EINE ZUSÄTZLICHE WÜRZE. IDEAL ALS SANDWICHBASIS ODER ZU EINEM KICHERERBSEN-KAROTTENSALAT.

TEIG	
Weizenmehl Typ 400	2550 g
Garvit Frost	375 g
Backhefe	90 g
Butter	150 g
Currypulver	30 g
Kurkuma	10 g
Wasser	1500 g
ZUM TOURIEREN	
Butterplatte	1000 g
ZUM BESTREUEN	
Tigerpaste	130 g
Gesamtgewicht	**5835 g**

Hanf-Gipfeli

TEIG	
Weizenmehl Typ 400	2550 g
Garvit Frost	375 g
Backhefe	90 g
Butter	150 g
Hanfnüsse	80 g
Wasser	1500 g
ZUM TOURIEREN	
Butterplatte	1000 g
ZUM BESTREUEN	
Hanfnüsse	390 g
Gesamtgewicht	**6135 g**

HERSTELLUNG
Alle Zutaten aufgreifen, zu einem plastischen Teig kneten, ohne dass er sich erwärmt. Anschliessend den Teig wie in der Grundrezeptur (S. 8-9) oder nach eigenen Wünschen aufarbeiten. Vor der Gare die Gipfeli leicht anfeuchten und in Hanfnüssen wenden.

GENUSSWERT: DIE GERÖSTETEN HANFNÜSSE GEBEN DEN GIPFELI EIN ABGERUNDETES NUSSIGES AROMA. DIE HANFNUSS BIETET EINE IDEALE EINHEIMISCHE ERWEITERUNG DER ALTBEKANNTEN BESTREUUNGEN – GENUSS PUR.

Zimt-Gipfeli

HERSTELLUNG
Alle Zutaten aufgreifen, zu einem plastischen Teig kneten, ohne dass er sich erwärmt. Den Zimtzucker vor dem Tourieren auf der Butterplatte verteilen und eintourieren. Anschliessend den Teig wie in der Grundrezeptur (S. 8-9) oder nach eigenen Wünschen aufarbeiten.

GENUSSWERT: KROSS, KNUSPRIG UND AROMATISCH IST DIE KRUSTE DES ZIMTGIPFELIS. DIE FEINE ZIMTNOTE IN KOMBINATION MIT DEM MILCHIG-BUTTRIGEN AROMA IST ZU JEDER JAHRESZEIT EIN VOLLER GENUSS.

TEIG	
Weizenmehl Typ 400	2550 g
Garvit Frost	375 g
Backhefe	90 g
Butter	150 g
Wasser	1500 g
ZUM TOURIEREN	
Butterplatte	1000 g
Zimt	20 g
Zucker	40 g
ZUM BESTREUEN	
Zimtzucker	130 g
Gesamtgewicht	**5855 g**

HYBRID FOOD: CROISSANT TRIFFT AMERICAN BAKERY

Unter Hybrid Food wird die Kombination von unterschiedlichen Koch- und Backkulturen oder -richtungen verstanden. Bei den folgenden Rezepturen wird das europäische Croissant mit amerikanischen Gebäcken vereinigt. Als Grundlage wird ein Gipfelteig benötigt. Die Produkte können aus dem hauseigenen Teig, aus einem Teig einer vorhergehenden Rezeptur oder auch aus einem TK-Buttergipfelteig (z. B. Artikel Nr. 8028) hergestellt werden.

Croissant-Bun

HERSTELLUNG
Den Gipfelteig auf 6 mm ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (10 cm) Teiglinge ausstechen (Teiggewicht ca. 100 g). Teiglinge mit Ei bestreichen und mit wenig Sesam bestreuen. Stückgare: ca. 75 Minuten

BACKEN
Mit Dampf einschiessen und bei offenem Zug rösch ausbacken.

Ofentemperatur: ca. 230 °C; Backzeit: ca. 18 Minuten

Anschliessend aufschneiden und nach Belieben füllen.

Tipp aus der Praxis: Der Bun kann auch fertig gebacken, anschliessend tiefgekühlt und nach Bedarf aufgetaut werden.

