

MARGO setzt auf Qualität

Für MARGO ist höchste Produktqualität ein klarer Auftrag.

Die sorgsame Auswahl von hochwertigen Rohstoffen, die schonende Verarbeitung sowie die täglichen Qualitätskontrollen gewährleisten eine ausgezeichnete und konstante Qualität sowie auch höchste Sicherheit. Es ist unser Ziel, dass wir Ihre hohen Ansprüche täglich erfüllen und Sie und Ihre Kundschaft vollumfänglich mit unseren Produkten zufrieden sind.



Markus Eugster
Bäcker- und Konditoremeister

Qualitätskontrollen sind ein Muss! In all unseren Abläufen sind Qualitätskontrollen eingebaut, die es uns ermöglichen unsere Produkte laufend zu verbessern um so unseren hohen Qualitätsansprüchen gerecht zu werden.



Tina Schlup
Qualitätssicherung und Entwicklung

Das Umsetzen des aktuellen Lebensmittelgesetzes, neue Markt- und Kundenbedürfnisse und die damit verbundene Weiterentwicklung unserer Produkte ist ein Teil meiner Arbeit.



Ruedi Iten
Leiter Qualitätssicherung und Entwicklung

Bei MARGO ist Qualität nicht einfach ein schönes Wort, sondern ein klarer Auftrag. Die gesamte Wertschöpfung hindurch – vom Rohstoff bis zum Endprodukt – setzen wir auf einen hohen Qualitätsstandard.



Rolf Hossle
Chef Bäcker-Konditor

Qualität widerspiegelt sich auch in unserem Beratungsservice, Backideen und Rezeptvorschlägen, die Sie z.B. in Form dieser MARGO POST in den Händen halten.

Machen Sie auf Ihr Angebot aufmerksam

Erfolgreicher Verkauf beginnt mit einer guten Kommunikation. Durch Werbematerial wie Handzettel, Plakate oder Inserate in Ihrem Lokalblatt machen Sie Ihre Kunden auf Spezialitäten mit Mehrwert aufmerksam. Alles was Sie zur Erstellung von Werbematerial benötigen und vieles mehr zur 165. Ausgabe der MARGO Post finden Sie auf unserer CD:



- Bilder
- Rezepte
- Kalkulationen
- Deklarationen

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 165» per Fax (041 768 22 99) oder per E-Mail (info@margo.ch)

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



MARGO

Qualität, Ideen, Service

MARGOPOST

Trends und Informationen für das Bäcker- und Konditoreigewerbe

165

Blätterteig – ABC

- Alles rund um den Blätterteig
- Mhmmm Muffins
- MARGO – Qualität



Produkteübersicht

Mehr über diese Produkte erfahren Sie auf folgenden Seiten



LT FLORANA
Pflanzliche Blätterteigmargarine
teilweise gehärtet, TFA < 2.0%.
Pistor Art-Nr. 12745



LT FLORANA Rapid
Pflanzliche Blätterteigmargarine,
teilweise gehärtet, TFA < 2.0%.
2 kg Platte
Pistor Art-Nr. 12741



LT FLORANA EXTRA
Pflanzliche Blätterteigmargarine,
teilweise gehärtet, TFA < 2.0%
mit ausgeprägtem Butteraroma.
Pistor Art-Nr. 4715



LT FLORANA Blitz
Pflanzliche Blätterteigmargarine,
teilweise gehärtet, TFA < 2.0%.
Pistor Art-Nr. 4717



PLT FLORANA Rapid
Ungehärtete, pflanzliche Blätter-
teigmargarine, TFA < 2.0%.
2 kg Platte
Pistor Art-Nr. 12734



PLT GRAND'OR Blätterteig
Ungehärtete, pflanzliche Blätter-
teigmargarine, TFA < 2.0% und
ausgeprägtem, langanhaltendem
Buttergeschmack.
Pistor Art.-Nr. 4754



**PLT GRAND'OR Blätterteig
Rapid**
Ungehärtete, pflanzliche Blätter-
teigmargarine, TFA < 2.0% und
ausgeprägtem, langanhaltendem
Buttergeschmack.
2 kg Platte
Pistor Art-Nr. 12746



PLT TOURANA
Ungehärtetes, pflanzliches Blät-
terteigfett, TFA < 2.0%.
Pistor Art-Nr. 12742



LT DORELLA
Gemischte Blätterteigmargarine
mit neutralem Geschmack.
Pistor Art-Nr. 4719

Editorial

Geschätzte Kundin, geschätzter Kunde

Blätterteiggebäcke sollen ein ansprechendes Aussehen, eine gleichmässige Form, eine goldgelbe Bräunung sowie eine sehr gute Lockerung und Blätterung haben. Der Biss soll zart-splitternd und der Geschmack nicht talgig sein. Klingt simpel, schliesslich sieht ein fertiges Pastetli nicht gerade spektakulär aus. Doch die Blätterteigerstellung darf unter Experten beinahe als inoffizielle Wissenschaft benannt werden. Wir sind uns dessen bewusst und widmen dem Blätterteig die aktuelle Ausgabe der MARGO POST.

