MARGOPOST

Trends und Informationen für das Bäcker-Konditorgewerbe **163**

Qualität, Ideen, Service

Geschätzte Kundin, geschätzter Kunde

Qualität, Ideen, Service ist der Leitsatz für den MARGO seit vielen Jahren steht. Auch für die MARGO Mitarbeiter sind dies nicht bloss Worte die man sich zur FBK auf den Rücken schreibt. Nein, jedes dieser Worte wiederspiegelt eine MARGO Besonderheit, welche Tag für Tag gelebt wird.

Qualität bedeutet für MARGO, dem Kunden Produkte und Leistungen zu präsentieren, die zuverlässige Problemlösungen gewährleisten. Beispielsweise basieren die MARGO Produkte ausschliesslich auf ausgesuchten, qualitativ hochstehenden Rohstoffen.

Neben Produktideen, die eine anwenderfreundliche und sichere Verarbeitung im handwerklichen Backbetrieb gewährleisten, stehen aber auch noch andere MARGO ***Ideen*** im Mittelpunkt: Mit der MARGO-POST unterstützen wir unsere Kunden laufend mit Informationen über neue Trends im Bäckerei- und Konditoreigewerbe. Die MARGO Rezeptdatenbank im Internet dient als Quelle des Backwissens. Bis heute umfasst sie über 650 Backideen und wird laufend ergänzt.

Service heisst für uns, den Kunden kompetent und umfassend zu beraten und ihn in allen Bereichen mit einem bedürfnisgerechten Service-Mix durch die MARGO Mitarbeiter zu unterstützen.

Die in dieser MARGO Post vorgestellten Produkte, stellen sich ebenfalls ganz unter den MARGO Leitsatz ***Qualität, Ideen, Service:***

Die ausgesuchten Rohstoffe der Low Trans Margarinen bilden die Grundlage für qualitativ einwandfreie Produkte. Eine Fülle von Rezepten zu unseren Neuheiten, bringen unter anderem die beliebten FBK-Ideen in Ihre Backstube, und zu guter Letzt runden die zusammengestellten Fragen zum Thema Trans-Fettsäuren die Serviceleistungen der MARGO Post 163 ab.

Ich bin überzeugt, dass Sie hiermit ein Service-Paket an qualitativ hochwertigem und ideenreichem Lesestoff in den Händen halten und wünsche Ihnen viel Erfolg beim Umsetzen der Rezepte.

Ihr Rolf Hossle

Chef Bäcker-Konditor
MARGO - BakeMark Schweiz AG

Gesunde Qualität die allen schmeckt - einzigartig auf dem Schweizer Markt

Das Thema Gesundheit begleitet uns in vielen Lebenslagen. Insbesondere im Bereich der Ernährung wachsen die Anforderungen an natürliche und gesundheitsfördernde Lebensmittel. Wer bei seiner täglichen Arbeit mit Lebensmitteln zu tun hat, wird Tag für Tag mit dem Kundenbedürfnis von noch gesünderen Lebensmittel konfrontiert.

Mit den neusten Produkten aus dem Hause MARGO bieten wir Ihnen die Möglichkeit, in Ihrer Bäckerei den Kundenwünschen gerecht zu werden und dem Thema Gesundheit Rechnung zu tragen.

Low Trans Fettstoffe

Dank eines speziellen Raffinerieverfahrens und qualitativ hochwertigen Rohstoffen sind die neuen MARGO Low Trans Margarinen in Ihrer Qualität einzigartig auf dem Schweizer Fettstoffmarkt.

Sämtliche MARGO Low Trans Fettstoffe werden ohne gehärtete Fette hergestellt und enthalten weniger als 2% Trans-Fettsäuren.

Vertiefte Informationen zur Low Trans Margrinenherstellung finden Sie in dieser MARGO Post auf den Seiten 10 und 11.

FLORANA LT RAPID
Die **rein pflanzliche Blätterteigmargarinen-Platte** beeindruckt durch Ihren wunderbaren Trieb auf den jede konventionelle Blätterteigmargarine neidisch wäre.
Karton à 5 x 2 kg Platten
Pistor Art. Nr. 12734

CREMONA LT
Die **rein pflanzliche Patisseriemargarine** überzeugt durch ihren zarten Schmelz und ein optimales Aufschlagvolumen.
Karton à 2 x 5 kg
Pistor Art. Nr. 12735

CROISSANT LT 15% RAPID
Die **pflanzliche Gipfelmargarine-Platte mit einem Butteranteil von 15%** eignet sich speziell zur Herstellung von Gipfel- und Plunderteigen.
Karton à 5 x 2 kg Platten
Pistor Art. Nr. 12736

MeinPlus – Ganz weiss und doch voll Korn
Nach aussen wirken Produkte mit MeinPlus hergestellt, wie gewöhnliche Weizengebäcke. Doch im Innern bergen sie eine Revolution im Backgewerbe: **Mit einem Ballaststoff- und Weizenkeimgehalt wie ihn normalerweise nur Weizenvollkorngebäcke aufweisen ist MeinPlus ein wahres Ballaststoffwunder.**

Lesen Sie ab Seite 12 was die Hochschule Wädenswil über MeinPlus sagt und welche vielfältigen Gebäckvarianten sich damit noch herstellen lassen.

Sack à 25 kg
Pistor Art. Nr. 12737

Low Trans-Ideen ganz fruchtig

BLÄTTERTEIG MIT FLORANA LT RAPID

1. Weissmehl 3000 g
   Speisesalz 60 g
   CREMONA LT 300 g
   Wasser 1500 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.

2. FLORANA LT Rapid 2000 g
   Den Teig kurz abstehen lassen, danach ca. 10 mm dick ausrollen. Die FLORANA LT Platte in die Mitte legen und mit dem Teig einschlagen.

