MARGOPOST

Trends und Informationen für das Bäcker-Konditorgewerbe 156

Liebe Kundin, lieber Kunde

Wenn wir uns in die Rolle eines Konsumenten versetzten, so wird uns bewusst, dass wir heute bei der Entscheidung, wo wir unsere Einkäufe tätigen, die Qual der Wahl haben. Es spielt im Grunde keine Rolle, um welches Produkt es sich handelt, stets sind wir am Vergleichen und am Gegenüberstellen. So betrachtet fällt auf, dass man heutzutage nicht einfach einen Fernseher, ein Werkzeug, ein Getränk oder ein Brot kauft. Meistens erwirbt man –und dies kommt auf den jeweiligen Anbieter oder Händler an- ein ganzes Paket Dienstleistungen (scheinbar kostenlos oder jedoch auch gegen Entgelt) dazu. Man kauft, wo das Dienstleistungs- „Gesamtpaket“ stimmt. Viele Konsumenten suchen aber auch gezielt nach einem sogenannten „Einkaufserlebnis“.

Die „selbstverständlichste“ Dienstleistung, welche vom Konsumenten erwartet wird, nämlich, dass man sich für ihn Zeit nimmt, wird immer schwieriger zu erbringen. Während der Geschäftszeit ist (zum Glück) der ganze Laden voll mit Kunden. Für den Einzelnen bleiben da meist nur ein freundliches Lächeln und ein paar wenige Sekunden Zeit übrig.

„Sich für den Konsumenten Zeit nehmen“, soll das Motto dieser Margo Post sein. Man könnte jedoch auch vom „Umsatz nach Ladenschluss“ sprechen. Die Ideen und Rezepte, welche Sie auf den folgenden Seiten finden werden, eignen sich, um Ihre heutigen und zukünftigen Kunden nicht nur in Ihren Laden, sondern viel mehr auch in Ihre Backstube zu locken.

Dienstleistung am Kunden kann für den Bäcker auch Mehrverdienst bedeuten. Ein „massgeschneidertes“ Angebot für den Kunden ist heute nicht mehr teure Fiktion, sondern gehört für jeden Anbieter in nahezu jedem Markt zum Dienstleistungspaket.

Auch in dieser Margo Post möchten wir Ihnen nicht nur leckere, umsatzbringende und rationell herstellbare Rezepte anbieten, sondern vor allem auch Umsatzideen, mit welchen nicht nur die Produkte, sondern auch der Namen Ihrer Bäckerei langfristig in aller Munde sein und bleiben werden.

Wir wünschen Ihnen eine gut besuchte Backstube!

Ihr MARGO-Team

verkaufen

Ein Firmenanlass der Extraklasse

In modernen Unternehmungen ist der Begriff Teambildung nicht nur eine leere Floskel. ***Firmenabende und Firmenausflüge*** *sind längst nicht mehr nur ein gemütliches Zusammensein bei Speis und Trank. Vielmehr versucht man bei diesen Anlässen das Teamgefühl unter den Mitarbeitern zu verstärken und gemeinsame Erfolgserlebnisse zu schaffen. Ein* ***Erlebnis*** *in einer ungewohnt spannenden Atmosphäre, welches den Mitarbeitern aus den unterschiedlichsten Abteilungen die Möglichkeit gibt, zusammen etwas zu vollbringen (und sei es nur einen leckeren Zopf oder ein paar feine Weihnachtsguezli), ist eine* ***Abwechslung****, die sich nicht nur für Ihre Kunden, sondern auch für Sie* ***lohnen*** *kann. Ein solches gemeinsames Backen kann mit einem anschliessenden Backstubenapéro und den Gebäcken von* ***Seite 3 + 4*** *geschickt abgerundet werden. Vergessen Sie jedoch beim ganzen Spass, welchen diese Anlässe bringen, nicht, der Firma auch Rechnung zu stellen.*

Vereint mit dem Quartierverein

Die Schweizer sind ein Vereinsvolk. Kaum einer ist nicht in einer Vereinigung, einem Sportclub, einer „Gugge“ oder einer anderen Interessengemeinschaft Mitglied. Auch Vereine haben ***Bedürfnisse an Backwaren****, vor allem an den vereinsinternen Anlässen. Zudem planen die meisten ihre eigenen Club- oder Vorstandsabende, bei welchen man oft einer ganz anderen Tätigkeit nachgehen möchte****. Die Gelegenheit*** *für den renommierten Bäcker, seine Dienste anzupreisen.* ***Ein Lustiger Vereinsabend*** *beim „Guetzle“ bringt jedem Vereinsmitglied unvergessliche Momente und Ihnen eine Gelegenheit zu Umsatz, so wie eine Mund zu Mund Werbung, welche kaum zu übertreffen ist. Die Gebäcke auf den* ***Seiten 5 + 6*** *sind Anregungen für ein gelungenes „Vereins-backen“.*

