

margopost



Es ist Berliner-Zeit

**DER PERFEKTE BERLINER: WAS ES BRAUCHT?
RICHTIG FRITTIERT: AUF WAS GILT ES ZU ACHTEN?
REZEPTE, DEKORE UND IDEEN: MIT DEM SÜSSEN BEGLEITER DURCH ALLE JAHRESZEITEN**

EDITORIAL

IMPRESSUM

Herausgeber: Margo – Baker & Baker Schweiz AG
 Redaktion: Sophia Beeli, Cornelia Roth
 Gestaltung: illugraphic.ch
 Druck: August 2024
 © Margo – Baker & Baker Schweiz AG
margo BAKER & BAKER

In der Welt der Bäckerei gibt es wenige Produkte, die so ikonisch und beliebt sind wie der Berliner. Dieses traditionelle Gebäck, auch bekannt als Krapfen oder Berliner Pfannkuchen, hat sich über die Jahre hinweg einen festen Platz in den Herzen der Kunden und in den Auslagen der Bäckereien gesichert. Doch was macht den Berliner so besonders und wie können wir als Fachleute in der Bäckerei dieses Traditionsgebäck perfektionieren?

In dieser Ausgabe der **margopost** widmen wir uns ausführlich dem Berliner. Wir erläutern kurze **Anekdoten** zu dem köstlichen Frittiergebäck, zeigen verschiedene **Rezepturen** und geben **praktische Tipps zur Herstellung und Fertigung**. Von der Auswahl der besten Zutaten, über die wesentlichen Prinzipien des Frittierens bis hin zu kreativen Formen und Dekorationen – wir bieten Ihnen inspirierende Ideen, um Ihre Kunden das ganze Jahr über mit einer herausragenden Vielfalt an Berlinern zu begeistern.

Tauchen Sie mit uns ein in die faszinierende Welt des Berliners und entdecken Sie, wie Sie dieses klassische Gebäck auf das nächste Level heben können.

Viel Vergnügen beim Stöbern und Durchlesen wünschen

Sophia Beeli – Product Management
 Cornelia Roth – Entwicklung & QS



INHALTSVERZEICHNIS

DER BERLINER

Anekdoten zum Berliner 3

WORAUF ES ANKOMMT

Die Rohstoffe für das perfekte Frittiergebäck 4
 Die Berliner-Herstellung und worauf es ankommt 5
 Einfach schöne Berliner backen 6
 Berliner-Fehler erkennen und vermeiden 7
 Wissenswertes zum Frittiermedium 8
 Die goldenen Regeln zum richtigen Frittieren 9

REZEPTUREN UND DEKORE

Grundrezepturen mit Margo-Berlinermix 10
 Berliner: ein süsser Begleiter durch alle Jahreszeiten 11-13

MARGO FRITTIER-KOMPETENZ

14-15

ANEKDOTEN ZUM BERLINER

Der Berliner ist ein Gebäck, um das sich viele Erzählungen ranken. Solche Geschichten erwecken das Produkt zum Leben und verleihen ihm das besondere Etwas. Kunden lieben es, mehr über Traditionen und Geschichten zu erfahren, wodurch eine Verbindung zum Produkt aber auch zur Bäckerei entsteht. Vielleicht gefällt Ihnen eine der Anekdoten zur Weitergabe an Ihre Kunden.



VIELE NAMEN – EIN GEBÄCK

Wenn ein Gebäck viele Namen hat, dann der Berliner! Allein im deutschsprachigen Raum hat das fettig-süsse Gebäck ganz unterschiedliche Bezeichnungen: «Kräppel» (Hessen), «Küchli» (Schwaben), «Bachene-mais» (Salzburg) oder «Krapfen» (Österreich). Aber das ist noch nicht alles! Er hat auch die Namen «Schmalzkuchen», «Ölkrapfen», «Prilleken», «Hefeküsseli», «Schmalzküchle», «Glaskrapfen» und «Chräpfli» und dann noch «Pfannkuchen»...