3. *Dem Blätterteig hintereinander eine einfache und eine doppelte Tour geben. Die Ausrolldicke sollte 8 mm nicht unterschreiten. Nach ca. 15 Minuten nochmals eine doppelte Tour geben. Den Teig am besten über Nacht in Plastik eingeschlagen im Kühlschrank lagern.*

4. *Den Blätterteig ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur liegen lassen und etwa eine Stunde vor dem Weiterverarbeiten hintereinander nochmals zwei doppelte Touren geben.*

Gesamtgewicht 6860 g

PARISERGIPFEL

Rezept für ca. 120 Stück à 45 g

1. Wasser 1500 g
   Hefe 90 g
   GARVIT Frost 375 g
   Weissmehl 2500 g
   CREMONA LT 150 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten, ohne dass er sich erwärmt. Teigtemperatur maximal 23°C.

2. CROISSANT LT Rapid 15% 1000 g
   Gipfelteig zu einem Rechteck ausrollen. Anschliessend das CROISSANT LT Rapid 15% einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben.

3. *Den Teig vor dem Fassonieren ca. 10 – 12 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen oder einfrieren und vor dem Aufarbeiten ca. 15 – 18 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Danach wie gewohnt aufarbeiten. Gipfelteiglinge können nochmals tiefgekühlt oder sofort gegärt und gebacken werden.*

4. *Gipfel bei ca. 220°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug goldgelb ausbacken. Backzeit ca. 14 – 16 Minuten.*

Gesamtgewicht 5615 g

HAWAII-PLUNDER

Rezept für ca. 40 Stück

1. **Plunderteig:**
   Wasser 400 g
   Backhefe 80 g
   Kristallzucker 60 g
   Speisesalz 20 g
   Vollei 200 g
   Weissmehl 920 g
   GAROSTAR FROST 18 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten ohne, dass er sich erwärmt. Teigtemperatur maximal 23°C. Den Plunderteig zu einem Rechteck ausrollen und zugedeckt ca. 30 Minuten tiefkühlen.

2. CROISSANT LT Rapid 15% 1000 g
   CROISSANT LT Rapid 15% in den Plunderteig einschlagen und sofort zwei einfache Touren geben. Den Plunderteig kühlstellen und nach 15 Minuten nochmals eine einfache Tour geben. Anschliessend den Plunderteig auf 15 mm ausrollen und für eine Stunde im Kühlschrank abstehen lassen.

3. **Plunder:**
   COCOVIT 1000 g
   Wasser (heiss) 260 g
   COCOVIT und Wasser zusammen 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.

4. Plunderteig 2698 g
   Aprikosenmarmelade 350 g
   Den Plunderteig 3 mm dick ausrollen und in Quadrate von 12 x 12 cm schneiden. Je 30 g Kokosmasse diagonal übers Kreuz aufdressieren und je ca. 8 g Aprikosenmarmelade in der Mitte verteilen. Die Ecken mit Ei bestreichen und den Plunder zweimal diagonal zusammenfalten so, dass kleine Dreiecke entstehen. Plunder mit Ei anstreichen und gären lassen.

5. *Den Plunder bei guter Gare mit Dampf bei ca. 230°C und mit offenem Zug ca. 18 – 20 Minuten goldgelb ausbacken.*

Gesamtgewicht 4308 g

Tipp: *Plunderteig beim Tourieren nicht unter 10 mm ausrollen. Der Plunderteig sollte bis zum Aufarbeiten nicht aufgehen. Die hergestellten Teiglinge können tiefgekühlt oder nach der Gärphase direkt abgebacken werden.*

APFEL-QUARKPASTETCHEN

Rezept für ca. 80 Stück Apfel-Quarkpastetchen

1. Blätterteig ca. 3900 g
   Blätterteig 1.75 mm dünn ausrollen und mit gezacktem runden Ausstecher je 80 Stück Bödeli (9 cm ø) und Deckel (10 cm ø) ausstechen.

2. **Füllung:**
   Magerquark 1100 g
   V-2000 210 g
   Zitronenrape 40 g
   Zitronensaft 10 g
   MARGO APFELFÜLLUNG gebrauchsfertig 1100 g
   Magerquark, V-2000, Zitronenrape und Zitronensaft mit grobem Schwingbesen ca. 3 Minuten aufschlagen. Am Schluss die MARGO APFELFÜLLUNG darunter ziehen.

3. *Die Bödeli auf Backbleche absetzen, mit Ei anstreichen und je ca. 30 g Füllung in die Mitte dressieren so, dass ein Rand von ca. 5 mm frei bleibt. Die ausgestochenen Deckel darauf legen und gut fest drücken. Die Apfel-Quarkpastetchen zweimal mit Ei anstreichen und mit einer Klinge schneiden.*

4. *Die Apfel-Quarkpastetchen vor dem Backen gut abstehen lassen, mit wenig Dampf bei ca. 220°C backen. Kurz vor Ende der Backzeit die Apfel-Quarkpastetchen mit Staubzucker stauben und abflämmen. Backzeit ca. 22 – 25 Minuten.*

Gesamtgewicht 6400 g

APFELSTANGE

Rezeptur für ca. 100 Stück

1. Blätterteig 1700 g
   Den Blätterteig 2 mm dünn auf eine Länge von ca. 80 cm ausrollen und mit dem Gitterschneideroller schneiden. Den Blätterteig in 9 cm breite Streifen schneiden.

2. **Fülllung:**
   BAMANDA INSTANT angerührt 360 g
   MARGO APFELFÜLLUNG gebrauchsfertig 1060 g
   Pro Streifen je ca. 60 g BAMANDA INSTANT und darüber je ca. 170 g MARGO APFELFÜLLUNG dressieren. Die Blätterteigstreifen auf der einen Seite mit Ei anstreichen und übereinander legen. Die Apfelstangen in 5 cm lange Stücke schneiden, mit Ei anstreichen und im Kristallzucker tunken. Apfelstangen auf Backbleche absetzen und abstehen lassen.