Berufswahlunterricht einmal anders

Mancher Schüler fragt sich, was ein Bäcker den ganzen Tag / die ganze Nacht in seiner Backstube so treiben mag. Einen Beruf, den man nicht sieht und eigentlich auch wenig davon weiss, wird man bei seiner ***Berufswahl nicht an erste Stelle*** *setzen. Geben Sie doch einmal einer Klasse der Schule von nebenan oder einer Auswahl von interessierten Schülern die* ***Gelegenheit****, den äusserst anspruchsvollen und schönen Beruf des Bäckers kennen zu lernen. Die Schüler werden es Ihnen mit* ***Werbung*** *bei Ihren Eltern und Lehrern danken und Sie bald, als Erwachsene, immer wieder besuchen. Auf den* ***Seiten 7 + 8*** *finden Sie Anregungen für einen interessanten und leckeren Schüleranlass.*

„Mami ig wot zum Beck, dä het die beschte Sache!“

Unsere Kunden und Mitarbeiter der Zukunft kommen oft zu kurz. Welches Schleckmaul interessiert es nicht, wie die Confiture in den Berliner kommt oder warum eigentlich die Gipfeli krumm sind?! Mit einem ***Backnachmittag für die Kinder*** *Ihrer Kunden verschaffen Sie deren Eltern ein paar ruhige Stunden (zum Beispiel in Ihrem Kaffee?) und den Kindern ein* ***unvergessliches Erlebnis****. Auf diese Weise findet* ***Ihre Bäckerei*** *den Weg ins Herz von so mancher erfreuten Mutter und von manchem stolzen Vater... und Ihre Produkte den Weg auf deren täglichen Einkaufszettel. Gebäcke für Mamis Einkaufsliste finden Sie auf den* ***Seiten 9+10****.*

Frisch Gebackenes statt „Happy-Meal“

Kinder-Partys *sind für Eltern oft ein riesiger Aufwand, zu welchem ihnen die Infrastruktur und auch die Zeit fehlen. Aus diesem Grund entscheiden sich immer mehr Eltern für organisierte Kinderpartys bei den unterschiedlichsten Anbietern.* ***Kinderpartys sind eine lukrative Dienstleistung****, die auch vom Bäcker mit Restaurant oder Kaffeestube erbracht werden kann. Für eine gelungene Kinderparty bedarf es wenig. Ein paar Leckereien und ein paar anregende Spiele, und schon haben Sie in den kleinen Gästen und deren Eltern* ***Kunden gewonnen****, welche Ihnen treu bleiben werden. Gebäcke für aufgeweckte Kinder finden Sie auf den* ***Seiten 11+12****.*

Der Bäcker-Brunch

Das ganze Jahr bietet Gelegenheiten, seinen ***Laden*** *vor der Türe zu* ***vergrössern****. Weihnachtsmarkt, Fastnacht, Frühjahrsfeste, Sommernachtsfeste und vieles mehr. Zudem haben sich die Essgewohnheiten in der Freizeit, sprich am Wochenende, zusehends verändert. Aus dem Wochenend-Zmorge wurde der „Weekend-Brunch“, welcher auch gerne mal bis in die späten Nachmittagsstunden dauern darf. Verbindet man diese beiden Umsatzgelegenheiten, so kommt einem die Idee, einen Bäckerbrunch anzubieten, auch wenn man nicht über ein Betriebseigenes Bistro oder Restaurant verfügt. Mit einem Festzelt (evt. gemeinsam mit einem Metzger oder einer Käserei), ist mit wenig Kosten ein einträglicher Anlass organisiert, der noch lange in der Erinnerung Ihrer Kunden bleiben wird. Bodenständige und kreative Gebäcke für den gelungenen Brunch finden Sie auf den Seiten* ***13 + 14****.*

Ein Firmenanlass der Extra

HACKFLEISCH-KRÄPFLI
Rezept für ca. 96 Stück

1. Blätterteig (Rezeptur siehe unten) 800 g
   Blätterteig 1.5 mm dick ausrollen, stupfen und mit rundem gezacktem Ausstecher (6.5 cm Ø) ausstechen.

2. **Füllung**
   Hackfleisch 200 g
   Kalbsbrät 100 g
   Vollei 30 g
   Speisesalz, Pfeffer, Paprika, Küchenkräuter
   Alles miteinander mischen.