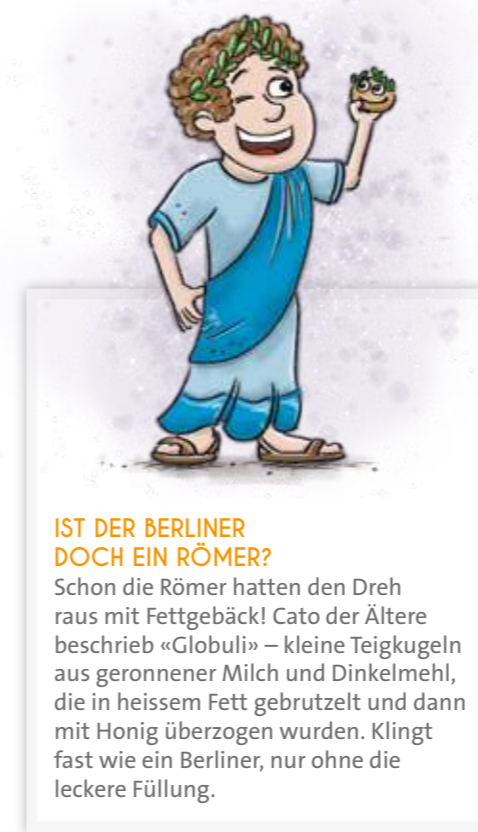
KEINE BERLINER IN BERLIN

Ausgerechnet in Berlin heisst das Gebäck nicht Berliner, sondern Berliner Pfannkuchen – schliesslich wird der Kuchen in der Pfanne zubereitet.



DER «SCHERZ-BERLINER»

Nach einem alten Brauch aus Norddeutschland gibt es zu Silvester den sogenannten «Scherz-Berliner», der für Lacher sorgt. Statt süsser Marmelade verbirgt sich scharfer Senf im Inneren. Dieser traditionelle Spass bringt unerwartete Freude und unvergessliche Momente auf jede Party. Ein kleiner Streich mit grosser Wirkung!



IST DER BERLINER DOCH EIN RÖMER?

Schon die Römer hatten den Dreh raus mit Fettgebäck! Cato der Ältere beschrieb «Globuli» – kleine Teigkugeln aus geronnener Milch und Dinkelmehl, die in heissem Fett gebrutzelt und dann mit Honig überzogen wurden. Klingt fast wie ein Berliner, nur ohne die leckere Füllung.



DIE SÜSSESTE HEFETEIGKUGEL DER WELT

Die bekannteste Legende über den Berliner erzählt von einem wehruntauglichen Zuckerbäcker aus Berlin, der ursprünglich als Kanonier dienen wollte. Da er jedoch für den Militärdienst ungeeignet war, wurde er stattdessen zum Feldbäcker ernannt. In dieser Rolle erfand er die süsse Teig-Kanonenkugel, die wir heute noch als Berliner kennen und schätzen.

DIE ROHSTOFFE FÜR DAS PERFEKTE FRITTIERGEBÄCK

Frittiergebäcke sind heutzutage keine typischen Saisongebäcke mehr. Sie sind unter den feinen Backwaren ein besonders wichtiger Image- und Umsatzbringer für den handwerklichen Backbetrieb. Nur beste Rohstoffe, praxiserprobte Rezepte, plastische Teige, hohe Gärtoleranzen, hochwertiges und gepflegtes Frittierfett sowie der ideale Backprozess ergeben eine perfekte Qualität Ihrer Endprodukte.

DIE ROHSTOFFE

Die Auswahl und Dosierung der Rohstoffe für die Herstellung von Frittiergebäcken sind entscheidend, um ein qualitativ hochwertiges Endprodukt zu erzielen. Hier sind einige wichtige Punkte, die zu beachten sind:



MEHL

Berliner sind zarte und sehr empfindliche Gebäcke. Je weniger der Berliner Teig geformt und bearbeitet wird, desto stärker reagiert er auf schwankende oder schwache Mehleigenschaften. Zur Herstellung dieser Spezialität benötigt man daher Mehle mit besonders guten Backeigenschaften.

Die elastischen Kleber- und Teigstrukturen müssen ausgebildet und die Verkleisterungsfähigkeit der Stärke einwandfrei sein. In Margo Berliner-Mischungen werden daher keine Standardmehle, sondern speziell ausgewählte, besonders kleberstarke Mehle mit optimalen Eigenschaften eingesetzt.



FETT

Der Fettanteil im Teig beeinflusst die Aufnahme von Frittierfett in das Endgebäck während des Backprozesses.