Die Ursprünge der Blätterteigerstellung stammen wohl aus dem Mittelmeerraum - genauer gesagt aus dem Kulturraum des späteren Osmanischen Reiches. Im 16. Jahrhundert tauchten die ersten Blätterteigrezepte in europäischen Kochbüchern auf.

Heute wird Blätterteig beinahe ausschliesslich maschinell hergestellt. Doch auch die Zukunft hält neue Herausforderungen bereit. Mit der geänderten Verordnung über Speiseöle und Fette, die einen Höchstwert von 2% an Transfettsäuren haben dürfen, hat sich ebenfalls die Herstellung und Verarbeitung des Blätterteiges verändert.

Wir haben unsere Kompetenz und Erfahrungen in der Verarbeitung mit der neuen Generation von LT und PLT Fettstoffen

kompakt in dieser MARGO POST verpackt. Man nehme die Grundrezepte der verschiedenen Blätterteig Herstellverfahren, mische diese mit vielerlei Informationen zu unseren Blätterteig Fettstoffen und würze die ganze Masse mit einer Prise Kreativität in Form von innovativen Rezepten. Das Resultat halten Sie mit der MARGO POST Ausgabe Nr. 165 in Ihren Händen.

Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre, viele hilfreiche Tipps und viel Erfolg beim Umsetzen der Blätterteigrezepte.



Rolf Hossle
Chef Bäcker-Konditor
MARGO - BakeMark Schweiz AG



Inhalt

Blätterteig Grundrezepte	4
Rezeptideen	6
Stimmungsbild	8
Rezeptideen	10
Blätterteig: Fehler und Korrekturen	12
Mhmmm Muffins ...	14
Qualität: keine leeren Worte	16

Impressum

Herausgeberin: MARGO - BakeMark Schweiz AG
Gestaltung: www.concept-artwork.ch
Fotografie: S&K Werbefotografie AG
Texte: MARGO - BakeMark Schweiz AG
www.margo.ch

Blätterteig Grundrezepte



Deutscher Blätterteig mit LT FLORANA Rapid

Rezept

Weissmehl	1600 g
Wasser ca.	750 g
Speisesalz	35 g
LT FLORANA Rapid	185 g
LT FLORANA Rapid zum Tourieren (18-22°C)	1000 g
Teiggewicht	3570 g

Herstellung

Alle Zutaten für den Teig schön plastisch kneten.

Kneten:

1. Gang ca. 10 Minuten
 2. Gang ca. 3-4 Minuten je nach Maschinentyp
- Teigtemperatur ca. 18-22°C

Den Teig ca. 15 Minuten entspannen lassen, anschliessend LT FLORANA Rapid einschlagen und 2 Doppeltouren geben. Ausrolldicke ca. 8 mm.

Ruhezeit

Den Teig in Plastik einschlagen und über Nacht im Kühlschrank lagern.

Fertigstellen

Etwa 1-2 Stunden vor dem Weiterverarbeiten hintereinander nochmals zwei Doppeltouren geben. Gegenüber dem konventionellen FLORANA Rapid sollte beim Tourieren von LT FLORANA Rapid mit 2-3 Intervallen mehr gearbeitet werden.

Bemerkungen

Selbstverständlich können grössere Teige auf einmal hergestellt werden, die man bei Bedarf fertig touriert. Im Kühlschrank kann der Teig vor dem Fertigtourieren bis zu einer Woche gelagert werden, für längere Lagerdauer sollte der Tiefkühler eingesetzt werden.

Tipp

Fettstoff und Vorteig sollten die gleiche Festigkeit aufweisen. Fettstoff bei optimaler Verarbeitungstemperatur verarbeiten und nicht pressen, sondern auf die gewünschte Grösse ausrollen. Vorteig kühl halten; evt. Wasser oder Mehl vorher kalt stellen.

Vor- und Nachteile

Vorteil: Triebstark, gute Lagerfähigkeit, geringe Temperaturempfindlichkeit.

Nachteil: Längere Ruhepausen beim Tourieren, die Oberfläche verkrustet leicht.



Französischer Blätterteig mit PLT GRAND'OR Blätterteig

Rezept

PLT GRAND'OR Blätterteig (18-22°C)	1000 g
Weissmehl	350 g
Weissmehl	1000 g
Wasser ca.	500 g
Speisesalz	30 g
PLT GRAND'OR Blätterteig	100 g
Teiggewicht	2980 g

Herstellung

PLT GRAND'OR Blätterteig mit dem Mehl sorgfältig mischen. Die restlichen Zutaten zu einem eher weichen Teig plastisch kneten.

Teigtemperatur ca. 18-22°C

PLT GRAND'OR Blätterteig rechteckig ausrollen. Den Teig auflegen und einschlagen. Seitenränder gut fest drücken und in kurzen Abständen 4 Doppeltouren geben. Blätterteig in Plastik einschlagen und kühl stellen.

Fertigstellen

Vor dem Aufarbeiten den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. Französischer Blätterteig kann auch über Nacht geführt werden.

Bemerkungen

Selbstverständlich können grössere Teige auf einmal hergestellt werden, die man bei Bedarf fertig touriert. Im Kühlschrank kann der Teig vor dem Fertigtourieren bis zu drei Tage gelagert werden, für längere Lagerdauer sollte der Tiefkühler eingesetzt werden.