3. Mandelstäbli 35 g
   Blätterteig – Bödeli mit Ei anstreichen, je ca. 3.5 g Hackfleischfüllung in die Mitte dressieren, Teig überlegen und gut festdrücken. Mit Ei anstreichen und die gehackten Mandelstäbli aufstreuen.

4. *Hackfleisch – Kräpfli mit Dampf bei ca. 220°C backen.*
   Backzeit ca. 20 Minuten.

Gesamtgewicht 1165 g

klasse

KÜRBISKERN APÉRO
Rezept für ca. 100 Stück

1. Blätterteig (Rezeptur siehe unten) 600 g
   Blätterteig auf 1.75 mm ausrollen und stupfen.
2. Kürbiskerne 225 g
   Ausgerollter Blätterteig mit Ei anstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Grob gehackte Kürbiskerne aufstreuen und leicht festdrücken. Mit scharfem Messer Quadrate von 4 x 4 cm schneiden.
3. *Apéro - Gebäck gut abstehen lassen, dann mit Dampf bei ca. 220°C backen.*
   Backzeit ca. 12 Minuten.

Gesamtgewicht 825 g

SARDELLEN APÉRO
Rezept für ca.96 Stück

1. Blätterteig (Rezeptur siehe unten) 690 g
   Blätterteig auf 1.5 mm ausrollen. 5 cm breite Streifen für den Boden und 5.5 cm breite Streifen für die Abdeckung schneiden. In die Abdeckung mit kleiner Lochtülle Löcher ausstechen.
2. **Füllung**
   Sardellen Filet 90 g
   Béchamel Sauce 120 g
   Sardellen Filet feinhacken und mit der Béchamel Sauce mischen.
3. *Blätterteigboden mit Ei anstreichen, Füllung mit kleiner Lochtülle aufdressieren, Blätterteigdeckel darüber legen und auf der Seite festdrücken. Streifen in 2.5 cm breite Schnitten schneiden.*
4. *Sardellen Apéro mit Dampf bei ca. 220°C backen.*
   Backzeit ca. 15 Minuten.
5. **TIPP** *Der Sardellen Apéro kann geschnitten am Stück oder einzeln gebacken werden.*

Gesamtgewicht 900 g

SPECKSCHNECKEN
Rezept für ca. 90 Stück

1. Blätterteig (Rezeptur siehe unten) 500 g
   Blätterteig auf 1.5 mm ausrollen (Rechteck von ca. 25 cm höhe).
2. Bratspeck in Scheiben geschnitten 150 g
   Blätterteig mit Ei anstreichen, Speckscheiben auflegen nochmals mit Ei anstreichen und aufrollen. Die Blätterteig-Speckrolle kurz tiefkühlen, dann ca. 0.75 cm breite Scheiben schneiden.
3. Emmentaler Käse gerieben 90 g
   Mit Ei anstreichen und im Käse tunken.
4. *Speckschnecken mit Dampf bei ca. 220°C backen.*
   Backzeit ca. 15 Minuten.

Gesamtgewicht 740 g

DEUTSCHER BLÄTTERTEIG

1. Weissmehl 3000 g
   Salz 60 g
   CONTISSA 300 g
   Wasser ca. 1500 g
   zu einem plastischen Teig kneten. Diesen sofort auf der Ausrollmaschine auf ca. 35 x 40 cm ausrollen.
2. GRAND'OR Blätterteig rapid 2000 g
   in die Mitte des Teiges legen und mit dem freibleibenden Teig einschlagen.Dem eingeschlagenen Teig in kurzen Abständen eine einfache und zwei Doppeltouren geben. Teigdicke vor dem Zusammenlegen jeweils 8 - 9 mm. Den Teig in ein Plastiktuch einschlagen und über Nacht bzw. bis zu 5 Tagen im Kühlschrank lagern. (Bei längerer Lagerzeit einfrieren und 24 Stunden vor dem Weiterverarbeiten im Kühlschrank auftauen lassen.) 1-2 Stunden vor dem Weiterverarbeiten nochmals zwei Doppeltouren geben.

Gesamtgewicht 6860 g

Vereint mit dem Quartierve

LEBKUCHENTEIG

1. Bienenhonig	1000 g
Zucker	750 g
Sorbit	250 g
Pottasche	25 g
Milch	125 g
Triebsalz	25 g
Milch	125 g
Lebkuchengewürz	35 g
Weissmehl	2500 g
Vollei	200 g
MARGO V	200 g

Honig, Zucker und Sorbex leicht erwärmen, so dass sich der Zucker auflöst, danach den Honig auskühlen lassen. (Potasch und Triebsalz in zwei verschiedenen Schalen mit der Milch auflösen.) Weissmehl und Lebkuchengewürz miteinander mischen. Den Honig und die restlichen Zutaten beigeben und alles zu einem Teig verarbeiten.

