



*Umsatzideen* zum Mitnehmen

## Liebe Kundin, lieber Kunde

Die Zeiten, als Metzger nur Fleisch anboten, im Gemüseladen lediglich Obst und Gemüse verkauft wurde und man in der Molkerei nur Milchprodukte vorfand, sind vorbei und entsprechen, wie wir wissen, längst nicht mehr den Bedürfnissen unserer Konsumenten.

Einerseits zwingt uns diese Tatsache auch in der Bäckerei-/Konditoreibranche dazu, immer breitere Sortimente zu führen und kreativer zu werden was die Absatzmöglichkeiten anbelangt. Zudem sehen wir uns mit einer Situation konfrontiert, welche auch Risiken für die Branche beherbergt. Andererseits stellt dies eine grosse Chance dar, welche Umsatz-Steigerungsmöglichkeiten aufzeigt und es uns ermöglicht, etwas gelassener in die Zukunft zu schauen.

Der Kunde von heute bewegt sich in einem anderen zeitlichen Umfeld, als er dies noch vor 15 Jahren tat. Längere Arbeitszeiten, kürzere Mittagspausen, zeitintensive Hobbys zwingen auch uns zu einer überlegteren Zeitplanung.

Zeit gespart wird überall auch beim Einkauf. Während der Woche wird dort eingekauft, wo man sich innert Minuten mit dem Notwendigen eindecken kann. Tankstellen tragen diesem Trend seit Jahren Rechnung, gestalten ihr Sortiment dementsprechend und zeigen uns deutlich auf, dass der Kunde gerne bereit ist, die gesparte Zeit auch zu bezahlen. Der Verkauf beginnt natürlich bereits vor dem Geschäft, wo man sich über Angebot und Dienstleistung informiert. Angebotsschilder und Reklamestände weisen dem Kunden den Weg zu Ihrem Angebot. Selbstverständlich spielen – je nach Lage – auch die Parkmöglichkeiten eine entscheidende Rolle, ob hier "schnell genug" eingekauft werden kann.

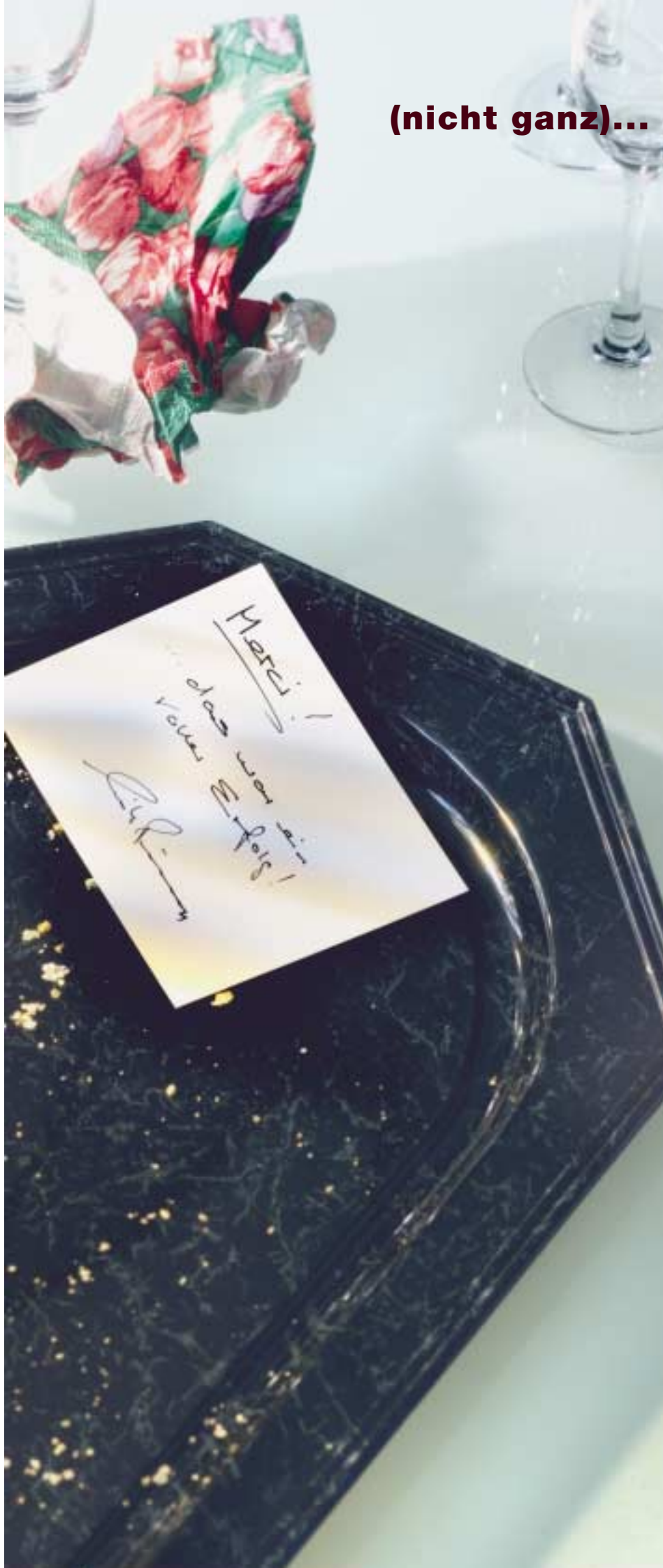
In der Regel bekommen wir ein einziges Mal am Tag die Chance, ein und denselben Kunden optimal zu bedienen. Ziel sollte es nun sein, ihn mit dem nötigen Bedarf für den ganzen Tag zu versorgen. Wer ein "z'Nüni" braucht, ist wahrscheinlich froh, wenn er am Mittag nicht noch einmal zum Einkaufen gehen muss und er gleich auch noch das "z'Vieri" mitnehmen kann. Wenn wir Glück haben, möchte er sogar noch ein knuspriges Brot für den Feierabend mitnehmen. Schliesslich ist das Brot vom Bäcker auch am Abend noch frisch. Ein wechselndes und interessantes Angebot gibt uns immer wieder die Möglichkeit, unsere Kunden darauf anzusprechen und somit auch die Chance, zu verkaufen.