GENUSSWERT: DIE KOMBINATION AUS GIPFELTEIG UND BUN GIBT DEM BURGER EINE KNUSPRIGE KRUSTE UND IN DER KRUME ZUGLEICH EINE ZARTE KONSISTENZ. DIESER BUN PASST PERFEKT ZU UNTERSCHIEDLICHSTEN FÜLLUNGEN UND LÄSST SICH SOMIT AUF JEDE ZIELGRUPPE INDIVIDUELL ANPASSEN.

Cronut (Croissant + Donut)

HERSTELLUNG
Den Gipfelteig auf 5 mm ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (8 cm) Teiglinge ausstechen. Mit einem kleinen runden Ausstecher (3 cm) in der Mitte ein Loch ausstechen.

Teiglinge ca. 90 Minuten garen lassen. Anschliessend 60 Minuten im Kühlschrank abstehen lassen.

Fritttieren: Bei 170 °C während ca. 10 Minuten auf beiden Seiten goldbraun frittieren. Vor dem Füllen auskühlen lassen.

GENUSSWERT: AUSSEN KNUSPRIG, INNEN SAFTIG UND SÜSS MIT EINER FRISCHEN ZITRONENNOTE. DIE KOMBINATION AUS DONUT UND CROISSANT IST TYPISCH AMERIKANISCH: SEHR SÜSS UND REICH AN FETT – VON ALLEM VIEL, DASS ZEICHNET DEN CRONUT AUS.

ZITRONEN-CRONUT
CRÈME (ZITRONENCRÈME)

Eier	60 g
Kristallzucker	90 g
PLT Grand'Or Pâtisserie	50 g
Zitronensaft	50 g
Zitronenraps	3 g

Alle Zutaten abkochen, passieren und anschliessend erkalten lassen.

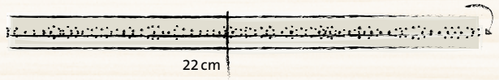
Vani	200 g
Cremissa, leicht gesüsst	200 g
Wasser	500 g

Alle Zutaten mit der Zitonencrème 3 Minuten im Schnellgang aufschlagen. Cronut 1- oder 2-mal aufschneiden und füllen. Fondant mit Zitronensaft aromatisieren und die Cronuts damit glasieren.

Cruffin (Croissant + Muffin)

HERSTELLUNG

Den Gipfelteig auf 2.5 mm ausrollen. Den Teig der Länge nach in 7 cm breite Streifen schneiden. In den oberen 5 cm des Streifens die Füllung nach Wahl dünn aufstreichen.



Streifen von oben nach unten einrollen und zu einer Länge von 22 cm zuschneiden.

Die eingerollten, zugeschnittenen Streifen können nun zu einer Schnecke gerollt oder zu einem Knoten geformt werden. Anschliessend in eine Muffinform legen. Stückgare: ca. 50 Minuten

BACKEN
Mit Dampf einschiessen und bei offenem Zug rösch ausbacken.

Ofentemperatur: ca. 220 °C; Backzeit: ca. 22 Minuten

GIPFELTEIG-EINLAGE
ca. 65 g / Crouffin, Beispiel Füllungen:

GENUSSWERT: DIE UNTERSCHIEDLICH GEFÜLLTEN, WÜRZIGEN CRUFFINS SIND IDEALE SNACKS FÜR ZWISCHENDURCH ODER PASSEN PERFEKT ALS MINIS AUF EIN APÉROBUFFET. LEICHT ERWÄRMT ENTFALTEN SICH DIE AROMEN NOCH BESSER. DEM CRUFFIN SIND KEINE GRENZEN GESETZT. SÜSS ODER SALZIG, GEFÜLLT ODER UNGEFÜLLT – DAS MUFFINGEBÄCK BRINGT NEUEN SCHWUNG INS CROISSANT- UND SNACK-SORTIMENT.

PESTO
ca. 6 g Pesto

KRÄUTER-RICOTTA
ca. 8 g Ricotta & Salatkräuter

TOMATEN-MOZZARELLA
ca. 12 g Pizzasauce & 10 g Mozzarella

VORBEREITUNG
Couverture und Margo Cocos auflösen, mit Zucker und Eiern vermischen und zum Schluss die Baumnüsse darunterziehen. Die Masse in eine Form von ca. 30x16 cm füllen und im Kühlschrank anziehen lassen. Die feste Masse zu 22 g schweren Riegeln zuschneiden.