Tipp

Fettstoff bei optimaler Verarbeitungstemperatur verarbeiten. Fettstoff-Mehlgemisch evt. vor dem Einschlagen kurz kühl stellen. Vorteig kühl halten; evt. Wasser oder Mehl vorher kalt stellen.

Vor- und Nachteile

Vorteil: Schnelles Tourieren, da keine langen Ruhezeiten nötig sind. Zarte Gebäcke, Teig neigt weniger zum Verkrusten, gleichmässige Produkte.

Nachteil: Zeitaufwändige Herstellung, Temperatur empfindlich. Gefahr, dass der Fettstoff schmierig wird.



Blitzblätterteig mit LT FLORANA Blitz

Rezept

Weissmehl	1200 g
Wasser ca.	600 g
Speisesalz	25 g
LT FLORANA Blitz (15-20°C)	1000 g
Teiggewicht	2825 g

Herstellung

Das Weissmehl und das Wasser gut vorkühlen. Das Wasser und das Salz miteinander auflösen und kurz mit dem Mehl vermischen. Anschliessend die grob gewürfelte Margarine begeben und kurz untermischen. Den Teig in der gewünschten Grösse mit der Abdruckmaschine in Rechtecke pressen und anschliessend 2 Doppeltouren geben.

Kneten: 1. Gang ca. 4 Minuten
Teigtemperatur ca. 18-22°C

Ruhezeit

Den Teig in Plastik einschlagen und über Nacht im Kühlschrank lagern.

Fertigstellen

Etwa 1-2 Stunden vor dem Weiterverarbeiten hintereinander nochmals 2 Doppeltouren geben. Gegenüber dem konventionellen FLORANA Blitz sollte beim Tourieren von LT FLORANA Blitz mit 2-3 Intervallen mehr gearbeitet werden.

Bemerkungen

Selbstverständlich können grössere Teige auf einmal hergestellt werden, die man bei Bedarf fertig touriert. Im Kühlschrank kann der Teig vor dem Fertigtourieren bis zu drei Tage gelagert werden, für längere Lagerdauer sollte der Tiefkühler eingesetzt werden.

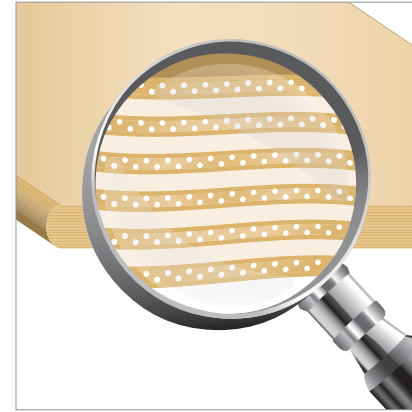
Tipp

Fettstoff und Vorteig sollten die gleiche Festigkeit aufweisen. Fettstoff bei optimaler Verarbeitungstemperatur verarbeiten. Vorteig kühl halten; evt. Wasser oder Mehl vorher kalt stellen.

Vor- und Nachteile

Vorteil: Kurze Anlaufzeit bei grossen Mengen sowie die Möglichkeit den Teig zu pressen.

Nachteil: Schneller Triebverlust, weniger lang lagerfähig, Schichten nicht gleichmässig.



Tempoblätterteig mit LT FLORANA

Rezept

Weissmehl	1250 g
Wasser ca.	600 g
Speisesalz	25 g
LT FLORANA	500 g
LT FLORANA zum Einschlagen (18-22°C)	500 g
Teiggewicht	2875 g

Herstellung

LT FLORANA mit dem Mehl mischen. Das Speisesalz im Wasser auflösen und anschliessend kurz unter das Fett-Mehlgemisch mischen. Teig nur kurz aufgreifen.

Kneten: 1. Gang ca. 4 Minuten
Teigtemperatur ca. 18-22°C

LT FLORANA einschlagen und sofort zwei Doppeltouren geben. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten abstehen lassen.

Fertigstellen

Nach der Ruhepause nochmals 2 Doppeltouren geben. Nach weiteren 15 Minuten ist der Teig verarbeitungsbereit.

Tipp

Fettstoff und Vorteig sollten die gleiche Festigkeit aufweisen. Fettstoff bei optimaler Verarbeitungstemperatur verarbeiten und nicht pressen, sondern auf die gewünschte Grösse ausrollen. Vorteig kühl halten; evt. Wasser oder Mehl vorher kalt stellen.

Vor- und Nachteile

Vorteil: Kurze Anlaufzeit, schnelle Verfügbarkeit.

Nachteil: Schneller Triebverlust, weniger lang lagerfähig, geringerer Trieb, grosse Fehleranfälligkeit.



Deutscher Blätterteig mit PLT TOURANA

Rezept

Weissmehl	1800 g
Wasser ca.	960 g
Speisesalz	40 g
PLT TOURANA	200 g
PLT TOURANA zum Tourieren (18-22°C)	1000 g
Teiggewicht	4000 g

Herstellung

Alle Zutaten für den Teig schön plastisch kneten.

Kneten:

1. Gang ca. 10 Minuten
 2. Gang ca. 3-4 Minuten je nach Maschinentyp
- Teigtemperatur ca. 18-22 °C

Den Teig ca. 15 Minuten entspannen lassen, anschliessend PLT TOURANA einschlagen und 2 Doppeltouren geben. Ausrolldicke ca. 8 mm.