2. Den Lebkuchenteig an einem kühlen Ort aufbewahren.

3. **TIPP** *Der Lebkuchenteig kann auch tiefgekühlt werden.*

Gesamtgewicht	5235 g

rein

FESTTAGS-PRALINE
Rezept für ca. 250 Stück

1. **Ganache**
   PATISSA FIN 250 g
   Couverture Vanille 800 g
   MARGO Condita Fest 100 g
   Grand Marnier 120 g
   PATISSA FIN erhitzen, die gehackte Couverture beigeben und auflösen. Die Ganache vom Feuer nehmen und das MARGO Condita Fest beigeben. Am Schluss den Grand Marnier unter die Ganache ziehen.

2. Lebkuchenteig (Rezeptur Siehe oben) 625 g
   Lebkuchenteig 1.75 mm dick ausrollen und mit Herz oder rundem Ausstecher Bödeli von 3 cm Ø ausstechen. Auf Silikonpapier absetzen und im milden Ofen backen. Backzeit ca. 5 Minuten.

3. *Die Ganache leicht schaumig rühren, mit kleiner Lochtülle kleine Herzen oder mit Sterntülle Rosetten von je ca. 5 g aufdressieren.*

4. Couverture Vanille 1100 g
   Festtags- Praline mit der temperierten Couverture trempieren.

Gesamtgewicht 2995 g

MINI COOKIES
Rezept für ca. 60 Stück

1. MARGO 10 200 g
   Zucker 125 g
   Vanillezucker 15 g
   Vollei 90 g
   MARGO 10, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Vollei nach und nach zugeben.

2. Weissmehl 300 g
   Backpulver 10 g
   Speisesalz 3 g
   Couverture Vanille gehackt 200 g
   Mandeln weiss gehackt 70 g
   Baumnüsse gehackt 130 g
   Alle Zutaten miteinander mischen und unter die Masse melieren.

3. *Stangen von ca. 5 cm Ø rollen. Von den Stangen ca. 1 cm breite Scheiben abschneiden und leicht zerdrückt auf Silikonpapier absetzen.*

4. **Decor**
   Couverture Vanille gehackt 75 g
   Mandeln weiss gehackt 30 g
   Baumnüsse gehackt 70 g
   Alles miteinander mischen und auf den Cookies verteilen.

5. *Cookies bei ca. 180°C mit offenem Zug backen. Backzeit ca. 12-15 Minuten.*

Gesamtgewicht 1318 g

ZIMT-STENGELI
Rezept für ca.105 Stück

1. MARGO 10 560 g
   Zucker 400 g
   Schaumig rühren.

2. Vollei 340 g
   Kirschen confiert 120 g
   SWEET FLAKES Zimt 120 g
   Vollei nach und nach beigeben, am Schluss die fein gehackten Kirschen und SWEET FLAKES Zimt unter die Masse ziehen.

3. Weissmehl 1000 g
   Unter die Masse melieren.

4. *Mit 12er Sterntülle Stengeli von ca. 6 cm Länge auf Silikonpapier dressieren.*

5. *Zimt - Stengeli mit offenem Zug bei ca. 210°C backen. Backzeit ca. 8 Minuten.*

6. Himbeermarmelade ohne Kern 320 g
   Couverture Vanille 280 g
   Die Zimt - Stengeli mit je ca. 3 g Himbeermarmelade zusammensetzen und beide Ende mit Vanille Couverture überziehen.

Gesamtgewicht 3140 g

Die Confiserie-Fette mit dem zartesten Schmelz

40 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Fetten für Bäcker und Konditoren schmeckt man einfach.

MARGO Condita Fest, rein pflanzlich Kart. zu 10 kg **Pistor Art. 4759**

MARGO Hartfett 30°, fraktt. Kokosfett Kart. zu 12 kg **Pistor Art. 4760**

MARGO Cocos, reines Kokosfett Kart. zu 10 kg **Pistor Art. 4761**
Zur Herstellung von Crèmen, Füllungen und Confiserieprodukten

Berufswahlunterricht einmal

KUCHENTEIG MIT MARGO M

1.	Weissmehl	2000 g
	MARGO M	800 g
	Salz	40 g
	Wasser	ca. 700 g

MARGO M 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, im Kühlschrank lagern.*

3. **TIPP** *Wenn ein Drittel von MARGO 10 durch Florana ersetzt wird, ergibt dies stabilere Teige, die sich weniger zusammenziehen.*

Gesamtgewicht	3540 g

anders

ZOPF SÜSS GEFÜLLT MIT BRUNELLA

Rezept für ca.12 Stück

1. **Teig**

Wasser	1000 g
VELUMIN	100 g
Weissmehl	2100 g
Backhefe	100 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	50 g
Zucker	20 g
Speisesalz	40 g
MARGO 10	250 g

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. MARGO 10 bei der Hälfte der Knetzeit beigeben. Stockgare: 15 Minuten.