3. *Apfelstangen bei ca. 220°C mit wenig Dampf anbacken und offenem Zug rösch ausbacken. Backzeit ca. 25 – 27 Minuten.*

Gesamtgewicht 3120 g

MARGO Apfelfüllung gebrauchsfertig

Gebrauchsfertige Apfelfüllung mit frischen Apfelstückchen (76%)

- immer gleichbleibende, hohe Qualität mit dem vollen Aroma und Biss erntefrischer Äpfel
- back- und tiefkühlstabile Füllung
- keine Lagerverluste aufgrund kleiner Einheit
- enthält keine Farbststoffe und Konservierungsmittel

Kessel à 6 kg, Pistor Art. 11280

Zarte Low Trans Gebäck-Ideen

BAILEYS-BERLINER MIT BERLINER-MIX 50%

Rezept für ca. 115 Berliner

1. BERLINER-MIX 50% 1500 g
   Weissmehl 1500 g
   Vollei 600 g
   Backhefe 210 g
   Wasser 840 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.
   Teigtemperatur: 25 - 27°C.

2. *Sofort Brüche von 1200 g abwiegen, rundwirken und zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.*

3. *Nach der Bruchgare die Brüche abpressen, rundwirken, auf Gärgutträger absetzen und gären lassen. Optimales Gärklima: ca. 35°C / ca. 80% r.F. Nach guter Gare Berliner ca. 10 – 15 Minuten im Kühlschrank absteifen lassen.*

4. MARGO FRITURE LT 580 g
   Berliner bei ca. 170 – 180°C im MARGO FRITURE LT goldgelb backen.

5. **Baileysfüllung:**
   V-2000 540 g
   Wasser 1350 g
   Baileys 410 g
   Alle Zutaten ca. 3 Minuten miteinander aufschlagen und ca. 10 Min. quellen lassen. Nach dem Backen ca. 20 g Baileysfüllung einspritzen.

6. Zimtzucker 370 g
   Staubzucker 110 g
   Berliner im Zimtzucker wenden und leicht mit Staubzucker stauben.

Gesamtgewicht 8010 g

APFELKUCHEN

Rezeptur für 10 Stück Apfelkuchen à 20 cm ø

1. Mürbteig (Seite 9) 3200 g
   Den Mürbteig für den Boden 5 mm dick ausrollen, mit einem Ring (20 cm ø) fünf Stück ausstechen und mit den Ringen auf mit Silikonpapier belegte Bleche absetzen. Für den Rand je 100 g Mürbteig zu Stangen rollen, auf den Boden legen und hochdrücken.

2. EISELLA BISKUIT 560 g
   Vollei 420 g
   Wasser 30 g
   Alle Zutaten mit feinem Besen je nach Aufschlagmaschine 5 – 10 Minuten bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.

3. MARGO APFELFÜLLUNG
   gebrauchsfertig 2600 g
   Je 160 g MARGO APFELFÜLLUNG gebrauchsfertig auf den Mürbteigboden verteilen. Unter die aufgeschlagene Biskuitmasse 1000 g MARGO APFELFÜLLUNG gebrauchsfertig ziehen, dann je 200 g Masse auf die vorbereiteten Mürbteigböden verteilen.

4. Streusel Rezept (siehe www.margo.ch) 500 g
   SWEET FLAKES Zimt 10 g
   Streusel und SWEET FLAKES Zimt miteinander mischen. Je ca. 50 g Streusel über den Apfelkuchen verteilen. Apfelkuchen bei ca. 210°C mit offenem Zug ca. 35 – 40 Minuten backen.

Gesamtgewicht 7320 g

KUCHENTEIG

1. Weissmehl 2000 g
   MARGO LT 800 g
   Speisesalz 40 g
   Wasser ca. 700 g
   Weissmehl und MARGO LT solange miteinander mischen, bis sich alles zusammenzuballen beginnt. Das Speisesalz im Wasser auflösen und kurz aber gründlich einarbeiten.

2. *Den Teig in Plastik einschlagen und im Kühlschrank lagern.*

Gesamtgewicht 3540 g

DUCHESSES

Rezept für ca. 90 Stück Duchesses

1. Eiweiss 240 g
   Staubzucker 75 g
   Eiweiss und Staubzucker zu weichem Schnee schlagen.

2. Staubzucker 300 g
   Mandeln weiss gemahlen 250 g
   Weissmehl 60 g
   Staubzucker, Mandeln weiss gemahlen und das Weissmehl miteinander mischen und danach unter den Eischnee melieren.

3. CREMONA LT 250 g
   CREMONA LT flüssig unter die Masse ziehen.

4. *Die Duchesses-Masse mit einer 8er Lochtülle, ca. 3cm grosse Tupfen, auf die Backtrennmatten dressieren. Duchesses sofort bei ca. 190°C und offenem Zug ca. 12 Minuten goldgelb backen.*

5. Pralinosa F 450 g
   Je zwei der ausgekühlten Duchesses mit 5 g Pralinosa F zusammensetzen und zum Schluss mit dunkler Couverture fillieren.

Gesamtgewicht 1625 g

GEMÜSE-CURRY SCHNITTE

Rezeptur für 2 Stück à 60 x 9 cm

1. Kuchenteig 720 g
   EISELLA SAFTBINDER 10 g
   Den Kuchenteig 2.25 mm dünn ausrollen, lochen und in die vorbereiteten Schnittenbleche legen. Den Boden mit wenig EISELLA SAFTBINDER bestreuen.

2. Gourmet Gemüsemischung (Pistor) 800 g
   Maiskörner 380 g
   Pilzmischung 130 g
   Käse gerieben 130 g
   Alles miteinander mischen und je 700 g Gemüsemischung auf jede Schnitte verteilen.

3. **Guss:**
   PATISSA FIN 450 g
   Vollmilch 450 g
   Vollei 180 g
   Weissmehl 130 g
   Speisesalz 10 g
   Curry, Pfeffer, Paprika
   Vollei, Weissmehl, Speisesalz und die Gewürze miteinander knollenfrei verrühren. PATISSA FIN und Vollmilch dazugeben. In jede Schnitte ca. 600 g Guss einfüllen.