Ruhezeit

Den Teig in Plastik einschlagen und über Nacht im Kühlschrank lagern.

Fertigstellen

Etwa 1-2 Stunden vor dem Weiterverarbeiten hintereinander nochmals 2 Doppeltouren geben. Gegenüber dem konventionellen TOURANA sollte beim Tourieren von PLT TOURANA mit 2-3 Intervallen mehr gearbeitet werden.

Bemerkungen

Selbstverständlich können grössere Teige auf einmal hergestellt werden, die man bei Bedarf fertig touriert. Im Kühlschrank kann der Teig vor dem Fertigtourieren bis zu einer Woche gelagert werden, für längere Lagerdauer sollte der Tiefkühler eingesetzt werden.

Tipp

Fettstoff und Vorteig sollten die gleiche Festigkeit aufweisen. Fettstoff bei optimaler Verarbeitungstemperatur verarbeiten und nicht pressen, sondern auf die gewünschte Grösse ausrollen. Vorteig kühl halten; evt. Wasser oder Mehl vorher kalt stellen.

Vor- und Nachteile

Vorteil: Triebstark, gute Lagerfähigkeit, geringe Temperaturempfindlichkeit.

Nachteil: Längere Ruhepausen beim Tourieren, die Oberfläche verkrustet leicht.



Blitzblätterteig mit PLT TOURANA

Rezept

Weissmehl	1500 g
Wasser ca.	750 g
Salz	30 g
PLT TOURANA (15-20°C)	1000 g
Teiggewicht	3280 g

Herstellung

Das Weissmehl und das Wasser gut vorkühlen. Das Wasser und das Salz miteinander auflösen und kurz mit dem Mehl vermischen. Anschliessend das grob gewürfelte Fett begeben und kurz untermischen. Den Teig in der gewünschten Grösse mit der Abdruckmaschine in Rechtecke pressen und anschliessend 2 Doppeltouren geben.

Kneten: 1. Gang ca. 4 Minuten
Teigtemperatur ca. 18-22°C

Ruhezeit

Den Teig in Plastik einschlagen und über Nacht im Kühlschrank lagern.

Fertigstellen

Etwa 1-2 Stunden vor dem Weiterverarbeiten hintereinander nochmals 2 Doppeltouren geben. Gegenüber dem konventionellen TOURANA sollte beim Tourieren von PLT TOURANA mit 2-3 Intervallen mehr gearbeitet werden.

Bemerkungen

Selbstverständlich können grössere Teige auf einmal hergestellt werden, die man bei Bedarf fertig touriert. Im Kühlschrank kann der Teig vor dem Fertigtourieren bis zu drei Tage gelagert werden, für längere Lagerdauer sollte der Tiefkühler eingesetzt werden.

Tipp

Fettstoff und Vorteig sollten die gleiche Festigkeit aufweisen. Fettstoff bei optimaler Verarbeitungstemperatur verarbeiten. Vorteig kühl halten; evt. Wasser oder Mehl vorher kalt stellen.

Vor- und Nachteile

Vorteil: Kurze Anlaufzeit bei grossen Mengen sowie die Möglichkeit den Teig zu pressen.

Nachteil: Schneller Triebverlust, weniger lang lagerfähig, Schichten nicht gleichmässig.

Rezeptideen



Nusskuchen

Rezept für 5 Stück à 22 cm Ø

Blätterteig	ca. 900 g
Füllung:	
Kristallzucker	300 g
Speisesalz	20 g
Vollei	500 g
PATISSA FIN	1250 g
Haselnüsse gemahlen	1000 g
Himbeermarmelade	650 g
Decor:	
Staubzucker	150 g
Rezeptgewicht	4770 g

Vorbereitung

Füllung: Kristallzucker, Speisesalz und Vollei miteinander verrühren. PATISSA FIN dazugeben und leicht schaumig schlagen. Am Schluss noch die gemahlene Haselnüsse begeben und gut mischen.

Herstellung

Den Blätterteig auf 2 mm ausrollen, stupfen und die eingefetteten Wähenbleche von 22 cm Ø damit auslegen. Je ca. 130 g Himbeermarmelade auf dem Boden verteilen. Danach je ca. 600 g Guss einfüllen.

Backen

Nusskuchen bei ca. 200°C mit offenem Zug backen.

Backzeit ca. 50 Minuten.

Fertigstellen

Nusskuchen nach Belieben stauben und ausgarnieren.

Tipp

Anstelle von Himbeermarmelade kann auch 100 g Pralinosa oder 100 g Caramella eingesetzt werden.



Apfel-Tarte

Rezept für 10 Stück à 20 cm Ø

Blätterteig	ca. 2300 g
Füllung:	
MARGO APFELFÜLLUNG	2300 g
Decor:	
Mandeln gehobelt geröstet	200 g
Rezeptgewicht	4800 g

Herstellung

Den Blätterteig auf 2.25 mm ausrollen und stupfen. Mit Ring (20 cm Ø) zehn Böden ausstechen und auf Backbleche mit Silikonpapier absetzen. Je ca. 230 g MARGO APFELFÜLLUNG aufdressieren und verteilen, so dass aussen ein Rand von ca. 1 cm frei bleibt.