2. **Füllung**

BRUNELLA Instant	2300 g
Kokos	430 g
Zitronensaft	50 g
Wasser	900 g

Alles miteinander anrühren und min. 20 Minuten quellen lassen.

3. Zopfteig von 300 g zu einem Rechteck von ca. 21 x 36 cm ausrollen. Ausrolldicke ca. 2.5 mm. Das Rechteck in drei gleich breite Streifen schneiden und je ca. 100 g Füllung aufdressieren. Ränder mit Ei anstreichen und aufrollen. Die drei Stränge zu einem Zopf flechten, mit Ei anstreichen und garen lassen.

4. Vor dem Backen Zöpfe ein zweites Mal mit Ei anstreichen. Bei ca. 220°C und offenem Zug backen. Backzeit ca. 25 Minuten. Nach dem Backen Zöpfe noch heiss apricotieren und glasieren.

Gesamtgewicht 7340 g

APFEL-ZWETSCHGEN WÄHE

Rezept für ca.5 Stück à 22 cm Ø

1. Kuchenteig (Rezeptur S. 7) 1250 g

Je 250 g Kuchenteig 2.5 mm dick ausrollen, leicht stupfen und die gefetteten Kuchenbleche damit auslegen.

2. Äpfel geschält 750 g
Zwetschgen 1200 g
Baumnüsse gehackt 100 g

Äpfel in Schnitze schneiden, reihenweise abwechselnd mit den Zwetschgen die Wähen belegen. Am Schluss je 20 g gehackte Baumnüsse darüber streuen.

3. **Wähenguss**

GRAND OR Patisserie	220 g
Zucker	180 g
Vollei	70 g
Zitronenrappe	25 g
PATISSA FIN geschlagen	360 g
Weissmehl	140 g

GRAND OR Patisserie, Zucker, Vollei und Zitronenrappe schaumig rühren. Das steif geschlagene PATISSA FIN unter die Masse ziehen und zuletzt das Mehl untermelieren. Je 200 g Guss in zwei Kreisen auf die Wähen dressieren.

4. Wähen bei ca. 220°C und offenem Zug backen. Backzeit ca. 35 Minuten.

Gesamtgewicht 4295 g

KLAUS-SÄCKLI

Rezept für ca. 95 Stück

1. **Teig**

Wasser	1000 g
VELUMIN	100 g
Weissmehl	2100 g
Backhefe	100 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	50 g
Zucker	80 g
Eier	100 g
Speisesalz	40 g
MARGO 10	250 g

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. MARGO 10 bei der Hälfte der Knetzeit beigeben.

2. **Füllung**

BRUNELLA angerührt	2200 g
Ananas geraspelt	750 g
Kokos	180 g
Sultaninen	350 g
Haselnüsse geröstet grob gehackt	350 g

Alle Zutaten miteinander mischen.

3. Teig 2 mm dick ausrollen und mit rundem Ausstecher von 11 cm Ø Bödeli ausstechen. Je 40 g Füllung in die Mitte dressieren. Den Rand nach oben zusammen nehmen und gut festdrücken. Klaussäckli mit Ei anstreichen und garen lassen.

4. Vor dem Backen Klaussäckli kühlstellen, danach nochmals mit Ei anstreichen. Bei ca. 210°C und offenem Zug backen. Backzeit ca. 15 Minuten.

Gesamtgewicht 7650 g

ZUCKERTEIG

1. Zucker 750 g
MARGO V 600 g
Zitronenraps 20 g
Miteinander mischen.

2. Eier 150 g
Milch 250 g
Nach und nach beigeben.

3. Weissmehl 1500 g
Kurz darunter mischen.

Gesamtgewicht 3270 g

„Mami ig wot zum Beck, dä

1x1-SPITZBUBEN

Rezept für ca.120 Stück

1. Zuckerteig (Rezeptur S. 8) 3600 g
   Zuckerteig 3 mm dick ausrollen und nach Belieben Buchstaben oder Zahlen ausstechen.

2. *ABC - Spitzbuben bei ca. 180°C backen. Backzeit ca. 12 Minuten.*

3. **Füllung**
   PATISSA FIN 200 g
   Couverture Vanille 800 g
   MARGO CONDITA Fest 100 g
   PATISSA FIN erhitzen und die gehackte Couverture darin auflösen, am Schluss MARGO CONDITA Fest beigeben.