Die besten Umsatzideen kommen trotzdem – oder genau deshalb – noch immer aus der Backstube! In der MARGO Post 155 finden Sie viele konzeptionell durchdachte Umsatzchancen für Ihre Bäckerei.

Viel Spass beim "Umsetzen"!

Ihr MARGO-Team

**(nicht ganz)...**



# alltägliche Umsatzchancen

## Party auf Bestellung

Zeitdruck, sogar beim Fest...

Wer nimmt sich heute noch die Zeit, um das "Plättli" für die Geburtstagsfeier im Büro, die Partyplatte für die standesamtliche Hochzeit oder schlicht und einfach das Apéro für den abendlichen Besuch selbst zu kreieren? Ihre Kunden sind meist froh, wenn ihnen dies abgenommen wird. Die Zeitersparnis darf auch ruhig etwas kosten, schliesslich hat man in solchen Situationen genügend zu tun.

Die dekorierten Platten, mit hübsch angerichteten kleinen Häppchen, bieten Ihnen **optimale Margen** und zudem die Möglichkeit, sich von den anderen Anbietern abzuheben. Ein solches Angebot verleiht dem Namen Ihrer Bäckerei ein positives Bild, welches jedem, der vom Plättchen naschte, in guter Erinnerung bleiben wird.

Der Kunde will natürlich auf das "Party-Angebot" aufmerksam gemacht werden. Dies geht ganz einfach:

Die Produkte auf einem A4 Blatt hübsch dar- und aufgestellt, eine aktive Verkäuferin, welche die Kunden auf Ihr Angebot aufmerksam macht, und schon kommt der Partywagen ins Rollen! Oder schreiben Sie doch die umliegenden Firmen einfach unverbindlich an! (Die MARGO Post CD, siehe Rückseite, enthält hierfür alle notwendigen Vorlagen.)

Vorschläge für eine Einweg- oder Mehrwegplatte sowie deren Belegung liefern wir Ihnen auf **Seiten 4+5**.



## Der Komplette Lunch aus der Backstube oder

## Verkaufen wir doch vier statt eines...

"Fast Food" und "Take-Away". Die beiden "neudeutschen" Ausdrücke sind seit Jahren im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Doch was verbirgt sich wirklich dahinter? Was können diese, meist gut durchdachten Konzepte der Bäckerei bringen?

Der Wandel zu längeren Arbeitszeiten und kürzeren Pausen macht den Arbeitsplatz je länger je mehr auch zum Esstisch. Jeder, der die oft mehr oder weniger kulinarisch attraktiven Verpflegungsmöglichkeiten kennt, wird eine appetitliche Abwechslung gerne berücksichtigen.

Die ideale Mahlzeit besteht aus einer kleinen Vorspeise einem Hauptgang, einem Dessert sowie aus einem Getränk. Die Herausforderung der Verkäuferin/ des Verkäufers liegt nun darin, dem Kunden gleich vier verschiedene Produkte zu verkaufen. Um dies zu vereinfachen, sollte man nicht nur einzelne Produkte, sondern auch ganze "Back-Menüs" anbieten. Denn wird dem Kunden eine abgerundete Mahlzeit – zu einem attraktiven "Kombi-Preis" – angeboten, so wird er auch zugreifen wollen. Vier Produkte, ein Preis. Alle Fastfoodketten setzen seit Jahren erfolgreich auf das Konzept:

### "Eine Mahlzeit, vier mal Umsatz!"

Interessante "Menu-Vorschläge" und eine tolle "Menu-Verpackung" finden Sie auf den **Seiten 6-11**.



## ...und das z'Vieri noch dazu!

Ein abwechslungsreiches Angebot bietet einer geschickten Verkäuferin/ einem geschickten Verkäufer immer wieder die Möglichkeit, die Kunden auf's Neue anzusprechen, auf das Angebot aufmerksam und so auch "gluschtig" zu machen.

Als Bäckerei/Konditorei haben wir den grossen Vorteil, dass die Kunden unseren Laden meist hungrig und mit einer festen Kaufabsicht betreten. Diese Tatsache gilt es zu nutzen, indem man den Kunden optimal berät, herausfindet, was seine Bedürfnisse sind und ihm dementsprechende Produkte anbietet. Es spricht nichts dagegen, jemandem, der sich für das Mittagessen eindeckt, auch ein z'Vieri und das frische Brot für den Feierabend anzubieten.

Auf den **Seiten 12-15** finden Sie originelle Ideen für z'Vieri und z'Nüni-Snacks, zu welchen Ihre Kunden kaum "nein" sagen können.



# Umsatzparty



## BLÄTTERTEIGKRAPFEN MIT DORSCH UND LAUCH

Rezept für ca. 20 Stück

1. Blätterteig (Rezeptur S.4) 500 g  
Blätterteig 2 mm dick ausrollen und mit rundem gezacktem Ausstecher von 10 cm Ø 40 Stück ausstechen.
  2. Lauch 150 g  
Dorsch 150 g  
Lauch in Streifen schneiden und andünsten. Dorschfilet in kleine Würfel schneiden, begeben und kurz mitdünsten.
  3. Je 15 g Fischfüllung in die Mitte des ausgestochenen Blätterteiges legen, Rand mit Ei anstreichen, zu einem Krapfen überlegen und gut verschliessen. Krapfen mit Ei anstreichen und Dillzweig auflegen.
  4. Krapfen mit Dampf bei ca. 220°C anbacken. Nach ca. 10 Minuten Zug öffnen und fertig backen. Backzeit ca. 23 Minuten
- Gesamtgewicht 800 g