Ein hoher Fettanteil führt zu einer kürzeren Teigstruktur. Diese lässt während dem Backprozess mehr Fett in das Gebäck und damit in die Kruste eindringen.

Fettarme Teige wirken der Fettaufnahme entgegen. Sie führen jedoch zu deutlichen Qualitätseinbußen im Gebäck. Die Berliner sind trocken und zäh in der Krume. Hier heisst es, den richtigen Kompromiss zu finden.



ZUCKER

Durch eine Zugabe von ca. 2% Zucker werden die Teige etwas weicher und feuchter. Auch eine stärkere Krustenbildung und eine stabilere Oberhaut werden dadurch erreicht. Daneben ist eine stärkere Bräunung zu erwarten. Insgesamt wird eine schnellere Hefeaktivität erreicht. Im Gebäck wird durch die Zugabe ein vollmundiger und abgerundeter Geschmack erzielt.



VOLLEI

Mit der Zugabe von Eiern kann die spätere Fettaufnahme des Gebäckes beim Backprozess gesteuert werden. Die emulgierende Wirkung der Eier verbessert die Teigstruktur. Aufgrund der dadurch optimierten Oberflächenstruktur des Teiges wird beim Backprozess die Aufnahme von Fett in der sich bildenden Kruste vermindert. Gleichzeitig bildet sich um den Berliner der «weisse» Ring, der Kragen, als Qualitätsmerkmal besser aus. Im fertigen Gebäck fördert der Ei-Anteil die zarte Kruste.

Eine hohe Ei-Zugabe sorgt für ein grosses Volumen, macht den Berliner aber auch trockener. Bei einer geringen Ei-Zugabe bleibt der Berliner saftiger, aber auch flacher im Volumen.

Auch hier bieten unsere leistungsfähigen Spezialprodukte zur Berliner-Herstellung dem Bäcker zusätzlich Sicherheit durch praxiserprobte Rezepte, bei denen alle Zutaten optimal aufeinander abgestimmt sind.

BACKMISCHUNGEN

Die Berliner-Mischungen enthalten spezielle Rohstoffkomponenten, welche Ihnen im Backprozess eine hohe Verarbeitungstoleranz und Gärtoleranz bieten. Eine 100% Backmischung wie **Berliner Tradition** (Pistor Nr. 4886) ermöglicht eine rationelle Herstellung von unterschiedlichen Frittiergebäcken und eine hohe Prozesssicherheit. Eine 50% Mischung, wie **Berliner-Mix 50% palm-free** (Pistor Nr. 18828), ermöglicht eine flexiblere Rezepturgestaltung. Beispielsweise kann der Weizenmehl-Anteil in der Rezeptur durch Dinkel ersetzt werden. Die Margo-Backmischungen sorgen für schmackhafte Berliner mit optimalem Volumen, stabilem Kragen und guter Frischhaltung.



DIE BERLINER-HERSTELLUNG UND WORAUF ES ANKOMMT

KNETEN

Es ist wichtig, dass die Teige stets nach Rezeptempfehlung gut ausknetet werden. Manche Teige fühlen sich zunächst feucht an, steifen jedoch durch die in der Backmischung enthaltenen hochwertigen Zutaten und speziellen Mehlkomponenten während der Teigruhe spürbar nach. Durch das Auskneten wird der Teig dehnfähiger und bekommt so ein verbessertes Gashaltevermögen, was auch den Trieb des Teiglings in der Friteuse unterstützt.

GARE/GÄRTOLERANZ

Die ideale Teigtemperatur beträgt 25–27 °C. Eine zu knappe oder zu lange Stückgare, aber auch zu alte und zu kalte Teige machen sich in der Gebäckqualität negativ bemerkbar. Wer heute Berliner mit einem traditionellen Rezept herstellt, muss akribisch auf die Gärzeit und die Rohstoffschwankungen achten. Wird die Gärtoleranz überschritten, verliert der Berliner-Teigling schnell an Volumen. Das gilt bei klassischen Teigführungen übrigens auch, wenn der Teigling Zugluft bekommt.

Die speziellen Rohstoffkompositionen in Backmischungen, wie sie Margo – Baker & Baker Schweiz AG anbietet, bieten mehr Sicherheit und deutlich grössere Gärtoleranzen, um perfekte Backergebnisse zu erzielen.