4. Himbeermarmelade ohne Kern 550 g
   Himbeermarmelade unter die Ganache mischen.

5. *Je ca. 13 g Füllung auf die Spitzbuben dressieren und nach Belieben ausgarnieren.*

6. **TIPP** *Spitzbuben können vor dem Backen mit Ei angestrichen und mit fein gebrochenen Baumnüssen (pro Stück ca. 10 g) oder gehobelten Mandeln (pro. Stück ca. 5 g) bestreut werden. Die Füllung kann auch mit Aprikosenmarmelade hergestellt werden.*

Gesamtgewicht 5250 g

het die beschte Sache!“

BROWNIES GESICHTER
Rezept für ca. 65 Stück

1. Zuckerteig (Rezeptur S. 8) 1560 g
   Zuckerteig 1.75 mm dick ausrollen und mit rundem, gezacktem Ausstecher von 10.5 cm Ø Bödeli ausstechen und in die gefetteten Aluförmchen von 9 cm Ø einlegen.

2. **Masse**
   MARGO 10 720 g
   Zucker 1000 g
   Vanillezucker 90 g
   Speisesalz 10 g
   Alles zusammen schaumig rühren.

3. Vollei 800 g
   Couverture Vanille flüssig 300 g
   Die Eier nach und nach zufügen. Die aufgelöste, Couverture beigeben.

4. Weissmehl 400 g
   Kakaopulver 50 g
   Baumnuss Bruch 400 g
   Weissmehl, Kakaopulver und die Baumnüsse miteinander mischen und unter die Masse melieren.

5. *Je 55 g in die vorbereiteten Förmchen abfüllen. Die Brownies bei ca. 180°C und geöffnetem Zug ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen die Brownies nach Belieben mit Couverture und Marzipan ausgarnieren.*

Gesamtgewicht 5330 g

WHITIES (WEISSE BROWNIES)
Rezept für ca. 70 Stück

Punkt 1+2 siehe Brownies

3. Vollei 800 g
   Couverture weiss flüssig 300 g
   Die Eier nach und nach zufügen. Die aufgelöste, Couverture beigeben.

4. Weissmehl 600 g
   Mandeln gehobelt oder gestäbelt 270 g
   Mandeln weiss gemahlen 130 g
   Weissmehl und Mandeln miteinander mischen und unter die Masse melieren.

5. *Je 55 g in die vorbereiteten Förmchen abfüllen. Die Brownies bei ca. 180°C und geöffnetem Zug backen. Backzeit ca. 25 Minuten. Nach dem Backen die Brownies nach Belieben mit Couverture und Marzipan ausgarnieren.*

Gesamtgewicht 5600 g

SONNENBLUME MIT PERFEKT QUICK
Rezept für ca.4 Stück

1. Wasser 1000 g
   PERFEKT QUICK 500 g
   Weissmehl 1600 g
   Backhefe 110 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.

2. *Teigtemperatur ca. 25°C Stockgare ca. 20 Minuten.*

3. *Für die Sonnenblume Teig auf 3 mm ausrollen und mit rundem Ausstecher von 11 cm Ø Böden ausstechen. Für die Blütenblätter Teigling von 30 g rund dann länglich wirken, diese am Boden ansetzen. Für den Stiel 100 g Teig langrollen und für die Blätter je ca. 60 g länglich wirken. Die Sonnenblume mit Ei anstreichen und garen lassen.*

4. Sultaninen 50 g
   Vor dem Backen nochmals mit Ei anstreichen. Sultaninen in die Mitte der Blume eindrücken und mit dem Messer die Blätter zeichnen.

5. *Die Sonnenblumen mit offenem Zug bei ca. 210°C backen. Backzeit ca. 25 Minuten.*

Gesamtgewicht 3260 g

KINDER-PIZZA
Rezept für ca. 25 Stück

1. **Teig**
   Wasser 1350 g
   Olivenöl 150 g
   Weizenmehl Typ 550 1680 g
   Backhefe 70 g
   PANE LUCIANE 560 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Sofort Teiglinge von 150 g rundwirken und 30 Minuten garen lassen.

2. *Pizza-Teig auf ca. 2,25 mm ausrollen.*

3. Tomaten sugo 1750 g
   Peperoni geschnitten 700 g
   Champignons 500 g
   Mozzarella 1500 g
   Pizzaböden mit ca. 70 g Sugo bestreichen und nach belieben mit den übrigen Zutaten ausgarnieren.