## POULETBRUST IM BLÄTTERTEIG

Rezept Seite 5





### CREVETTEN-SNACKS

Rezept für ca. 50 Stück

1. Gipfelteig (Rezeptur S.7) 250 g  
*Gipfelteig 2 mm dick ausrollen und mit Sternausstecher (55 mm Ø) ausstechen.*
2. Crevetten gekocht, geschält 150 g  
Cocktailsauce, handelsüblich 100 g  
*Crevetten mit der Unterseite in die Cocktailsauce tunken und auf die Sterne absetzen.*
3. Den Crevetten-Snack garen lassen und mit wenig Dampf bei 220°C anbacken und offenem Zug ausbacken.  
*Backzeit ca. 8 – 10 Minuten.*

Gesamtgewicht 500 g

### DEUTSCHER BLÄTTERTEIG

1. Weissmehl 1500 g  
Salz 30 g  
CONTISSA 150 g  
Wasser ca. 750 g  
*zu einem plastischen Teig kneten. Diesen sofort auf der Ausrollmaschine auf ca. 35 x 40 cm ausrollen.*

2. GRAND'OR Blätterteig rapid 1000 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 bez. bis zu 5 Tagen im Kühlschrank lagern. (Bei längerer Lagerzeit einfrieren und 24 Stunden vor dem Weiterarbeiten im Kühlschrank auftauen lassen.) 1-2 Stunden vor dem Weiterarbeiten nochmals zwei Doppeltouren geben.*

### Für Kräuter-Blätterteig

3. Kräuter-Mischung 15 g  
*Kräuter-Mischung beidseitig auf die Margarineplatte streuen und einschlagen wie oben beschrieben.*

Gesamtgewicht 3430 – 3445 g



### KRÄUTERBLÄTTERTEIG SNACK

Rezept für ca. 440 Stück

1. Kräuterblätterteig (Rezeptur S.4) 1400 g  
*Kräuterblätterteig auf 2 1/4 mm ausrollen und lochen.*
2. Käse gerieben 230 g  
Sonnenblumenkerne 35 g  
Sesam 35 g  
Mohn 35 g  
Pfeffer 3 g  
Chilipulver 3 g  
Paprika 3 g  
*Alles miteinander mischen. Ausgerollter Kräuterblätterteig mit Wasser anstreichen und Gewürzmischung darüber verteilen. Quadrate von ca. 3 x 3 cm schneiden. 60 Minuten abstehen lassen, dann am Stück backen.*
3. Blätterteig bei 220°C mit Dampf anbacken. Nach ca. 5 Minuten Zug öffnen und mit geöffnetem Zug fertigbacken.  
*Backzeit ca. 21 Minuten.*

Gesamtgewicht 1744 g



### CHAMPIGNONS-SCHNECKE

Rezept für ca. 50 Stück

1. Blätterteig (Rezeptur S.4) 750 g  
*Gut abgestandenen Blätterteig 2 mm dick ausrollen (ca. 80 x 30 cm).*
2. Champignons grob gehackt 460 g  
Jägersauce (Pistor) 600 g  
SAFTBINDER ca. 10 g  
*Champignons grob gehackt mit der Jägersauce kurz einkochen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Sauce mit dem SAFTBINDER abbinden, so dass eine streichfähige Füllung entsteht.*
3. Champignons-Füllung auf den ausgerollten Blätterteig aufstreichen. Von der längeren Seite her aufrollen. Das Ende vom Blätterteig mit Ei anstreichen.  
*Champignons-Schnecken tiefkühlen und danach in gewünschter Grösse schneiden (1 – 2 cm).*
4. Die Champignons-Schnecken auf Silikonpapier absetzen und vor dem Backen auftauen lassen. Schnecken mit wenig Dampf bei ca. 220°C anbacken und nach ca. 10 Minuten Zug öffnen.  
*Backzeit ca. 25 Minuten.*

Gesamtgewicht 1820 g

## GRAND'OR – BLÄTTERTEIG

GRAND'OR BLÄTTERTEIG ist eine rein pflanzliche Blätterteigmargarine, mit ausgeprägtem, lang anhaltendem Butteraroma. Feinste Butteraroma-Perlen schützen die kostbaren Duftkomponenten und lassen sie nach und nach frei.

GRAND'OR BLÄTTERTEIG, rein pflanzlich

Pistor Art. 4754

GRAND'OR BLÄTTERTEIG RAPID, rein pflanzlich, 2kg Platten

Pistor Art. 4796



Für feinste Blätterteig-Gebäcke mit abgerundetem Butteraroma

Mit feinen Butteraroma-Perlen Für das Plus an Genuss



# Der komplette Lunch aus der Backstube

## *In der Abwechslung liegt der*



### **POULETBRUST IM BLÄTTERTEIG**

Rezept für ca. 20 Stück

1. Blätterteig (Rezeptur S.4) 2000 g  
*Blätterteig 2 mm dick ausrollen.*
  2. Pouletbrust (20 Stück) 1800 g  
*Pouletbrust anbraten und würzen.*
  3. Zwetschgen gedörrt 600 g  
*Pouletbrüste seitlich aufschneiden und gedörrte Zwetschgen hineinlegen.*
  4. *Die gefüllte Pouletbrust mit dem ausgerollten Blätterteig einpacken. Mit Ei anstreichen und stupfen.*
  5. *Pouletbrust bei ca. 220°C mit offenem Zug ca. 25 Minuten backen.*
  6. **TIPP** *Gebäck aufschneiden und als Apéro servieren.*
- Gesamtgewicht 4400 g

### **KUCHENTEIG MIT GRAND'OR BÄCKEREIFETT**

Rezept für 1 Stück

1. Weismehl 2000 g  
GRAND'OR Bäckereifett 800 g  
Salz 40 g  
Wasser ca. 700 g  
*GRAND'OR Bäckereifett und Mehl solange mischen, bis sich alles zusammenzuballen beginnt. Das Salz im Wasser auflösen und kurz aber gründlich einarbeiten.*
2. *Den Teig in Plastik eingeschlagen und im Kühlschrank lagern.*
3. *Wenn ein Drittel des GRAND'OR-Bäckereifettes durch Florana ersetzt wird, ergibt dies stabilere Teige, die sich weniger zusammenziehen. Bei uns bewährt sich am besten, wenn die Kuchen am Vortag mit ganz frischem Teig ausgelegt werden.*