4. *Gemüse-Curry Schnitte bei ca. 220°C und offenem Zug ca. 60 Minuten backen.*

Gesamtgewicht 3390 g

Ab 7. Mai bei Pistor erhältlich:

Neu MARGO Friture LT
Frittierfett auf rein pflanzlicher Basis

- MARGO geht mit der Zeit: MARGO Friture wird zu MARGO Friture LT
- Trans-Fettsäuregehalt < 2%
- Vollständig ungehärtete Fettstoffe
- Hohe Belastbarkeit

Karton à 10 kg, Pistor Art. 12738

Ab 18. Mai bei Pistor erhältlich:

Neu MARGO LT
Bäckereifett auf rein pflanzlicher Basis

- Trans-Fettsäuregehalt < 2%
- Vollständig ungehärtete Fettstoffe
- Neutraler Geschmack
- Problemlos zu verarbeiten

Karton à 10 kg, Pistor Art. 12739

Attraktive Low Trans Verkaufs-Ideen

KAFFEEKUCHEN

Rezept für ca. 45 Kaffeebecher (1dl)

1. **Kaffeebiskuit:**

EISELLA RÜHR & FRISCH	600 g
CREMONA LT	400 g
Weissmehl	400 g
Wasser	400 g
Nescafé	15 g

Den Nescafé im lauwarmen Wasser auflösen. Danach alle Zutaten zusammen bei mittlerer Geschwindigkeit 3 – 4 Minuten mit grobem Schwingbesen rühren.

2. *Je ca. 40 g in die bereitgestellten Flexipanbackmatten (4 cm ø, 2 cm tief) abfüllen und bei ca. 190°C ca. 15 Minuten mit offenem Zug backen. Nach dem Backen kurz auskühlen lassen, ausformen und in die Kaffeebecher absetzen.*

3. **Kaffeefüllung:**

Läuterzucker	320 g
Wasser	80 g
Nescafé	25 g
Amaretto	30 g

Den Nescafé im lauwarmen Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten mischen. Die noch warmen Kaffeekuchen mit je ca. 10 g Kaffeefüllung tränken und dann vollständig auskühlen lassen.

4. **Milchfüllung:**

PATISSA FIN	350 g
CREMISSA	350 g
Vanillezucker	30 g
Kakaopulver	50 g

PATISSA FIN, CREMISSA und den Vanillezucker zusammen aufschlagen. Je ca. 15 g auf die Kaffeekuchen dressieren und mit Kakaopulver leicht stauben.

Gesamtgewicht 3050 g

SCHOKOLADENKUCHEN

Rezept für ca. 60 Kaffeebecher (1dl)

1. **Schokoladenbiskuit:**

EISELLA RÜHR & FRISCH	600 g
CREMONA LT	400 g
Weissmehl	400 g
Wasser	600 g
Kakaopulver	170 g
Kristallzucker	130 g
Schokoladentropfen	300 g

Alle Zutaten ausser den Schokoladentropfen bei mittlerer Geschwindigkeit 3 – 4 Minuten mit grobem Schwingbesen rühren. Am Schluss noch die Schokoladentropfen unter die Masse ziehen.

2. *Je ca. 40 g in die bereitgestellten Flexipanbackmatten (4 cm ø, 2 cm Tief) abfüllen und bei ca. 190°C ca. 19 Minuten mit offenem Zug backen. Nach dem Backen kurz auskühlen lassen, ausformen und in die Kaffeebecher absetzen.*

3. **Schokoladenfüllung**

Läuterzucker	450 g
Wasser	110 g
Kakaopulver	45 g

Das Kakaopulver knollenfrei im Wasser auflösen und mit Läuterzucker mischen. Die noch warmen Schokoladenkuchen mit je ca. 10 g Schokoladenfüllung tränken und dann vollständig auskühlen lassen.

4. **Milchfüllung:**

PATISSA FIN	420 g
CREMISSA	420 g
Vanillezucker	65 g
Moretti	50 g

PATISSA FIN, CREMISSA und den Vanillezucker zusammen aufschlagen. Je ca. 15 g auf die Kaffeekuchen dressieren und mit Kakaopulver leicht stauben.

Gesamtgewicht 4160 g

APRIKOSEN GUGELHUPF

Rezept für 48 Stück (8,3 cm ø, Höhe 4,5 cm)

1. CREMONA LT 660 g
   Kristallzucker 530 g
   Zitronenrape 30 g
   Speisesalz 4 g
   Zitronensaft 20 g
   Alle Zutaten miteinander schaumig rühren.

2. BAMANDA INSTANT angerührt 400 g
   Aprikosenmarmelade 200 g
   Aprikosenfruchtmark 200 g
   Vollei 530 g
   BAMANDA INSTANT angerührt, Aprikosenmarmelade und Aprikosenfruchtmark in die Masse geben. Das Vollei unter ständigem Rühren nach und nach beigeben.

3. Weissmehl 790 g
   Backpulver 30 g
   Aprikosenmarmelade 340 g
   Weissmehl und Backpulver miteinander mischen und unter die Masse melieren. Je ca. 70 g der Masse in die vorbereiteten Formen abfüllen und in die Mitte der Masse ca. 7 g Aprikosenmarmelade einspritzen.

4. *Aprikosen Gugelhupf bei ca. 200°C mit offenem Zug backen. Backzeit ca. 27 Minuten. Nach dem Backen die Gugelhupfe stürzen und nach Belieben ausgarnieren.*

Gesamtgewicht 3734 g

MANDELHERZEN

Rezept für 40 Stück 66 x 62 cm
(zwei Flexipan Backmatten)

1. EISELLA RÜHR & FRISCH 480 g
   Weissmehl 240 g
   CREMONA LT 320 g
   Wasser 320 g
   BAMANDA INSTANT angerührt 160 g
   Mandeln weiss gemahlen 160 g
   Bittermandelaroma 10 g
   Alle Zutaten zusammen 3 – 4 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit rühren.