Einen Teil vom restlichen Blätterteig mit dem Gitterschneideroller (oder Linzergitter) schneiden und über die Apfelfüllung legen. Überstehender Blätterteig entfernen. Aus den Blätterteigresten Streifen schneiden von ca. 1.5 cm Breite, diese auf den mit Ei angestrichenen Rand legen und gut festdrücken. Ganze Apfel-Tarte sorgfältig mit Ei anstreichen.

Backen

Apfel-Tarte gut abstehen lassen. Bei ca. 210° C mit Dampf anbacken und offenem Zug goldgelb ausbacken.

Backzeit ca. 35 Minuten.

Fertigstellen

Apfel-Tarte noch heiss aprikotieren und glasieren. Den Rand mit den gerösteten, gehobelten Mandeln einstreuen.

Tipp

Anstelle von MARGO Apfelfüllung kann z.B. Aprikosen- oder Zwetschgenfüllung eingesetzt werden.



Fruchtkuchen

Rezept für 5 Stück à 22 cm Ø

Blätterteig	ca. 900 g
Füllung:	
V-2000 angerührt	750 g
EISELLA SAFTBINDER	25 g
Aprikosen	2250 g
Decor:	
Gelee neutral	200 g
Rezeptgewicht	4125 g

Herstellung

Den Blätterteig auf 2 mm ausrollen, stupfen und die eingefetteten Wähenbleche von 22 cm Ø damit auslegen. Je ca. 150 g Vanillecreme auf dem Boden verteilen und wenig EISELLA SAFTBINDER darüber streuen. Aprikosen vierteln und den Wäheboden damit schön belegen.

Backen

Fruchtkuchen bei ca. 200°C mit offenem Zug backen.

Backzeit ca. 50 Minuten.

Fertigstellen

Fruchtkuchen mit Gelee neutral abglänzen und den Rand leicht mit Staubzucker stauben.

Streusel (ohne Abbildung)

PLT CREMONA	900 g
Kristallzucker	900 g
Weissmehl	1350 g
Rezeptgewicht	3150 g

Herstellung

Alle Zutaten gut mischen. Den Teig anschließend durch ein grobes Sieb drücken und kühl stellen.

Tipp

Streusel können gut verpackt tiefgekühlt werden.



Papillons

Rezept für 40 Stück

Blätterteig	ca. 2000 g
Füllung:	
BAMANDA Instant	580 g
Wasser	175 g
Zitronensaft	35 g
Zitronenrape	10 g
Aprikosenmarmelade	320 g
Rezeptgewicht	3120 g

Vorbereitung

BAMANDA Instant, Wasser, Zitronensaft und Zitronenrape miteinander anrühren und ca. 30 Minuten quellen lassen.

Herstellung

Den Blätterteig auf 2.25 mm ausrollen und in Quadrate von 11 x 11 cm schneiden. Diagonal je 20 g Füllung aufdressieren und parallel dazu noch je 8 g Aprikosenmarmelade. Den Rand mit Ei anstreichen und zu einem Dreieck überlegen. Links und rechts vom Dreieckspitz bis zur Füllung einschneiden und das eingeschnittene Stück nach hinten überlegen. Papillons auf Backbleche absetzen und mit Ei anstreichen.

Backen

Papillons gut abstehen lassen. Bei ca. 210° C mit Dampf anbacken und offenem Zug goldgelb ausbacken.

Backzeit ca. 25 Minuten.

Fertigstellen

Papillons noch heiss aprikotieren, mit weisser und rosaroter Wasserglasur glasieren und mit gerösteten, gehobelten Mandeln ausgarnieren.



Apéro-Ecken

Rezept für 80 Stück

Blätterteig	ca. 960 g
Decor:	
Pizza Käsemischung	250 g
Mandelstäbchen	120 g
Füllung:	
Sandwichfüllung Lachs Meerrettich	1200 g
Rezeptgewicht	2530 g

Herstellung

Den Blätterteig auf 2.5 mm ausrollen und in Dreiecke von 8 cm Höhe und 7 cm Breite schneiden. Die Dreiecke mit Ei bestreichen.

Decor: Pizza Käsemischung und Mandelstäbchen miteinander mischen und über den Dreiecken verteilen.

Backen

Die Apéro-Ecken ohne Dampf bei ca. 200° C goldgelb backen.

Backzeit ca. 50 Minuten.

Fertigstellen

Apéro-Ecken aufschneiden und je ca. 15 g Sandwichfüllung Lachs Meerrettich einfüllen.

Tipp

Apéro-Ecken können mit diversen Sandwichfüllungen gefüllt werden. Als Bestreung eignen sich auch Kürbiskerne.