Gesamtgewicht 3540 g



# Reiz...



## BAKER-BURGER

Rezept für ca. 20 Stück

- Gipfelteig (Rezeptur S.7) 1800 g  
Gipfelteig 2.5 mm dick ausrollen.  
Für den Boden Ausstecher  
von 11 cm Ø, für den Deckel  
12.5 cm Ø.
  - Hamburger (20 Stück) 1800 g  
Hamburger anbraten.
  - Ketchup 200 g  
Zwiebeln fein geschnitten 200 g  
Miteinander mischen.
  - Käsescheibe 500 g  
Hamburger auf den mit Ei ange-  
strichenen Boden legen und mit je  
20 g Ketchup Füllung, einem Gur-  
kenschnitt und einer Scheibe Kä-  
se belegen und mit dem Deckel  
verschliessen. Baker-Burger mit Ei  
anstreichen und mit dem Messer  
schneiden. Nach Belieben mit Ses-  
sam oder Käse bestreuen.
  - Nach dem Garen Baker-Burger mit  
Dampf bei ca. 220°C anbacken.  
Nach ca. 10 Minuten Zug öffnen  
und mit offenem Zug fertig bac-  
ken. Backzeit ca. 15 Minuten.
  - TIPP** der Hamburger kann auch  
im Ofen angebraten werden.
- Gesamtgewicht 4500 g



## GEMÜSE-SCHNECKE

Rezept für ca. 50 Stück

- Blätterteig (Rezeptur S.4) ca. 900 g  
Blätterteig 2 mm dick ausrollen,  
30 cm hoch und 80 cm lang.
  - Peperoni rote und gelbe grob  
gehackt 200 g  
Frühlingszwiebeln fein  
geschnitten 50 g  
Broccoli grob gehackt 100 g  
Gemüse ca. 5 Minuten mit Wasser  
dämpfen.
  - Kalbsbrät 450 g  
Vollei 50 g  
Das Wasser von der Gemüsefü-  
llung abschütten. Gemüse mit dem  
Kalbsbrät und dem Vollei mischen  
und würzen mit Salz, Pfeffer und  
Aromat.
  - Gemüse-Brätfüllung auf den aus-  
gerollten Blätterteig aufstreichen  
und von der längeren Seite her  
aufrollen. Das Ende der Schnecke  
mit Ei bestreichen. Gemüse-  
Schnecke tiefkühlen und danach  
in gewünschter Grösse schneiden  
(1 – 2 cm).
  - Die Gemüse-Schnecke auf Sil-  
ikonpapier absetzen und vor dem  
Backen auftauen lassen. Gemüse-  
Schnecke mit wenig Dampf bei  
ca. 220°C anbacken. Nach ca. 10  
Minuten Zug öffnen und mit offe-  
nem Zug fertig backen.  
Backzeit ca. 15 Minuten.
- Gesamtgewicht 1750 g



## BLÄTTERTEIG-RING

Rezept für ca. 50 Stück

- Blätterteig (Rezeptur S.4) 1000 g  
Kuchenteig (Rezeptur S.5) 1000 g  
Kuchenteig und Blätterteig gleich  
gross ausrollen, dann den Ku-  
chenteig auf den Blätterteig legen  
und zwei einfache Touren geben.  
Teig 1 Stunde abstehen lassen.
  - Kalbsbrät 900 g  
Peterli gehackt 20 g  
Schnittlauch feingeschnitten 20 g  
Vollei 120 g  
Alle Zutaten miteinander mischen.
  - Blätterteig 2 mm dick ausrollen  
und in Streifen von 6 cm Breite  
schneiden. Auf je 25 cm Länge  
20 g Kräuterbrät aufdressieren.  
Brät einrollen und zu Ringen for-  
men.
  - Brät-Ring ca. 90 Minuten abste-  
hen lassen. Mit Dampf bei ca.  
220°C anbacken. Nach ca. 5 Mi-  
nuten Zug öffnen und fertig bac-  
ken. Backzeit ca. 20 – 25 Minu-  
ten.
- Gesamtgewicht 3060 g

### IHR KOMPETENTER PARTNER FÜR EIN- UND MEHRWEG- PLATTEN SOWIE TAKE-AWAY-VERPACKUNGEN:

Bestellen Sie die Produkte einfach und unkompliziert telefonisch  
oder via Internet unter [www.novopac.ch](http://www.novopac.ch).

#### Abgebildete Produkte: (Seite 1-10)

Artikel 73520.543	Take-Away-Schale mit 3 Abteilungen 238 x 203mm	250 Stück	CHF 32.25 / 100 Stk
Artikel 73520.553	Dazu passender Deckel Silikon beschichtet	250 Stück	CHF 19.00 / 100 Stk
Artikel 77197.003	Partyplateaux 8-Eckig Marmor Schwarz 55 x 36 cm	50 Stück	CHF 3.97 / Stk
Artikel 77199.001	Partyplateaux 8-Eckig Silber 30 x 30 cm	25 Stück	CHF 2.58 / Stk
Artikel 77199.003	Partyplateaux 8-Eckig Silber 45,5 x 30 cm	25 Stück	CHF 3.27 / Stk

(Preise Stand Frühjahr/Sommer 2003. Preisänderungen vorbehalten.)