2. Mandeln gehobelt 60 g
   In jede Herzform ein paar gehobelte Mandeln streuen und je 40 g Masse einfüllen.

3. *Mandelherzen bei ca. 200°C und offenem Zug ca. 18 Minuten backen.*

Gesamtgewicht 1750 g

MÜRBTEIG MIT CREMONA LT

1. Vollei 350 g
   Kristallzucker 800 g
   Speisesalz 10 g
   Zitronenrape 20 g
   CREMONA LT 1200 g
   Vollei, Kristallzucker, Speisesalz und Zitronenrape gut miteinander verrühren, so dass sich der Kristallzucker löst. Zum Schluss CREMONA LT darunter mischen.

2. Weissmehl 2000 g
   Das Weissmehl mit den anderen Zutaten, sorgfältig zu einem Teig aufgreifen.

Gesamtgewicht 4380 g

Eisella Rühr & Frisch

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

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

Sack à 25 kg, Pistor Art. 4752

Kleiner Fett und Trans-Fettsäuren Leitfaden

Kleine Fettkunde

Fette erfüllen, ebenso wie andere Nährstoffe, im Organismus lebenswichtige Aufgaben. Sie dienen dem Körper als Energielieferant, führen ihm essentiellen Fettsäuren zu und sind Lösungsmittel für die fettlöslichen Vitaminen (A, D, E und K).

Alle Nahrungsfette sind unabhängig von ihrer Herkunft (pflanzlichen oder tierischen Ursprungs) nach einem einheitlichen Schema aufgebaut. Ein Fettmolekül besteht immer aus einem Glycerinmolekül, welches mit drei verschiedenen Fettsäuren verbunden ist.

Fettmoleküle unterscheiden sich nur durch die beteiligten Fettsäuren:

- Gesättigte Fettsäuren können den Cholesterinspiegel im Blut erhöhen. Vorwiegend in tierischen Fetten (z.B. Butter, Schweinefett) enthalten.
- Einfach ungesättigte Fettsäuren sind für unseren Körper sehr wertvoll. Diese Fettsäuren sind vor allem in pflanzlichen Fettstoffen enthalten und verhalten sich auf den Cholesterinspiegel neutral.
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren (essentielle Fettsäuren) sind in den meisten pflanzlichen Fettstoffen enthalten und von zentraler Bedeutung. Da der menschliche Organismus diese nicht selbst bilden kann, müssen sie über die Nahrung zugeführt werden.

Trans-Fettsäuren, was versteht man darunter?

Obwohl Trans-Fettsäuren chemisch betrachtet ungesättigte Fettsäuren sind, haben sie ebenso negative Auswirkungen auf den Cholesterinspiegel wie gesättigte Fettsäuren.

Wie entstehen Trans-Fettsäuren?

Trans-Fettsäuren entstehen auf natürlichem Wege durch Mikroorganismen im Pansen (Vormagen) von Wiederkäuern. Sie kommen daher im Fett von Rindern, Kälbern etc. vor und sind in unterschiedlichen Mengen in Butter, Milch, Käse, Rindfleisch und Wurstwaren enthalten. Trans-Fettsäuren entstehen auch künstlich bei der Härtung von tierischen oder pflanzlichen Fetten.

Was ist der Unterschied zwischen künstlichen und natürlichen Trans-Fettsäuren?

Die Frage, ob es je nach Herkunft der Trans-Fettsäuren zu unterschiedlichen gesundheitlichen Wirkungen kommen kann, ist noch nicht geklärt. Gegenwärtig gibt es keine Analysemethode, welche zwischen „natürlich entstandenen“ und „künstlich hergestellten“ Trans-Fettsäuren unterscheiden kann.

Wie wirken Trans-Fettsäuren im menschlichen Organismus?

Ärzte sind sich einig, dass sich Trans-Fettsäuren von allen Fettsäuren am ungünstigsten auf den Cholesterinspiegel auswirken. Dies kann zur Arterienverkalkung und damit zu einem erhöhten Herzinfarkt- und Schlaganfallrisiko führen.

Welche Tageshöchstmengen an Trans-Fettsäuren sollten nicht überschritten werden?

Die Ernährungsgesellschaften empfehlen, dass maximal 1 % der täglichen Energie aus Trans-Fettsäuren stammen sollen. Das bedeutet:
Erwachsene Frauen sollten max. 2 – 2.5 g Trans-Fettsäuren pro Tag aufnehmen.
Erwachsene Männer sollten max. 2.5 - 3 g Trans-Fettsäuren pro Tag aufnehmen.
Kinder sollten max. 1.5 g Trans-Fettsäuren pro Tag aufnehmen.

Wie werden Trans-Fettsäuren deklariert?

Trans-Fettsäuren müssen nach Schweizer Gesetz nicht deklariert werden. Die Bezeichnung auf der Verpackung „gehärtete Fette“ bedeutet sehr häufig, dass das Produkt Trans-Fettsäuren enthält. Je weiter vorne in der Zutatenliste die Bezeichung „gehärtete Fette“ steht, desto mehr Trans-Fettsäuren dürfte das Lebensmittel enthalten.

Mit den MARGO Low Trans Produkten haben Sie sowohl einen Trans-Fettsäure-Gehalt von weniger als 2% in Ihrem Fett oder Margarine, als auch ein sehr deklarationsfreundliches Produkt, da sämtliche MARGO LT Produkte keine gehärteten Fette, Konservierungsmittel und Farbstoffe enthalten.

Härtung & Fraktionierung: zwei Herstellungsmethoden von Spezialmargarinen

Fette und Öle entsprechen zum einen als Naturprodukte nicht immer den Anforderungen, die an sie gestellt werden, um die erwünschten Endprodukte herstellen zu können. Zum anderen gibt es Rohstoffe, die sich für einen bestimmten Verwendungszweck ideal eignen, die aber in zu geringer Menge oder nur zu unakzeptablen Preisen auf dem Markt sind.