4. *Pizzas bei ca. 270°C 8 – 10 Minuten backen.*

Gesamtgewicht 8260 g

Frisch Gebackenes statt „Hap

py-Meal“

SÜSSTEIG-TIERLI
Rezept für ca. 50 Stück

1. Wasser 1000 g
   VELUMIN 100 g
   Weissmehl 2000 g
   Backhefe 150 g
   GÄRCONTROLLER GOLDPERLS 50 g
   Zucker 200 g
   Speisesalz 40 g
   MARGO 10 200 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. MARGO 10 bei der Hälfte der Knetzeit beigeben.
2. *Nach ca. 20 Minuten Stockgare Teigstücke in beliebiger Grösse abwiegen und aufarbeiten. Tierli mit Ei anstreichen und auf Gare stellen. Nach der Stückgare die Tierli ein zweites Mal mit Ei anstreichen und nach Belieben mit Sultaninen oder Nüssen ausgarnieren.*
3. *Tierli bei ca. 200°C mit offenem Zug goldgelb ausbacken. Backzeit ca. 15 – 20 Minuten.*
4. *Die ausgekühlten Tierli nach Belieben noch fertig ausgarnieren.*

Gesamtgewicht 3740 g

TAZZEL-DONUTS
Rezept für ca. 125 Donuts

1. GOLDBERLINER-MIX 3200 g
   Wasser 1000 g
   Backhefe 200 g
   Vollei 700 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Brüche von 1200 g abwiegen und rundwirken.
2. *Brüche nach ca. 20 Minuten Bruchgare aufschleifen und auf Teigtücher absetzen. Nach weiteren 10 Minuten Teiglinge in der Mitte eindrücken, so dass ein Loch entsteht. Im Gärschrank garen, dann im Kühlschrank 20 Minuten abstehen lassen.*
3. *Donuts im 175°C heissem MARGO Fest, unter mehrmaligem Wenden ca. 8 Minuten frittieren.*
4. *Die ausgekühlten Donuts mit Apricotur bestreichen und mit farbigem Fondant überziehen. Die Donuts zu einem Tazzelwurm zusammensetzen. Für die Beine Donuts vierteln und ansetzen. Tazzelwurm nach Belieben ausgarnieren.*
5. **TIPP** *Donuts können auch tiefgekühlt werden.*

Gesamtgewicht 5100 g

CHURROS
Rezept für ca.54Stück

1. Wasser 400 g
   MARGO 10 90 g
   Speisesalz 2 g
   Wasser, MARGO 10 und Salz aufkochen.
2. Weissmehl 200 g
   Zimt 1 g
   Weissmehl und Zimt mischen, in das kochende Wasser geben und auf dem Herd abrösten.
3. Eier 300 g
   Eier nach und nach mit einem groben Besen in der Rührmaschine unter die Masse rühren.
4. *Churros – Masse mit einer 8er Sterntülle direkt auf das Frittiergitter dressieren (ca.18 g). Sofort im 180°C heissen MARGO Fest ca. 3 – 4 Minuten frittieren.*
5. Zimtzucker 200 g
   Heisse Churros im Zimtzucker wenden.

Gesamtgewicht 1193 g

DIPP SAUCEN

1. VANI 300 g
   Wasser 1000 g
   VANI und Wasser miteinander 3 Minuten im Schnellgang aufschlagen.
2. Himbeermarmelade ohne Kern 480 g
   Himbeermarmelade unter die Vanillecreme ziehen.
3. **TIPP** *Vanillesauce kann auch mit 400 g flüssiger Couverture oder mit 40 g Orangenpaste aromatisiert werden.*

Gesamtgewicht 1780 g

MARGO Ihre Rekord-Frittierfette
Sparen Sie mit unseren Frittierfetten, dank deren speziell hohem Rauchpunkt:

MARGO FEST Reines Erdnussfett Kart. zu 20 kg **Pistor Art. 4768**
MARGO FEST geschnitten Kart. zu 2x5 kg **Pistor Art. 4769**
Der Rauchpunktrekordhalter. Das wirtschaftlichste Frittierfett auf dem Schweizer Markt

MARGO FRITURE Frittierfett rein pflanzlich, **Pistor Art. 4783**
Mit speziell tiefem Transfettsäurengehalt

Der Bäcker-Brunch

ZOPF GEFÜLLT MIT HACKFLEISCH

Rezept für ca.9 Stück

1. Wasser 1000 g
   VELUMIN 100 g
   Weissmehl 2100 g
   Backhefe 100 g
   GÄRCONTROLLER GOLDPERLS 50 g
   Zucker 20 g
   Speisesalz 40 g
   MARGO 10 250 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. MARGO 10 bei der Hälfte der Knetzeit beigeben. Stockgare 15 Minuten.