**MARGO KUNDEN ERHALTEN AUF DEM GANZEN NOVOPAC-TAKE-AWAY-SORTIMENT 5% RABATT!**

(Bei Bestellung bitte vermerken)

## NOVOPAC

Route André Pillier 43, CH-1762 Givisiez  
Tel 026 466 50 00, Fax 026 466 50 03

# Der komplette Lunch aus der Backstube

## ... Süßes darf auch salzig sein

### PARISERGIPFELTEIG MIT GARVIT FROST

- |                      |        |
|----------------------|--------|
| 1. Wasser            | 1500 g |
| Hefe                 | 90 g   |
| GARVIT FROST         | 375 g  |
| Weissmehl            | 2500 g |
| ASTRA V BÄCKEREIFETT | 150 g  |
- Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten, ohne dass er sich erwärmt.
2. CROISSANT rapid 1000 g  
*Gipfelteig zu einem Rechteck ausrollen. Anschliessend den Fettstoff einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben.*
3. Teigtemperatur maximal 23°C  
*Den Teig einfrieren und vor dem Fasonieren etwa 18 Stunden im Kühlschrank lagern oder direkt etwa 12 Stunden im Kühlschrank bei 3 – 5°C lagern und dann aufarbeiten.*
- |               |        |
|---------------|--------|
| Gesamtgewicht | 5615 g |
|---------------|--------|



### POULET-ZWETSCHGEN WÄHE

Rezept für ca. 10 Stück à 16 cm Ø

- |                              |       |
|------------------------------|-------|
| 1. Kuchenteig (Rezeptur S.5) | 900 g |
|------------------------------|-------|
- Kuchenteig 2 mm dick ausrollen, lochen, mit 18er Ring ausstechen und in die vorbereiteten Aluformen legen.*
- |                               |       |
|-------------------------------|-------|
| 2. Pouletfleisch geschneuzelt | 900 g |
|-------------------------------|-------|
- Pouletfleisch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.*
- |                       |       |
|-----------------------|-------|
| 3. Zwetschgen gedörrt | 180 g |
|-----------------------|-------|
- Zwetschgen in kleine Stücke schneiden und dem Pouletfleisch begeben. Je 100 g Füllung in die vorbereiteten Formen geben.*
- |                           |        |
|---------------------------|--------|
| 4. Wildrahmsauce (Pistor) | 1000 g |
|---------------------------|--------|
- Je 100 g Sauce über die Poulet-Zwetschgen Wähen giessen.*
- |   |  |
|---|--|
| 5. Wähen bei ca. 220°C mit offenem Zug ca. 28 Minuten backen. |  |
|---|--|
- |               |        |
|---------------|--------|
| Gesamtgewicht | 2980 g |
|---------------|--------|







### RÜEBLI-WÄHE

Rezept für ca. 10 Stück à 16 cm Ø

- Kuchenteig (Rezeptur S.5) 900 g  
*Kuchenteig 2 mm dick ausrollen, lochen, mit 18er Ring ausstechen und in die vorbereiteten Aluformen legen.*
  - Rüeblin in Scheiben geschnitten 900 g  
Petersilie gehackt 50 g  
*Rüeblin und Petersilie kurz andünsten und je 90 g in die vorbereiteten Formen geben.*
  - Käse gerieben 200 g  
*Je 20 g Käse über den Wähen verteilen.*
  - Guss  
Weissmehl 110 g  
VELUMIN 45 g  
Eier 120 g  
Wasser 450 g  
PATISSA FIN 110 g  
Salz, Muskat, Pfeffer  
*Weissmehl, VELUMIN, Salz, Muskat und Pfeffer mischen. Nach und nach Eier, Wasser und PATISSA FIN begeben und alles knollenfrei verrühren. Je 75 g Guss über die Wähen giessen.*
  - Wähen bei ca. 220°C mit Dampf anbacken. Nach 5 Minuten Zug öffnen und mit offenem Zug ca. 28 Minuten backen.
- Gesamtgewicht 2885 g



### KARTOFFELGRATIN-WÄHE

Rezept für ca. 1 Stück à 37 cm Ø

- Kuchenteig (Rezeptur S.5) 500 g  
Saftbinder 10 g  
*Kuchenteig 2 mm dick ausrollen, stupfen und das gefettete Kuchenblech damit auslegen. Saftbinder auf den Wähenboden streuen.*
  - Kartoffeln 850 g  
Knoblauch fein geschnitten 15 g  
Salz 10 g  
Pfeffer  
*Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden (ca. 4 – 5 mm dick). Den Knoblauch, Salz und Pfeffer begeben und alles mischen. Wähenboden mit den Kartoffeln belegen.*
  - Guss  
VELUMIN 40 g  
Wasser 400 g  
PATISSA FIN 150 g  
Vollei 150 g  
Salz 10 g  
Muskat  
*VELUMIN im Wasser knollenfrei anrühren und die restlichen Zutaten begeben.*
  - Käse gerieben 100 g  
*Käse über die Kartoffeln streuen und Guss darüber giessen.*
  - Wähe mit Dampf bei ca. 220°C anbacken. Nach 5 Minuten Zug öffnen und fertig backen. Backzeit ca. 55 Minuten.
- Gesamtgewicht 2235 g



### GEMÜSE-STOLLEN

Rezept für ca. 30 Stück

- Gipfelteig (Rezeptur S.7) ca. 1400 g  
*Gipfelteig 2 mm dick ausrollen (25 cm breit).*
  - Peperoni rote und gelbe grob gehackt 200 g  
Frühlingszwiebeln fein geschnitten 50 g  
Broccoli grob gehackt 100 g  
*Gemüse ca. 5 Minuten mit Wasser dämpfen.*
  - Kalbsbrät 450 g  
Vollei 50 g  
*Das Wasser von der Gemüsefüllung abschütten. Gemüse mit dem Kalbsbrät und dem Vollei mischen und würzen mit Salz, Pfeffer und Aromat.*
  - Gemüse-Brätfüllung auf den ausgerollten Gipfelteig aufstreichen und von der längeren Seite her aufrollen. Das Ende vom Gipfelteig mit Ei bestreichen.  
*Gemüse-Stollen in 10 cm lange Stücke schneiden, in der Hälfte der Länge nach halbieren und zu einem Stollen zusammen drehen und in Aluförmchen (10 x 6 cm) absetzen.*
  - Die Stollen garen lassen und mit Dampf bei ca. 220°C anbacken. Nach ca. 10 Minuten Zug öffnen und fertig backen. Backzeit ca. 20 – 25 Minuten.
- Gesamtgewicht 2250 g