Diese drei Faktoren, das Anwendungs-, Mengen- und Preisproblem, haben dazu geführt, dass durch technologische Entwicklungen die Fette und Öle bearbeitet werden.

Warum wird ein Öl oder Fett gehärtet?

Durch die Härtung wird die Konsistenz des Rohstoffes fester. Mit dieser Herstellungsmethode verändert man die physikalischen Eigenschaften des Fettstoffes, sei es um bessere Haltbarkeit zu erzielen, oder um sie für bestimmte Verwendungszwecke geeignet zu machen.

Was passiert bei der Härtung?

Bei der Härtung von Pflanzenölen und –fetten wird an die ungesättigten Fettsäuren mit Hilfe eines Katalysators Wasserstoff angelagert. Dadurch entstehen aus den ungesättigten Fettsäuren gesättigte und der Schmelzpunkt des Fettes oder Öles wird erhöht.

Wieso entstehen bei der Härtung Trans-Fettsäuren?

Neben den physikalischen Eigenschaften ändert sich auch teilweise die Anordnung der Doppelbindung in den ungesättigten Fettsäuren, deshalb entstehen Trans-Fettsäuren bei der Härtung von pflanzlichen Fetten und Ölen.

Warum wird ein Öl oder Fett fraktioniert?

Die Fraktionierung wird hauptsächlich angewandt, um den Gebrauchs- und/oder Handelswert von Fetten und Ölen zu erhöhen und Spezialprodukte (z.B. ungehärtete Blätterteigmargarine) herzustellen.

Was passiert bei der Fraktionierung?

Bei Fetten und Ölen handelt es sich nicht um eine homogene Substanz, sondern um ein Gemisch verschiedener Fettsäuren, die jede für sich einen definierten Schmelzpunkt haben. Die Fraktionierung macht sich diese spezielle Eigenschaft von Fettstoffen zunutze.

Die Fraktionierung läuft kurz gesagt folgendermassen ab:
Durch Erwärmung und anschliessende gezielte Abkühlung kann ein Fett auf Grund der unterschiedlichen Schmelzpunkte in höher schmelzende, feste Anteile und niedriger schmelzende, flüssige Anteile aufgetrennt werden.

Entstehen bei der Fraktionierung auch Trans-Fettsäuren?

Im Gegensatz zur Härtung handelt es sich bei der Fraktionierung um ein rein physikalisches Verfahren. Die ungesättigten Fettsäuren bleiben dabei unverändert und modifizieren sich nicht zu Trans-Fettsäuren.

Warum arbeitet man noch mit Fetten und Ölen mit hohem Trans-Fettsäure-Gehalt?

Konventionelle Rohstoffe und das dazu angewandte Verfahren sind in der Herstellung günstiger, als die Produktion ungehärteter, Trans-Fettsäure reduzierter Margarinen.

Das gesunde Mass

Neben der hitzigen Diskussion über die Trans-Fettsäuren sollten die Grundsätze einer gesunden Ernährung im Bezug auf die Fettaufnahme nicht ausser Acht gelassen werden:

In einer ausgewogenen Ernährung ist die gesamte Fettzufuhr auf 30% des Energiebedarfs zu reduzieren. Weiter ist der Anteil an gesättigten Fettsäuren möglichst gering zu halten, dieser sollte 10% der gesamten Fettzufuhr nicht übersteigen.

MeinPlus – Ganz weiss und doch voll Korn

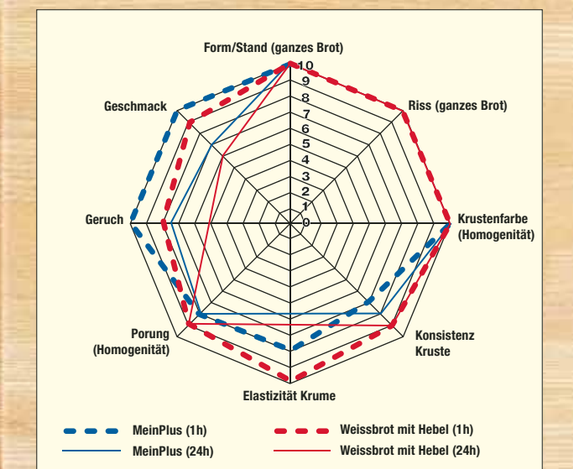
MeinPlus – Gesund und ein Genuss für die Sinne

Für die Mehrheit Ihrer Kunden, besonders für Eltern, ist bewusste Ernährung ein zentrales Thema.
Weissbrot schmeckt besonders Kindern sehr gut, aber aufgrund des **geringen Sättigungswertes** kommt der Hunger schnell wieder und im Gegensatz zu einem Vollkornbrot beinhaltet ein Weissbrot weniger hochwertige Inhaltstoffe.
Mit MeinPlus können Sie nun Gesundheit und Genuss miteinander verbinden und dem Kundenwunsch nach Weissbrot und gesunder Ernährung vollumfänglich entsprechen.

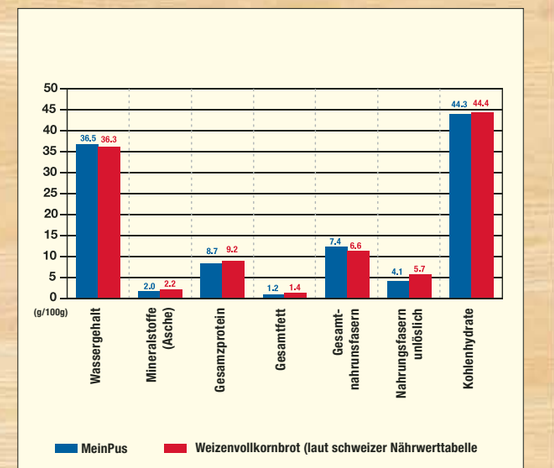
MeinPlus – Die Neuheit im Backwarenmarkt

Nach Aussen wirken Produkte mit **MeinPlus** wie gewöhnliche Weizengebäcke. Doch im Innern bergen Sie eine Revolution im Backgewerbe: Mit einem **Ballaststoff- und Weizenkeimgehalt, wie ihn bisher nur Weizenvollkorngebäcke aufweisen**, ist MeinPlus ein wahres Ballaststoff-Wunder und eine wirkliche Innovation im Backwarenmarkt.