GÄRVERZÖGERUNG

Die Teiglinge sollten vor dem Einbringen in die Kühlung (3–5 °C) zuerst schockgefrostet werden, bis die Teiglinge eine Kerntemperatur von -7 °C aufweisen. Für ideale Endergebnisse dürfen die Teiglinge nicht länger als 12 Stunden im Kühler lagern. Für eine längere Lagerung können diese gut verpackt bei mind. -18 °C aufbewahrt werden.

ABSTEIFEN (STABILISIEREN)

Das Absteifen der Teiglinge (Verhuten) hat einen deutlichen Einfluss auf die optische Erscheinung und den Stand des Berliner. Durch diese relativ trockene, aber noch nicht verhautete Oberfläche können sich die äusseren Poren beim Frittieren schnell schliessen und versperren so dem Frittierfett den Zugang in das Innere des Gebäckes. Wenn die Teiglinge stark verkrusten, entsteht beim Sieden des Berliner eine unerwünschte Kugelform.

FRITTIEREN

Das richtige Mass an Fettaufnahme wird entscheidend von der Frittieretemperatur beeinflusst. Optimal sind Temperaturen um 175 °C, die zu einer raschen Ausbildung der Kruste führen, wodurch eine weitere Absorption von Fett verhindert wird. Eine zu niedrige Frittieretemperatur kann die Fettaufnahme um bis zu 50% steigern.

Um einen schönen, hellen Kragen zu erhalten, ist es wichtig, dass die erste Backphase unter geschlossenem Deckel erfolgt. Dabei bildet sich Wasserdampf, der wie Dampf wirkt, die Teigoberfläche geschmeidig hält und so eine optimale Teigaufdehnung ermöglicht. Durch die Volumenvergrösserung schwimmen ca. 2/3 der Gebäcke oberhalb des Fettbades, während nur ca. 1/3 des Gebäckes in das Frittierfett eintauchen.

EINFLUSS FETTAUFNAHME

Entgegen der Annahme, dass Frittiergebäcke besonders fettreiche Backwaren seien, sind sie mit ca. 25% Fettanteil am Gesamtgewicht durchaus vergleichbar mit schweren Hefeteigen, Mürbeteigen, Sandmassen und tourierten Teigen. Das meiste Fett befindet sich in der dünnen Kruste und prägt den Charakter der Frittiergebäcke hinsichtlich Optik und Geschmack.

HOHE FETTAUFNAHME

- Niedrige Fetttemperaturen
- Schwach bearbeitete Teige
- Weiche Teige (grobe Teigstruktur)
- Viel Fettstoffbeigabe im Teig

GERINGE FETTAUFNAHME

- Hohe Fetttemperaturen
- Stark bearbeitete Teige
- Feste Teige
- Geringe Fettstoffbeigabe im Teig

EINFACH SCHÖNE BERLINER BACKEN



1 TEIGHERSTELLUNG

- Bei Verwendung von Berliner-Vormischungen, Teige immer gut auskneten
- Zu kurze Knetzeit (Teig unterknetet), bewirkt schlechtes Gashaltevermögen, kleines Volumen

2 AUFARBEITEN

- Je nach gewünschter Grösse Bruchgewicht von 1'200–1'500 g
- Bruchgare: 10–20 Min.
- Teiglingsgewicht überprüfen (40–50 g)

3 GÄRVERZÖGERUNG

- Teiglinge vor dem Einbringen in die Kühlung (3–5°C) erst schockfrostern (Kerntemperatur -7°C)
- Bis zum Frittieren nicht länger als 12 Std. lagern



QR-Code scannen und mehr erfahren über den perfekten Berliner

4 GÄRUNTERBRECHUNG

- Lagerung bei mindestens -18°C
- Unverpackte Teige nicht zu lange lagern (max. 3 Tage)
- Teiglinge fachgerecht verpacken (geeignete Kunststoffverpackung verwenden)
- Darauf achten, dass die Teiglinge nicht austrocknen
- Nicht direkt unter dem Ventilator lagern