10 Top-Empfehlungen

# Der komplette Lunch aus der Backstube

## ...verführerische Desserts gegen



### APFEL-MANDELKUCHEN

Rezept für ca. 5 Stück à 25cm Ø

1. Kuchenteig (Rezeptur S.5) 1100 g  
*Kuchenteig auf 2 mm dick ausrollen, stupfen und die gefetteten Kuchenbleche damit auslegen.*
  2. BAMANDA angerührt 600 g  
*Je 120 g BAMANDA auf den Wähenboden streichen.*
  3. Äpfel 1500 g  
*Äpfel schälen, in Schnitze schneiden und mit je 300 g pro Wähe belegen.*
  4. FLORENTINER-MIX 250 g  
Mandeln gehobelt 250 g  
*Miteinander mischen und je 100 g pro Stück über die Wähen streuen.*
  5. Wähen bei ca. 220°C mit offenem Zug ca. 30 Minuten backen.
- Gesamtgewicht 3700 g



### STREUSEL

1. CREMONA EXTRA 900 g  
Zucker 900 g  
Weissmehl 1350 g  
*Alle Zutaten gut mischen. Den Teig anschliessend durch ein grobes Sieb drücken und kalt stellen.*
  2. **Tipp** Streusel können vorbereitet und eingefroren werden.
- Gesamtgewicht 3150 g

# den Stress!



## GRAND MARNIER TÖRTCHEN

Rezeptur für ca. 68 Stück à 9 cm Ø

1. Zuckerteig 1700 g  
*Zuckerteig 2 mm dick ausrollen und mit Ausstecher von 11 cm Ø ausstechen und in die vorbereiteten leicht gefetteten Aluförmchen legen.*
  2. RÜHR & FRISCH 600 g  
Weissmehl 400 g  
GRAND'OR Patisserie 400 g  
Wasser 400 g  
*Alle Zutaten zusammen mit grobem Besen während ca. 3 Minuten im Schnellgang rühren.*
  3. Orangeat 180 g  
Grand Marnier 60 g  
*Orangeat ca. 1 Stunde im Grand Marnier einweichen und dann unter die aufgeschlagene Masse ziehen. Je 30 g Masse in die vorbereiteten Förmchen dressieren.*
  4. VANI angerührt (Vanillecreme) 1700 g  
Grand Marnier 200 g  
*VANI und Grand Marnier mischen und dann je 25 g in der Mitte eindressieren.*
  5. FLORENTINER-MIX 510 g  
Mandeln gehobelt 510 g  
*Mandeln leicht mit Wasser benetzen und mit dem FLORENTINER-MIX mischen, dann je 15 g über die Masse streuen.*
  6. Grand Marnier Küchlein bei ca. 200°C mit offenem Zug ca. 25 Minuten backen.
  7. Grand Marnier Küchlein mit Puderzucker stauben und mit frischen Orangen oder Mandarinen belegen und gelieren.
- Gesamtgewicht 6660 g



## BAILEYS-CREMESCHNITTEN

Rezeptur für ca. 22 Stück

1. Blätterteig gebacken (Rezeptur S.4) 320 g  
Roulade 120 g  
*Zweimal Blätterteig in 7 x 70 cm schneiden und einen Rouladenstreifen 7 x 70 cm schneiden.*
  2. VANI 250 g  
Wasser 550 g  
CREMISSA 250 g  
Baileys 250 g  
*Alle Zutaten zusammen mit grobem Besen während ca. 3 Minuten im Schnellgang rühren.*
  3. Baileyscrèmeschnitten wie gewohnt füllen, in der Mitte die Roulade einlegen und den Rest der Crème darüber verteilen.
  4. Apricotur 50 g  
Fondant weiss 300 g  
*Blätterteigboden apricotieren, glasieren.*
  5. Fondant weiss 150 g  
Baileys 50 g  
*Fondant mit Baileys mischen und damit die Crèmeschnitten filieren. Crèmeschnitten in Dreiecke von 6 cm Kantenlänge schneiden.*
- Gesamtgewicht 3060 g



## BAILEYS BERLINER

Rezeptur für ca. 270 Stück

1. GOLDBERLINER - MIX 3100 g  
Wasser 1000 g  
Hefe 100 – 250 g  
Eier 700 g  
*Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teig ohne Stockgare auf 8 mm ausrollen und in Quadrate von 4 x 4 cm schneiden und auf Teigtücher absetzen und garen lassen.*
  2. **Baileysfüllung**  
VANI 1125 g  
Wasser 2250 g  
Baileys 675 g  
*Alle Zutaten zusammen mit grobem Besen während ca. 3 Minuten im Schnellgang rühren.*
  3. ASTRA Fritierfett 900 g  
*Bei guter Stückgare die Berliner im 175°C heissen ASTRA Fritierfett ca. 8 Minuten backen.*
  4. Die gebackenen Berliner mit je 15 g Baileys-Füllung füllen, im Zimtzucker wenden und evt. mit Staubzucker stauben.
- Gesamtgewicht 9850 – 10000 g

## GRAND'OR – die neue Fettstoffgeneration FÜR GEBÄCKE MIT FEINSTEM BUTTERAROMA

GRAND'OR Margarinen und GRAND'OR Bäckereifett verfügen nicht nur über die feinen, einzigartigen Butteraromaperlen. Bei jedem Produkt wurden zudem Geschmack, Konsistenz und Verarbeitungseigenschaften individuell auf seine Verwendung abgestimmt.