Auszug aus dem Abschlussbericht „Vergleichende Untersuchung von MeinPlus-Brot mit Weiss- und Vollkornbrot“ der Hochschule Wädenswil



Auswertung der sensorischen Beurteilung der Weiss- und MeinPlus- Brote nach 24 Stunden (gestrichelte Linien nach 1h)



Nährwertvergleich von MeinPlus-Brot und Weizenvollkornbrot

*„Die sensorische Beurteilung der Brote hat ergeben, dass die **MeinPlus-Brote** in der **Form** und **Stand** als **optimal** bewertet wurden und zudem einen **optimalen Riss**, wie bei Weissbroten, **aufweisen**. In **Geschmack und Geruch** werden die MeinPlus-Brote als intensiver und **als sehr angenehm bewertet**.*
*Die **Retrogradation** (Ursache für Altback-werden von Gebäcken) fällt **bei den Weissbroten stärker** aus als bei den MeinPlus-Broten.*

Die Nährwertanalysen haben ergeben, dass die Werte der MeinPlus-Brote nahezu identisch mit den Werten für Weizenvollkornbrot aus der Schweizer Nährwerttabelle sind. Wichtig dabei zu vermerken ist der leicht höhere Wert der Nahrungsfasern von MeinPlus.“

Quelle: Hochschule Wädenswil, Vergleichende Untersuchung von MeinPlus mit Weiss- und Vollkornbrot

MeinPlus – IhrPlus

- Bieten Sie Ihren Kunden jetzt eine gesunde Alternative zum Weissbrot!
- Mit MeinPlus gelingen perfekte, ballaststoffreiche Weizengebäcke für Gross und Klein.
- MeinPlus ist äusserst vielseitig einsetzbar und sicher in der Anwendung, ob bei der Herstellung von Weissbrot, Sandwichbrötchen, Zöpfen, Toastbrot oder Gipfeln.
- Geringe Dosierung: nur 25% auf den Gesamtmehlanteil!
- Um die Aufmerksamkeit und den Abverkauf zu fördern, stehen attraktive Plakate, Thekensteller und Gebäckoblaten bereit.
- Zur Schulung des Ladenpersonals unterstützt Sie MARGO mit nützlichem Informationsmaterial.
- Sack à 25 kg, Pistor Art. 12737

MEINPLUS BROT
Rezept für 6 Stück à 450 g Teigeinalge

1. Wasser	1000 g
Weizenmehl Typ 550	1250 g
MeinPlus	416 g
Backhefe	50 g

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur ca. 25 - 26°C. Stockgare 15 Minuten.

2. Teigstücke von 450 g abwiegen, länglich wirken und auf Gärgutträger absetzen.

3. Nach guter Stückgare Brote schneiden, mit Dampf anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken. Ofentemperatur ca. 230°C. Backzeit ca. 35 Minuten.

Gesamtgewicht 2716 g

MEINPLUS ZOPF
Rezept für 6 Stück à 500 g Teigeinlage

1. Wasser	1000 g
Weizenmehl Typ 550	1340 g
MeinPlus	450 g
Backhefe	70 g
Kristallzucker	50 g
CREMONA LT	200 g

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur ca. 25 – 26°C. Stockgare 15 Minuten.

2. Teiglinge in der gewünschten Grösse abwiegen, langrollen und zu Zöpfe flechten. Mit Vollei anstreichen und auf Gare stellen.

3. Nach guter Stückgare Zöpfe im Kühlschrank 15 Minuten absteifen lassen, nochmals mit Ei anstreichen und mit offenem Zug goldgelb ausbacken. Ofentemperatur ca. 220°C. Backzeit ca. 30 Minuten.

Gesamtgewicht 3110 g

MEINPLUS GIPFEL

Rezept für ca. 125 Stück à 45 g

1. Wasser 1650 g
   Weizenmehl Typ 550 2100 g
   MeinPlus 700 g
   Backhefe 100 g
   CREMONA LT 170 g
   GAROSTAR FROST 50 g
   Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten ohne, dass er sich erwärmt. Teigtemperatur maximal 23°C. Gipfelteig zu einem Rechteck ausrollen und ca. 30 Minuten gut zugedeckt kühlstellen.
2. CROISSANT LT Rapid 15% 1000 g
   Anschliessend den Fettstoff einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben.
3. *Den Teig vor dem Fassonieren ca. 10 – 12 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen oder einfrieren und vor dem Aufarbeiten ca. 15 – 18 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Danach wie gewohnt aufarbeiten. Gipfelteiglinge können nochmals tiefgekühlt oder sofort gegärt und gebacken werden.*
4. *Gipfel bei ca. 220°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug goldgelb ausbacken. Backzeit ca. 14 – 16 Minuten.*

Gesamtgewicht 5770 g

MEINPLUS BRÖTCHEN

Rezeptur für ca. 45 Stück à 73 g Teigeinlage

1. Wasser 1000 g
   Weizenmehl Typ 550 1340 g
   MeinPlus 450 g
   Backhefe 70 g
   Kristallzucker 50 g
   CREMONA LT 200 g
   Schokoladentropfen 150 g
   Sultaninen 150 g
   Alle Zutaten ausser den Schokoladentropfen und den Sultaninen zu einem plastischen Teig auskneten. Am Schluss noch die Schokoladentropfen und die Sultaninen unter den Teig mischen.
   Teigtemperatur ca. 25 – 26°C.
2. *Sofort Brüche von 2200 g abwiegen und 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Die Brüche abpressen und rund wirken. Brötchen auf Backbleche mit Silikonpapier absetzen und gären lassen.*
3. *Nach guter Stückgare die Brötchen mit Ei anstreichen, schneiden und kurz mit offenem Zug anbacken. Zug schliessen und dämpfen. MeinPlus Brötchen mit offenem Zug bei ca. 230°C goldgelb ausbacken. Backzeit ca. 18 Minuten.*

Gesamtgewicht 3410 g

Neue süsse Snacks im American Style

BLACK CRUMBLE DONUT

Verzaubern Sie Ihre Gäste mit einem schoko-krokant Genusserlebnis: Gebackener und tiefgekühlter Donut mit kakaohaltiger Fettglasur und mit dunklen Schokoladenflocken bestreut.