HERSTELLUNG
Gipfelteig auf 2.5 mm ausrollen. Vierecke von 10 auf 10 cm zuschneiden. Brownie-Masse auflegen, einrollen und von allen Seiten fest andrücken. Stückgare: ca. 60 Minuten

BACKEN
Mit Dampf einschiessen und bei offenem Zug rösch ausbacken.

Ofentemperatur: ca. 230 °C; Backzeit: ca. 18 Minuten

Nach dem Backen mit Couverture filieren.

Crownies (Croissant + Brownies)

BROWNIE-MASSE

Couverture Dunkel	300 g
Margo Cocos	100 g
Zucker	200 g
Eier	100 g
Baumnüsse, gehackt	75 g
Gesamtgewicht	**775 g**

GENUSSWERT: DAS CROWNIE IST EIN NOCH WENIG BEKANNTER HYBRID FOOD AUS CROISSANT UND BROWNIE. DIE SAFTIG-SCHOKOLADIGE FÜLLUNG MIT EDLEN BAUMNÜSSEN UND DIE ZART-SPLITTRIGE KRUSTE MACHEN DAS CROWNIE ZU ETWAS BESONDEREM.

GIPFELI-TOPPINGS

Mit unterschiedlichen Toppings können Sie aus Ihrem Teigling im Handumdrehen eine Vielzahl von Croissant-Kreationen zaubern:

Tigerpaste-Gipfeli

Gegarte Gipfel vor dem Backen mit wenig Tigerpaste bestreichen.

GENUSSWERT: DIE TIGERPASTE GIBT JEDEM GIPFELI ZUSÄTZLICH EINE SALZIG-WÜRZIGE NOTE.

ERFAHREN SIE MEHR ZUR TIGER PASTE

Dekor-Knuspermischung

UrRoggen Naturale 10-30 %	300 g
Sesam	400 g
Haferflocken	300 g
Gesamtgewicht	**1000 g**

Alle Zutaten miteinander mischen. Gipfel leicht befeuchten und in der Mischung wenden. Anschliessend garen lassen.

GENUSSWERT: DIE DEKOR-MISCHUNG VERLEIHT JEDEM GIPFELI KNUSPRIG-RÖSTIGE EIGENSCHAFTEN.

Raclette- und Älplergipfel-Snack

TK-Gipfelteiglinge (Butter oder Laugen) kurz antauen lassen und leicht flach drücken.

RACLETTE GIPFEL-SNACK

Ca. 8 g geriebenen Raclettekäse auf die (Laugen-)Gipfeli geben. Anschliessend wie gewohnt backen.

ÄLPLER-MISCHUNG

Zwiebeln, fein gehackt	100 g
Geräucherter Speck, in feine Würfel geschnitten	100 g
Gruyère Käse, gerieben	100 g
Gesamtgewicht	**300 g**

Alles mischen und die Gipfeli mit je ca. 8 g Älper-Mischung bestreuen. Anschliessend wie gewohnt backen.

GENUSSWERT: KNUSPRIG, RÖSTIG, URCHIG... DIE WÜRZIGE BESTREUUNG VERLEIHT DEM GIPFELI EINEN KRÄFTIGEN UND AROMATISCHEN CHARAKTER UND MACHT IHN GEFÜLLT ODER UNGEFÜLLT ZUM SPANNENDEN SNACK-GIPFELI.

GIPFELI MIT FÜLLUNGEN WIE IN ITALIEN

DER KLASSIKER
Vanillecrème oder Diplomatcrème

DER ITALIENISCHE KLASSIKER
Aprikosen-Konfi

DER SÜSSE
Nuss-Nougat-Crème oder Pralinosa

DER FRUCHTIGE
Margo Apfelfüllung

HERSTELLUNG
Gipfeli quer aufschneiden und die gewünschten Füllung eindressieren. Nach Belieben garnieren.