Nuss-Ecken

Rezept für 40 Stück

Blätterteig	ca. 1300 g
Füllung:	
BRUNELLA Instant angerührt	800 g
Himbeermarmelade ohne Kern	400 g
Decor:	
Streusel (siehe Seite 6)	ca. 200 g
Rezeptgewicht	2700 g

Herstellung

Den Blätterteig auf 2.25 mm ausrollen und in Quadrate von 10 x 10 cm schneiden. Von der Mitte des Quadrates bis zur rechten unteren Ecke einschneiden. Je ca. 20 g BRUNELLA Instant angerührt, bis knapp an den Rand verteilen, darüber je ca. 10 g Himbeermarmelade verteilen. Den Rand mit Ei anstreichen. Nun wird der linke Teil der eingeschnittenen Ecke nach links oben überlegt, die rechte eingeschnittene Ecke nach links unten. Rand gut fest drücken. Nuss-Ecken mit Ei anstreichen und mit je ca. 5 g Streusel bestreuen.

Backen

Nuss-Ecken gut abstehen lassen. Bei ca. 210° C mit Dampf anbacken und offenem Zug goldgelb ausbacken.

Backzeit ca. 25 Minuten.

Fertigstellen

Nuss-Ecken mit Staubzucker stauben.

Tipp

Anstelle von BRUNELLA Instant, BAMANDA Instant einsetzen und Mandel-Ecken herstellen. Diese vor dem Backen mit gehobelten Mandeln bestreuen.



Rezeptideen



Patissa-Schnitten

Rezept für 18 Stück

Blätterteig gebacken
(Cremeschnittenboden) ca. 300 g

Füllung:
Himbeermarmelade 170 g
Herzkirschen 300 g
Saft von den Kirschen 300 g
EISELLA SAFTBINDER ca. 20 g
PATISSA FIN 180 g
CREMISSA 350 g

Rezeptgewicht 1620 g

Vorbereitung

Aus dem Blätterteig zwei Streifen von 9 x 75 cm zuschneiden. Einen Streifen in 4 cm breite Stücke schneiden, diese mit Staubzucker stauben und im Ofen abflämmen. Auf den anderen Streifen die Himbeermarmelade verteilen.

Herstellung

Füllung: Herzkirschen vom Saft trennen. Dem Saft unter ständigem Rühren sorgfältig den EISELLA SAFTBINDER begeben bis eine streichfähige Masse entsteht. Die Herzkirschen darunter mischen. Die Masse auf dem mit Himbeermarmelade bestrichenen Boden verteilen. PATISSA FIN und CREMISSA zusammen aufschlagen und gleichmäßig über der Kirschenmasse verteilen. Patissa-Schnitte kühl stellen.

Backzeit ca. 25 Minuten.

Fertigstellen

Die Patissa-Schnitte in 4 cm breite Stücke schneiden und die abgeflämmten Deckel auflegen.



Frucht-Carrées

Rezept für 40 Stück

Blätterteig ca. 1200 g

Decor:
Mandeln gehobelt ca. 120 g
Kristallzucker ca. 180 g
Hagelzucker ca. 60 g

Füllung:
V-2000 oder VANI 670 g
Wasser 1200 g
CREMISSA 500 g
div. Früchte 2000 g

Rezeptgewicht 5930 g

Herstellung

Den Blätterteig auf 2,5 mm ausrollen und in Quadrate von 8 x 10 cm schneiden. Die Quadrate mit Ei bestreichen.

Decor: Die gehobelten Mandeln mit wenig Wasser anfeuchten und mit dem Kristallzucker und dem Hagelzucker mischen. Die Mandel-Zuckermischung auf die Quadrate verteilen. Frucht-Carrées auf mit Silikonpapier belegte Backbleche absetzen und abstehen lassen.

Backen

Die Frucht-Carrées ohne Dampf bei ca. 200°C goldgelb ausbacken.

Fertigstellen

Füllung: V-2000, Wasser und CREMISSA zusammen ca. 3 Minuten bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen. Je ca. 60 g in die aufgeschnittenen Frucht-Carrées einfüllen und mit frischen Früchten belegen. Nach Belieben mit Staubzucker stauben.



Zwetschgenbeckeli

Rezept für 40 Stück

Blätterteig ca. 750 g

Guss:
Kristallzucker 360 g
Vollmilch 400 g
PATISSA FIN 400 g
Eigelb 140 g
Fecule 40 g
Speisesalz 3 g

Füllung:
Zwetschgenstückli-Mix
angerührt (Alipro) 400 g

Rezeptgewicht 2493 g

Vorbereitung

Den Blätterteig auf 2 mm ausrollen, stufen und mit runden, gezackten Ausstecher (9 cm Ø) 40 Stück ausstechen und die gefetteten Aluförmchen (6,5 cm Ø) damit auslegen.

Herstellung

Guss:
Alle Zutaten miteinander knollenfrei verrühren.

In jedes ausgelegte Förmchen ca. 10 g Zwetschgenfüllung dressieren und mit je ca. 30 g Guss auffüllen.

Backen

Die Niederbeckeli mit offenem Zug bei 200°C ca. 45-50 Minuten backen.

Fertigstellen

Niederbeckeli nach dem Auskühlen mit Staubzucker stauben.

Tipp

Niederbeckeli können nur mit dem Guss oder als Alternative mit MARGO Apfelfüllung gefüllt werden.

Qualitätskriterien für Blätterteige

Qualitativ sehr gute Blätterteiggebäcke bestehen durch ein ansprechendes Aussehen, eine gleichmäßige Form, eine goldgelbe Bräunung, sowie eine sehr gute Lockerung und Blätterung. Der Biss ist zart splitternd und der Geschmack nicht talgig.