2. Hackfleisch 1700 g
   Zwiebeln gehackt 240 g
   Kalbsbrät 700 g
   Eier 340 g
   Küchenkräuter 4 g
   Salz, Pfeffer, Aromat, Paprika
   Hackfleisch mit den Zwiebeln anbraten, die restlichen Zutaten beigeben und leicht pikant würzen.

3. *Zopfteig von 400 g zu einem Rechteck von ca. 27 x 35 cm ausrollen. Ausrolldicke ca. 2.5 mm. Das Rechteck in drei gleich breite Streifen schneiden und je ca. 110 g Hackfleischfüllung aufdressieren. Ränder mit Ei anstreichen und aufrollen. Die drei Stränge zu einem Zopf flechten, mit Ei anstreichen und garen lassen.*

4. *Vor dem Backen Zöpfe ein zweites Mal mit Ei anstreichen. Bei ca. 220°C und offenem Zug backen. Backzeit ca. 25 Minuten.*

Gesamtgewicht 6644 g

EIER-SCHINKENKRAPFEN

Rezept für ca. 65 Stück

1. Eier 600 g
   Schinken 200 g
   Eier in der Bratpfanne anbraten und würzen. Am Schluss die Schinken Würfeli beigeben und alles miteinander fertigbraten.

2. Blätterteig (Rezeptur Seite 4) 1500 g
   Blätterteig 1.75 mm dick ausrollen, mit gezacktem Ausstecher von 10 cm Ø ausstechen. Rand mit Ei anstreichen, je 12 g Füllung in der Mitte auflegen und den Teig über die Füllung legen, gut festdrücken und ein bis zwei mal stupfen.

3. *Eier - Schinkenkrapfen bei ca. 220°C backen. Backzeit ca. 21 Minuten.*

Gesamtgewicht 2300 g

RÖSTI-KRAPFEN

Rezept für ca. 50 Stück

1. Rösti 500 g
   Speckwürfeli 100 g
   Miteinander anbraten.

2. Emmentaler Käse gerieben 50 g
   Käse unter die angebratene Rösti mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Krapfenteig (Rezeptur siehe unten) 1100 g
   Krapfenteig auf 2 mm ausrollen. Mit Herzausstecher von ca. 11 cm Ø Krapfen ausstechen. Rand mit Ei anstreichen und je ca. 13 g Füllung in die Mitte geben, Krapfen-Teig über die Füllung legen, gut festdrücken und mit Gabel ein bis zweimal stupfen.

4. *Röstikrapfen im 180°C heissen MARGO Fest frittieren.*

Gesamtgewicht 1750 g

KRAPFEN-TEIG

1. **Krapfen Teig**
   Blätterteig (Rezeptur Seite 4) 1000 g
   Weggliteig 1000 g
   Blätterteig und Weggliteig aufeinander legen und in kurzen Abständen 3 einfache Touren geben.

Gesamtgewicht 2000 g

Bewährtes bleibt besser! Ihre MARGO Bäckereifette:

Mit den MARGO Bäckereifetten backen Sie 40 Jahre Erfahrung in Ihre Gebäcke!

MARGO 10, mit 10% feinster Butter — Kart. zu 20 kg — **Pistor Art. 4763**

MARGO V, rein pflanzlich — Kart. zu 20 kg — **Pistor Art. 4765**
Für Ihre Hefe-, Kuchen-, Mürb-, Zucker- und Mailänderliteige! Eignet sich auch ideal zum Kochen und Braten.

MARGO M, spezial — Kart. zu 20 kg — **Pistor Art. 4766**
Für alle Ihre Hefe und Kuchenteige

Das Beste für Ihre Gebäcke seit über 40 Jahren.

Ihre bewährten Fette.

„Was ihr Kunde nicht weiss, macht ihn nicht heiss“...,.
...oder anders gesagt: Innovationen müssen kommuniziert werden.

Aus diesem Grund unterstützen wir Sie auch in dieser Ausgabe der MARGO POST wieder mit einer CD-Rom. Sicher möchten Sie Ihre Kunden auf Ihre neuen Kunden-Backanlässe aufmerksam machen.
Gerne senden wir Ihnen, gegen einen Unkostenbeitrag von CHF 20.–, die MARGO POST-CD- Rom 156, mit nützlichen, kreativen Hilfen und Vorlagen wie:

- ***Ideen für Rotairs und Dekorationsmaterial***
- ***Vorlagen für Schreiben an Ihre „Backstuben-Kunden“***
- ***Beispiele für Sales-Folder***
- ***Gebäckskalkulationen***
- ***Rezepte***
- ***Deklarationen***

Die CD-Rom „MARGO POST 156“ können Sie telefonisch unter (041/768 22 22) oder per Email (info@margo.ch) oder direkt bei Ihrem MARGO-Verkaufsberater 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!

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