MINI-GIPFELI GANZ GROSS

Aus normalen Gipfelteiglingen lassen sich ganz einfach Mini-Gipfeli herstellen. Ideal für ein Zmorgenbuffet oder einen Sonntagsbrunch.

HERSTELLUNG

Die Teiglinge im noch gefrorenen Zustand mit einem scharfen Messer in der Mitte halbieren.

Mit etwas Abstand auf das Blech absetzen und wie gewohnt mit dem Gipfelprogramm backen.

Durch die kleinere Grösse kann sich die Backzeit um 1-2 Minuten verkürzen.

UPCYCLING: GIPFELI-CHIPS

Durch die Weiterverwendung von nicht verkauften Produkten können wertvolle Ressourcen geschont und unnötige Entsorgungen vermieden werden. Die mit Liebe zubereiteten Produkte werden durch Upcycling zu neuen, genussvollen Nahrungsmitteln und somit leisten Sie einen direkten Beitrag gegen Food Waste.

Salzige Variante

Gipfeli vom Vortag in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einer Seite kurz in Sonnenblumen- oder Rapsöl eintauchen und mit der beölten Seite nach oben auf ein Blech legen. Nach Belieben würzen. Anschliessend für ca. 3-4 Minuten bei ca. 200 °C mit geöffnetem Zug backen.

IDEEN FÜR KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

- Buttergipfeli mit Paprika und Salz
- Laugengipfeli mit Salz und Pfeffer
- Körnligipfeli mit Salatkräutern
- Maisgipfeli mit Curry

GENUSSWERT: DIE KNUSPRIG-WÜRZIGEN GIPFELI-CHIPS EIGENEN SICH HERVORRAGEND ALS SALATBEILAGE ODER ALS SNACK FÜR ZWISCHENDURCH.

Süsse Variante

Gipfeli vom Vortag in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem Blech ausbreiten. Ca. 2-3 g der Florentiner-Mischung auf die Gipfelscheiben auftragen. Anschliessend 5 Minuten bei ca. 200 °C mit einem Dampfstoss backen.

FLORENTINER-MISCHUNG

100 g Mandeln
200 g Florentiner-Mix

GENUSSWERT: DIE LEICHT KARAMELLISIERTE, NUSSIGE OBERFLÄCHE GIBT DEN KNUSPRIGEN GIPFELI-CHIPS EIN ANSPRECHENDES AROMA UND EINE SÜSSLICHE NOTE. IDEAL ALS KAFFEEBEILAGE.

DIE MARGO-GIPFELKOMPETENZ

VOM ROHSTOFF BIS ZUM TEIGLING

Egal, welche Convenience-Stufe – bei uns finden Sie das passende Produkt für Ihre Anwendung!

margo

IHR KOMPETENZPARTNER FÜR GIPFEL

GARVIT FROST 15%

CROISSANT 15% RAPID

CROISSANT EXTRA 35 % RAPID

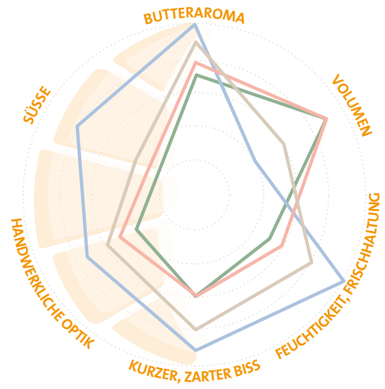
PLT MARGO GIPFELFETT

MARGO GIPFELTEIG

MARGO GIPFELTEIGLINGE

ABWECHSLUNG IN IHREM SORTIMENT: *Die Margo-Gipfelvielfalt*

Unsere Butter-Gipfel-Auswahl – für jeden Geschmack das perfekte Aroma!



BUTTERGIPFEL, VORGEGÄRT
Margo Nr. 8043
Der klassische goldbraun glänzende Gipfel überzeugt mit seinem grossen Volumen, dem abgerundeten Buttergeschmack und der leichten Röstnote.

BUTTERGIPFEL, UNGEGÄRT
Margo Nr. 8248
Der klassiche Buttergipfel punktet mit seinem grossen Volumen und der angenehmen Butternote. Wird der ungegärte Teigling über den Kühlschrank geführt, wird das ausgewogene Aroma verfeinert und die Frischhaltung verbessert.