GRAND'OR-Fettstoffe lassen sich leicht, schnell und sicher verarbeiten. Sie ermöglichen Ihnen, Gebäcke in einer Qualität herzustellen, von welcher Ihre Kunden begeistert sein werden: **verführerisch duftend und köstlich im Geschmack!**

Mit feinen Butteraroma-Perlen  
Für das Plus  
an Genuss



Das GRAND'OR Sortiment umfasst folgende Produkte:

- GRAND'OR PATTISERIE, rein pflanzlich
- GRAND'OR BLÄTTERTEIG, rein pflanzlich
- GRAND'OR BLÄTTERTEIG RAPID, rein pflanzlich, 2kg-Platten
- GRAND'OR BÄCKEREIFETT, rein pflanzlich

- Pistor Art. 4755
- Pistor Art. 4754
- Pistor Art. 4796
- Pistor Art. 3488

# Der z'Vieri-Hunger kommt



## BLÄTTERTEIG-AMARENEN-APFEL

Rezept für ca. 60 Stück

1. Blätterteig (Rezeptur S.4) 2100 g  
Blätterteig auf 2 1/4 mm ausrollen und mit Apfelsausstecher ausstechen.

2. **Füllung**  
Magerquark 500 g  
EISELLA APFEL 600 g  
Amarenen Kirschen 220 g  
Eigelb 40 g  
VANI 100 g

Alles miteinander mischen.

3. Streusel (Rezeptur S.9) 600 g  
Boden mit Ei anstreichen, dann je ca. 25 g Füllung aufdressieren. Die ausgestochenen Deckel der Länge nach schneiden, auflegen und mit Ei anstreichen. Nach Belieben noch je 10 g Streusel darüber streuen. Vor dem Backen ca. 60 Minuten abstehen lassen.

4. Blätterteig-Apple bei ca. 220°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug fertig backen. Backzeit ca. 21 Minuten.

5. Nach dem Backen apricotieren und glasieren oder mit Puderzucker stauben.

Gesamtgewicht 3560 – 4160 g



# bestimmt



## AMARETTO-CAKE AM METER

Rezept für ca. 2 Cakes à 50 cm

### 1. Amaretto-Füllung

BAMANDA	150 g
BRUNELLA	150 g
Amaretto	150 g

*BAMANDA und BRUNELLA mit dem Amaretto anrühren und 20 Minuten quellen lassen.*

2. GRAND'OR Pâtisserie	350 g
Zucker	185 g
BAMANDA angerührt	200 g
Bittermandelessenz	4 g
Salz	4 g

*Alle Zutaten zusammen schaumig rühren.*

3. Eier	260 g
Milch	280 g

*Nach und nach begeben.*

4. Mandeln gemahlen	60 g
Mandeln gestäubelt	60 g
Couverture Vanille gehackt	100 g
Weissmehl	350 g
Backpulver	12 g

*Das Mehl mit dem Backpulver zusammen absieben und mit den Mandeln und der Couverture unter die Masse melieren. Cakesformen fetten und mit Weissmehl leicht stauben. Pro Form 300 g Masse einfüllen, dann 220 g Füllung in die Mitte dressieren und mit der restlichen Masse (550 g) auffüllen.*

5. Cakes bei ca. 190°C mit geöffnetem Zug ca. 30 Minuten backen.

6. Nach dem Backen Cakes stürzen und nach Belieben fertig stellen.

Gesamtgewicht 2315 g



## AMARENEN-CAKE

Rezept für ca. 16 Minicakes à 80 g

1. GRAND'OR Pâtisserie	200 g
Zucker	200 g

*Schaumig rühren.*

2. Eier	200 g
---------	-------

*Nach und nach begeben.*

3. Haselnüsse gemahlen	100 g
Amarenen Chriesi	300 g
grob gehackt	50 g
Amarenen Saft	50 g

*Unter die Masse ziehen.*

4. Weissmehl	250 g
Backpulver	10 g

*Das Mehl mit dem Backpulver zusammen absieben und unter die Masse melieren. Cakesformen mit CONTISSA fetten und mit gehobelten Mandeln ausstreuen oder mit Weissmehl leicht stauben. Je ca. 80 g Masse in die Cakesformen (13 x 5.5 cm) einfüllen.*

5. Mini-Cakes bei ca. 190°C und geöffnetem Zug ca. 18 Minuten backen.

6. Nach dem Backen Mini-Cakes stürzen und nach Belieben fertig stellen.

7. **Tipp** Es können auch andere Formen verwendet werden, diese zu 2/3 mit der Masse füllen.

Gesamtgewicht 1310 g



## BROMBEER-WÄHE

Rezept für ca. 5 Stück à 25cm Ø

1. Blätterteig (Rezeptur S.4) 1100 g  
*Blätterteig 2 mm dick ausrollen, stupfen und die gefetteten Kuchenbleche damit auslegen.*

2. BAMANDA angerührt 600 g  
*Je 120 g BAMANDA auf den Wäheboden streichen.*

3. Brombeeren tiefgekühlt 2000 g  
*Je 400 g pro Wähe gleichmässig verteilen.*

4. VELUMIN	75 g
VANI	125 g
Zucker	50 g
Wasser	675 g
PATISSA FIN	500 g

*Zimt  
VELUMIN, VANI, Zucker und Zimt mischen, danach mit Wasser und PATISSA FIN knollenfrei anrühren. Je 280 g Guss pro Wähe verteilen.*

5. Wähen bei ca. 220°C mit offenem Zug ca. 30 Minuten backen.

6. Eiweiss 150 g  
Zucker 180 g

*Eiweiss steif schlagen und Zucker nach und nach begeben. Nach dem Backen, Wähen mit dem Eischnee ausgarnieren und im heissen Ofen bei ca. 240°C 3 – 4 Minuten abflämmen.*

Gesamtgewicht 5455 g

## EISELLA APFEL

**Trockenmischung zur einfachen Herstellung saftiger, aromatischer Apfel-Füllmassen**

- mit Wasser anrühren, ziehen lassen, fertig
- mit dem vollen Aroma erntefrischer Äpfel
- für back- und schnittfeste Füllungen
- keine Lagerverluste, da unverderblich