Gebäcke aus Blätterteig sind besonders voluminös, blattdünn geschichtet und brüchig-splittrig. Blätterteiggebäcke sollten immer goldgelb gebacken werden, dann sind sie besonders reich an Geschmacksstoffen. Sie sind des Kunden liebstes Gebäck.

Damit Sie mit den neuen LT und PLT Fettstoffen von MARGO diese unvergleichliche und optimale Blätterteigqualität erreichen, sind gewisse Punkte unbedingt zu beachten:



Temperatur

► Fettstoffe mit der optimalen Verarbeitungstemperatur einsetzen (siehe Fettstofftabelle)

Tourieren

► Ideale Tourierdicke 8-10 mm
► Beim Tourieren 2-3 Schaltstufen mehr geben

Mehl

► Optimal ist ein Weismehl mit elastischem, dehnbarem Kleber

Werden all diese Punkte beachtet, steht der Herstellung von qualitativ hochstehenden und unvergleichlichen Blätterteigen nichts mehr im Wege. Sie sind der Fachmann und wir liefern Ihnen mit unseren LT und PLT Fettstoffen und unserem Know How die optimale Basis für eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

Der Kunde freut sich jeden Tag von Neuem, bei Ihnen das zart splitternde und knusprige Blätterteiggebäck zu kaufen.

Leistungsspektrum MARGO Fettstoffe für tourierte Teige



Ideale Lager-Temperatur für alle Produkte liegt zwischen 10-18 Grad.

Die ideale Verarbeitungstemperatur kann je nach Anwendung variieren.

Anwendungsbereich	Blätterteigmargarinen und Fette									
	Produkt	LT FLORANA	LT FLORANA Extra	LT FLORANA Blitz	LT FLORANA Rapid	PLT FLORANA Rapid	PLT GRAND' OR Blätterteig Rapid	PLT GRAND' OR Blätterteig	LT DORELLA	PLT TOURANA
Blätterteige deutsch	●	●		●	●	●	●	●	●	●
Blätterteige französisch	●	●		●	●	●	●	●	●	●
Blätterteige Blitz	○	○	●					○	○	○
Blätterteige Tempo	●	●		●	●	●	●	●	●	●
Gipfelteige	○	○		○	○	○	○	○	○	○
Tourierte Hefeteige	○	○		○	○	○	○	○	○	○
Rein pflanzlich	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Margarine	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Fett										✓
PLT (ungehärtet)					✓	✓	✓			✓
Ideale Verarbeitungstemperatur min.	18	18	15	18	18	18	18	18	18	18
Ideale Verarbeitungstemperatur max.	22	22	20	22	22	22	22	22	22	22