BLACK CRUMBLE DONUT

Art. Nr.:	88656
Stück / Karton:	48
Gewicht / Karton:	55 g

PARTY SPRINKLE DONUT

Vergrössern Sie Ihre süsse Vielfalt und bieten Sie Ihrer Kundschaft einen fröhlich, farbigen Donut:
Gebackener und tiefgekühlter Donut mit weisser Fettglasur glasiert und bunten Zuckerstreuseln bestreut

PARTY SPRINKLE DONUT

Art. Nr.:	88657
Stück / Karton:	48
Gewicht / Karton:	55 g

DAS RICHTIGE FÜR ZWISCHENDURCH

Das verführerische Duo aus Mürbeteig – aussen knusprig und innen herrlich weich. Gewinnen Sie Ihre Kunden mit dem Buttergeschmack gepaart mit vielen, großen Schokoladenstücken.

CHOCOLATE CHUNK COOKIE XL

Ungebackener heller XL-Cookie mit Vollmilch-Schokoladenstückchen.

Art. Nr.:	89240
Stück / Karton:	96
Gewicht / Karton:	80 g

TRIPLE CHOCOLATE COOKIE XL

Ungebackener, dunkelbrauner XL-Cookie mit weissen und Vollmilch-Schokoladenstückchen.

Art. Nr.:	89239
Stück / Karton:	96
Gewicht / Karton:	80 g

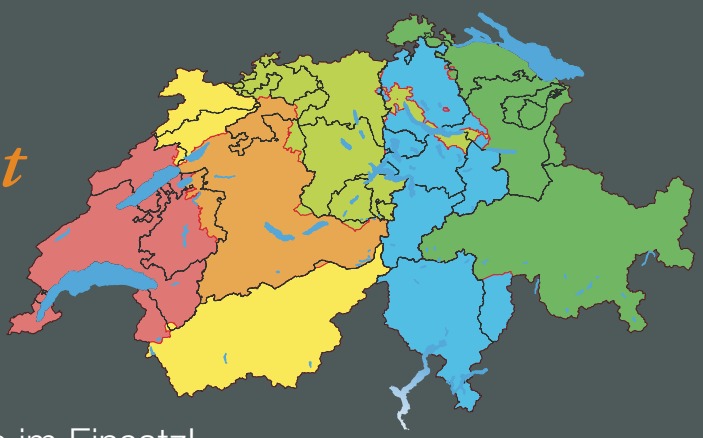
MARGO – Ihr Spezialist für amerikanische Tiefkühlgebäcke

Für weitere Informationen und Bestellung wenden Sie sich an Ihren MARGO Verkaufsberater oder an die MARGO Hotline:
Tel. 041 768 22 77
Fax 041 768 22 99

Lüchinger+Schmid bringt Ihnen die Produkte in die Backstube. MARGO – Ihr Spezialist für amerikanische Tiefkühlgebäcke.

Lüchinger Schmid einfach besser

MARGO Service: von A bis Z kompetent und umfassend



Ihr MARGO Verkaufsteam – täglich für Sie im Einsatz!

Josefin Burri
Telefonverkäuferin

Esther Durrer
Telefonverkäuferin

Rita Sahin
Telefonverkäuferin

Rita Stalder
Telefonverkäuferin

Tel. 041/768 22 77
Fax 041/768 22 99
www.margo.ch

Werner Bühler
Verkaufsberater
079 828 56 79

Meinrad Federspiel
Verkaufsberater
079 631 09 80

Peter Häfelfinger
Verkaufsberater
079 679 24 61

René Meier
Verkaufsberater
079 690 35 74

Sergio Nervi
Verkaufsberater
076 578 44 22

MACHEN SIE AUF IHR ANGEBOT AUFMERKSAM

Erfolgreicher Verkauf beginnt mit guter Werbung - besonders bei kommunikationsintensiven Themen! Machen Sie mit Werbematerial wie Handzettel und Plakate im Laden, oder einem Inserat in Ihrem Lokalblatt auf Ihre Spezialitäten und Angebote aufmerksam und stärken Sie so die Beziehung zu Ihrer Kundschaft.
Alles, was Sie zur Erstellung von Werbematerial brauchen und vieles mehr zur 163. Ausgabe der MARGO Post finden Sie auf unserer CD:

- ***Bilder***
- ***Rezepte***
- ***Kalkulationen***
- ***Deklarationen***
- ***Vorlagen zur Herstellung von individuellem Werbematerial***
- ***Jede MARGO Post ab Nummer 148 als pdf-Datei***

Bei einer Bestellung von mindestens 120 kg MARGO Produkten erhalten Sie die CD auf Wunsch gratis. Wenden Sie sich an Ihren MARGO Verkaufsberater, an den MARGO Telefonverkauf (041 768 22 77) oder senden Sie uns Ihre Bestellung von mindestens 120 kg MARGO Produkten mit dem Vermerk „CD zur MARGO Post 163“ per Fax (041 768 22 99) oder per E-Mail (info@margo.ch).

MARGO – BakeMark Schweiz AG, Lindenstrasse 16, 6340 Baar
Telefon 041/768 22 22, Fax 041/768 22 99, www.margo.ch

MARGO
Qualität, Ideen, Service