Pistor Art. 1092



*Bäckereifett einmal anders;*  
**...oder das witzige, handliche z'Nüni**





### HANDY-SANDWICH

Rezept für ca. 50 Stück

Weggliteig	
1. Wasser	1000 g
VELUMIN	100 g
Weissmehl	ca. 1800 g
Backhefe	100 g
GÄRCONTROLLER	
GOLDPERLS	50 g
Salz	40 g
GRAND'OR Bäckereifett	200 g
<i>Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.</i>	
2. Nach 15 Minuten Stockgare Weggliteig 5 mm dick ausrollen und Rechtecke von 6 x 12 cm schneiden. Die Antennen (1 x 2 cm) schneiden, auf der einen Seite flachdrücken und mit der flachen Seite unter die Handys legen. Mit Ei anstreichen und garen lassen.	
3. Speckwürfel	300 g
<i>Nach der Gare die Handys im Kühlschrank abstehen lassen, nochmals mit Ei anstreichen. Speckwürfel gut eindrücken und Display mit Messer schneiden.</i>	
4. Handys bei ca. 220°C mit offenem Zug anbacken, nach 2 Minuten dämpfen und mit offenem Zug goldgelb ausbacken. Backzeit ca. 15 Minuten.	
5. Die ausgekühlten, aufgeschnittenen Natels nach Belieben mit Salat, Käse und Fleisch belegen.	
Gesamtgewicht	3590 g

\* **TIPP** das Display kann auch aus Zuckerteig geformt werden.

### ZUCKERTEIG

1. Zucker	750 g
GRAND'OR Bäckereifett	600 g
Zitronenraps	20 g
<i>Miteinander mischen.</i>	
2. Eier	150 g
Milch	250 g
<i>Nach und nach begeben.</i>	
3. Weissmehl	1500 g
<i>Kurz darunter mischen.</i>	
Gesamtgewicht	3270 g



### SONNTAGSBROT MIT GRAND'OR BÄCKEREIFETT

Rezept für ca. 10 Stück

1. Wasser	1000 g
Weissmehl	2000 g
VELUMIN	100 g
GÄRCONTROLLER	
GOLDPERLS	50 g
Hefe	100 g
Zucker	40 g
Salz	40 g
GRAND'OR Bäckereifett	250 g
<i>Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten, GRAND'OR Bäckereifett bei Hälfte der Knetzeit beigegeben.</i>	
2. Nach ca. 30 Minuten Stockgare, Teigstücke von 350 g abwägen und in Cakeformen (90 x 200mm) legen. Bei guter Stückgare Sonntagsbrot mit Ei anstreichen und in gewünschter Art schneiden.	
3. Sonntagsbrot bei ca. 220°C mit offenem Zug ca. 30 Minuten backen.	
Gesamtgewicht	3580 g



### HANDY-PAUSENBRÖTLI

Rezept für ca. 55 Stück

Grittibänz-Teig	
1. Wasser	1000 g
VELUMIN	100 g
Weissmehl	ca. 2000 g
Backhefe	100 g
GÄRCONTROLLER	
GOLDPERLS	50 g
Vollei	50 g
Zucker	80 g
Salz	40 g
GRAND'OR Bäckereifett	250 g
<i>Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.</i>	
2. Nach 15 Minuten Stockgare Grittibänzteig 5 mm dick ausrollen und Rechtecke von 6 x 12 cm schneiden. Die Antennen (1 x 2 cm) schneiden, auf der einen Seite flachdrücken und mit der flachen Seite unter die Handys legen. Mit Ei anstreichen und garen lassen.	
3. Sultaninen	300 g
<i>Nach der Gare die Handys im Kühlschrank abstehen lassen, danach nochmals mit Ei anstreichen. Sultaninen gut eindrücken und Display* mit Messer schneiden.</i>	
4. Handys bei ca. 220°C mit offenem Zug anbacken, nach 2 Minuten dämpfen und mit offenem Zug goldgelb ausbacken. Backzeit ca. 15 Minuten.	
Gesamtgewicht	3970 g

## GRAND'OR - BÄCKEREIFETT

Mit GRAND'OR BÄCKEREIFETT gelangen Ihnen Gebäcke mit feinstem Butteraroma. Das hochwertige, rein pflanzliche Bäckereifett überzeugt durch die feinen Butteraromaperlen, welche sich beim Verarbeiten nach und nach auflösen und nach dem Backen für einen langanhaltenden Genuss sorgen. GRAND'OR BÄCKEREIFETT bei der Herstellung von Konfekt eingesetzt ergibt perfekte, mürbe Gebäcke.

GRAND'OR BÄCKEREIFETT, rein pflanzlich

Pistor Art. 3488

**Verleiht Ihren Gebäcken ein langanhaltendes, feinstes Butteraroma**

Mit feinen Butteraroma-Perlen  
Für das Plus  
an Genuss



# KEIN TRICK!

*Mit GRAND'OR Bäckereifett zaubern Sie beste Gebäcke mit feinstem Butteraroma*



Ein gelungenes Take-Away oder Party-Konzept beginnt bereits vor der Türe zur Bäckerei. Locken Sie Ihre Kunden geschickt, mit einem entsprechenden Schreiben, in Ihre Bäckerei! Machen Sie auf Ihr Angebot aufmerksam, mit Rotairs, Thekenstellern, Inseraten oder Schaufensterdekorationen.

Gerne unterstützen wir Sie, gegen einen kleinen Unkostenbeitrag von CHF 20.–, mit unserer CD-Rom zur MARGO Post 155. Sie enthält kreative und nützliche Vorlagen:

- **Beispiele für Rotairs und Dekorationsmaterial**
- **Bilder der Produkte aus dieser Margo Post**
- **Gebäckskalkulationen**
- **Vorlagen für Briefe an Ihre "Party-Kunden"**

Die CD-Rom "Margo Post 155" können Sie telefonisch (unter 041/768 22 22) oder per Email ([info@margo.ch](mailto:info@margo.ch)) bestellen. Wir werden Ihnen die CD inklusive Einzahlungsschein umgehend per Post zustellen.



Übrigens... kennen Sie unsere Rezeptdatenbank mit über 400 Back- und Schwimmback-Rezepten? Besuchen Sie uns auf [www.margo.ch](http://www.margo.ch)!