CROISSANT ROYAL BUTTER
Margo Nr. 9911
Der frische Gipfel mit zartem Biss punktet mit kräftigem Buttergeschmack. Der traditionelle Vorteig verleiht eine herbsäuerliche Note, was das einzigartige Geschmackserlebnis abrundet.

CROISSANT NOBLESSE BUTTER
Margo Nr. 8351
Die neue Gipfelgeneration mit süsslicher Butternote und einem kurzen, leicht ballenden Biss überzeugt mit ausgezeichneter Frischhaltung und handwerklicher Optik.

CROISSANT NOBLESSE LAUGEN
Margo Nr. 8352
Der «leicht süssliche» Gipfel mit 23 % Butter

CROISSANT ROYAL LAUGEN
Margo Nr. 9272
Der «saftige» Laugengipfel mit 25 % Butter

LAUGEN BUTTERGIPFEL RAPID
Margo Nr. 8299
Der «klassische» Laugengipfel

LAUGEN-SPITZ
Margo Nr. 8345
Die «Gipfel-Ecke» geeignet für Sandwichkreationen

CROISSANT ROYAL RUSTICO
Margo Nr. 9003
Der «zarte» Körnligipfel mit 25 % Butter

FITKORN BUTTERGIPFEL RAPID
Margo Nr. 8308
Der «rustikale» Gipfel mit feiner Körnerbestreuung

DINKEL BUTTERGIPFEL
Margo Nr. 8581
Der «trendbewusste» Gipfel mit Dinkel

VOLLKORN BUTTERGIPFEL
Margo Nr. 8211
Der «gesunde» Gipfel mit Vollkorn

MAIS BUTTERGIPFEL
Margo Nr. 8208
Der «knusprige» Gipfel mit dem Extra an Mais

CROISSANT AU PRALINÉ
Margo Nr. 8990
Der «Top-Seller» mit 24 % Praliné-Füllung

SCHOGGI BUTTERGIPFEL
Margo Nr. 8038
Der «Schoggi»-Gipfel mit 20 % Füllung

NUSSGIPFEL-TEIGLING
Margo Nr. 8349
Der «Nussige» mit der extra saftigen Nussfüllung

DUO CROISSANT HIMBEERE
Margo Nr. 1724
Der «farbige» Konfi-Gipfel – ein echter Himbeertraum

Für eine Beratung und Degustation kontaktieren Sie den Margo-Telefonverkauf (041 768 22 77) oder Ihren Fachberater.

VERMARKTUNGSIDEEN URGETREIDE

Viele Ihrer Kunden sind auf der Suche nach besonders authentischen und handwerklichen Backwaren. Mit Gebäcken aus Urgetreide und dafür massgeschneiderten Werbemitteln werten Sie Ihr Sortiment auf.

Schaffen Sie Aufmerksamkeit und emotionalisieren Sie das Thema «Urgetreide»

Zum Anfassen:
6 Urgetreide-Körner zur Ansicht

Zum Anschauen:
Bilderrahmen mit Film und Fotos

Zum Degustieren:
Degustationsglocke für Ihre Kreationen

Zum Bewerben:
Urgetreide-Theke

Zum Lesen:
Informationsflyer für Ihre Kunden zum Mitnehmen

Um Neugier zu wecken:
Kundenstopper

Informieren Sie bereits vor dem Laden

Nachhaltige Brottüten:
Hergestellt zu 100 % aus Zuckerrohrfasern.

Wir unterstützen Sie dabei!

Leihen Sie sich bei Margo das Urgetreide-Set aus.

Für mehr Informationen steht Ihnen gerne Ihr Verkaufsberater oder unser Telefonverkauf (041 768 22 77) zur Verfügung.

Besuchen Sie uns auf:

www.margo.ch

@margo_bakerandbaker_schweiz_ag

@Margo.Schweiz

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren:

041 768 22 77

info.margo@bakerandbaker.eu

Margo – Baker & Baker Schweiz AG
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

margo BAKER&BAKER