- geeignet
- bedingt geeignet

Blätterteig Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
▶ Teig zieht sich beim Backen zusammen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zu fester Vorteig ▶ Einseitig touriert ▶ Teig forciert ▶ Der Blätterteig oder die Teigstücke hatten nicht genügend Ruhezeit ▶ Einseitig ausgerollt ▶ Zu wenig lang abgestanden ▶ Ofen zu heiss 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Festigkeit korrigieren ▶ Den Teig beim Tourieren häufig wenden, so dass er gleichmässig nach allen Seiten ausgerollt wird ▶ Nicht zu schnell hintereinander tourieren ▶ Den fertig tourierten Blätterteig länger ruhen lassen (ca. 90 Minuten) ▶ So ausrollen, dass der Teig am Schluss in der gleichen Proportion ist wie vor dem Ausrollen ▶ Länger warten mit Backen (ca. 90 Minuten) ▶ Ofen kälter einstellen
▶ Gebäcke bleiben klein, sie ziehen zu wenig hoch, die Blätterung ist ungenügend	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Der Vorteig ist zu fest ▶ Vorteig nicht dehnbar ▶ Vorteig zu weich ▶ Beim Tourieren zu dünn ausgerollt ▶ Zu viele Touren gegeben ▶ Ungeeignete Mehqualität ▶ Teig verkrustet ▶ Teig lahm ▶ Zu lange abgestanden ▶ Zu kalt touriert 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Den Vorteig etwas weicher halten, damit genügend Wasser für den Ofentrieb zur Verfügung steht ▶ Vorteig fast zum Maximum auskneten, Mehqualität beachten, weicheren Fettstoff einsetzen ▶ Vorteigfestigkeit dem Fettstoff anpassen ▶ Beim Tourieren nicht dünner als 8 mm ausrollen ▶ Touren der eingeschlagenen Fettstoffmenge anpassen. Bei 500 g Fettstoff pro kg Mehl mind. 3 Doppeltouren. Bei 600-700 g Fettstoff mind. 4 Doppeltouren. Bei 800-1000 g Fettstoff mind. 5 Doppeltouren ▶ Ein Weissmehl mit guten Klebereigenschaften und guter Wasseraufnahme verwenden ▶ Teig in Plastiktücher einschlagen ▶ Weniger lang lagern, Kühlkette nicht unterbrechen ▶ Früher backen ▶ Margarine bei 18-20° C verarbeiten
▶ Gebäcke ziehen zu wild hoch	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zu wenig Touren gegeben ▶ Die Entspannungspausen waren zu kurz 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mehr Touren geben (siehe zu viele Touren) ▶ Den fertig tourierten Blätterteig und die aufgearbeiteten Teigstücke länger ruhen lassen (jeweils ca. 90 Minuten)
▶ Gebäcke haben keine schöne Farbe, sondern sind grau	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zu fester Vorteig ▶ Zu viel Mehl beim Ausrollen verwendet ▶ Teigstücke waren vor dem Backen zu stark verkrustet ▶ Gebäck wurde in zu trockener Backatmosphäre gebacken, Zug offen 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vorteig weicher halten ▶ Den auszurollenden Teig nur leicht mit Mehl bestäuben, nach dem Ausrollen überschüssiges Mehl entfernen ▶ Die aufgearbeiteten Teigstücke vor Zugluft schützen ▶ Mit mehr Dampf anbacken und nach 5 – 8 Minuten nachdämpfen
▶ Gebäcke sind nicht schön geblättert und haben etwas dicke Lamellen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Der Teig hat zu viele Touren ▶ Margarine war zu kalt, dadurch ist die Fettschicht gerissen ▶ Margarine war zu warm, dadurch verkleben Fett und Teigschichten 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Weniger Touren geben (siehe zu viele Touren) ▶ Fettstoff bei 18-20° C verarbeiten ▶ Fettstoff bei 18-20° C verarbeiten
▶ Gebäcke sind hart-splittig und nicht zart genug	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zu niedriger Fettanteil im Rezept ▶ Zu fester Vorteig ▶ Zu viel Staubmehl beim Tourieren verwendet ▶ Ungenügende Fettverteilung 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Für qualitativ hochwertigen Blätterteig mind. 600 g Fettstoff pro 1 kg Mehl einschlagen ▶ Vorteig weicher halten ▶ Den auszurollenden Teig nur leicht mit Mehl bestäuben, nach dem Ausrollen überschüssiges Mehl entfernen ▶ Beim Einschlagen und Tourieren auf gleichmässige Fettverteilung achten
▶ Gebäcke haben kein ansprechendes Volumen und sind schlecht geblättert	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Der Teig hat zu wenig Touren 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mehr Touren geben (siehe zu viele Touren)
▶ Fett läuft aus, Gebäcke überschlagen sich	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zu wenig Schichten ▶ Zu dicke Fettschichten 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mehr Touren geben (siehe zu viele Touren) ▶ Tourenzahl der eingeschlagenen Fettstoffmenge anpassen (siehe zu viele Touren)
Zusätzlich speziell beim Blitz Blätterteig		
▶ Gebäck geht nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fettstoff zu warm oder zu kalt ▶ Schlechte Schichtung 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fettstoff bei 15-20° C verarbeiten ▶ Weniger lang kneten
Zusätzlich speziell beim französischen Blätterteig		
▶ Gebäck geht nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fettstoff und Mehl zu lange bearbeitet, Fettstoff daher schmierig 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fettstoff sorgfältiger unter das Mehl mischen



Mhmmmm Muffins ...

Unsere Muffins liegen voll im Trend! Authentisch, in vielen Sorten und in einzigartiger Qualität bieten sie Ihnen die Chance, sich als Trendsetter und Innovationsführer zu profilieren. Mit ihren Vorteilen vereinen sie Trend, Genuss, Vielfalt und Qualität:

- wunderschöne Optik
- speziell gefüllt und dekoriert
- soft und saftig
- nur noch 60-120 Minuten auftauen und geniessen
- lange Frischhaltung reduziert Retouren



Big Apple Muffin

Die fruchtig frische Apfelfüllung macht diesen Muffin zum Leckerbissen und ersten gefüllten Frucht-Muffin.

Art. Nr.: 89350
Gewicht/Stück: 115 g
Stück/Karton: 36



Raspberry Yoghurt Muffin

Genuss mit Leichtigkeit: Leckere Himbeerfüllung, gepaart mit erfrischend leichtem Joghurt, garantiert eine super saftige Überraschung!

Art. Nr.: 89988
Gewicht/Stück: 110 g
Stück/Karton: 36



Black & White Muffin

Der Genuss im Doppelpack! Extra grosse, helle und dunkle Schokostücke sorgen für den knackigen Biss in der zweifarbigen Masse.

Art. Nr.: 89348
Gewicht/Stück: 100 g
Stück/Karton: 36



Chocolate Nougat Muffin

Dunkler, mit Nuss-Nougat-Crème gefüllter Muffin. Die dunkle Fettglasur mit Krokantstreuseln sorgt für einen besonderen Biss und das optische Highlight.

Art. Nr.: 89349
Gewicht/Stück: 115 g
Stück/Karton: 36



Happy Blueberry Muffin

Heller Muffin mit fruchtig frischen Heidelbeeren für eine aussergewöhnliche Saftigkeit. Zart-knusprige Streusel runden geschmacklich und optisch ab.

Art. Nr.: 89345
Gewicht/Stück: 100 g
Stück/Karton: 36



Clevere Verpackung

- kleine Einheiten
- 3 einzelverpackte Trays à 12 Muffins
- MHD & Zutatenliste ist auf jedem Tray vermerkt
- hoher Produktschutz
- gut stapelbar