5 GÄRGUTTRÄGER

- Gärgutträger dünn mit dem Frittierfett fetten, damit der Schluss nicht aufgeht und der Berliner nicht zu viel Fett zieht
- Oder Gärgutträger mit Filzbelag verwenden und dünn mit Kartoffelstärke stauben

6 GARE

- Optimales Gärklima einhalten (ca. 30°C / ca. 80% r. F.)
- Bei 2/3 Gare aus dem Gärraum nehmen und gut absteifen (stabilisieren) lassen
- Darauf achten, dass die Teiglinge nicht verkrusten

9 ZUCKERN

- Möglichst im warmen Zustand mit feinem Zucker zuckern bzw. umhüllen
- Der verbleibende Zucker muss regelmässig gesiebt und gereinigt werden

10 GLASIEREN & GARNIEREN

- Vor dem Glasieren und Garnieren grundsätzlich aprikotieren
- Darauf achten, dass die Aprikotur gut abtrocknet
- Das Aprikotieren schützt vor dem Austrocknen und gibt dem Fondant «Halt»
- Für einen schönen Glanz kann dem Fondant 3–5% Glucose zugesetzt werden

8 FÜLLEN

- Darauf achten, dass die Füllung mittig im Berliner platziert ist
- Die Füllung sollte nicht zu weich sein, da sonst der Verzehr aus der Hand schwierig ist
- Auf ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Krume und Füllung achten

7 FRITTIEREN

- Auf optimale Frittierertemperatur von 170–175°C achten
- Frittierertemperatur mit dem Thermometer überprüfen
- Frittierzeit von 6–7 Min. (Taktung: 3 Min. / 2–3 Min. / 1 Min. / 1/2 Min.) einhalten
- Erste Frittierphase sollte mit geschlossenem Deckel sein



BERLINER-FEHLER ERKENNEN UND VERMEIDEN

Fehler	Ursache	Abhilfe
Bruch verhautet, Teigling verhautet zu stark	Teigtemperatur zu hoch	Teigtemperatur einhalten, evtl. Eiswasser verwenden
Bei Bruchgare keine Entwicklung Zu schleppende Stückgare	Teigtemperatur zu kühl	Teigtemperatur beachten, evtl. wärmer schütten
Zu wenig Gärstabilität	Teigling steifen nicht lange genug ab Übergare Teig zu weich	Länger absteifen (stabilisieren) lassen Kürzere Stückgare Schüttflüssigkeit reduzieren
Teiglinge sind unförmig oder rissig beim Rundwirken	Einstellen des Wirkautomaten nicht korrekt Bruchgare zu kurz / Bruchgare zu lang	Einstellung überprüfen Bruchgare überprüfen
Schluss der Berliner öffnet sich während der Gare bzw. beim Backen	Kein optimales Aufarbeiten über den Wirkautomaten	Wirkraumhöhe genau einstellen und Umdrehung der Wirksteller erhöhen, Bruch gleichmässig auf den Wirksteller verteilen
Teiglinge kleben am Gärgutträger	Mehl als Streumittel verwendet Zu feuchtes Klima im Gärraum Gefrostete Teiglinge zu kalt in den Gärraum gebracht	Weizen- / Kartoffelstärke verwenden Temperatur und Feuchte im Gärraum überprüfen Vor dem Einbringen in den Gärraum ca. 1 Stunde bei Raumklima auftauen lassen
Teiglinge zu stark verhautet	Zu wenig Feuchte im Gärraum Teigtemperatur der Teiglinge zu hoch	Feuchte im Gärraum erhöhen Kühlere Teige herstellen
Berliner schrumpfen in der Friteuse	Teig nicht optimal geknetet (zu kurze Knetzeit)	Knetzeit überprüfen und Teig optimal auskneten
Berliner backen unförmig	Teiglinge zu stark verhautet Teig zu fest	Teiglinge vor Zugluft schützen Teigkonsistenz überprüfen
Kugelrunde Berliner, die sich in der Friteuse selbst wenden	Zu fester Teig Teiglinge nur rundgewirkt Zu knappe Stückgare	Teigflüssigkeit erhöhen/Mehl reduzieren Nach dem Rundscheifen flachdrücken Optimale Stückgare einhalten
Berliner haben eine faltige Oberfläche	Zu feuchte Oberfläche der Teiglinge	Teiglinge vor dem Backen ganz leicht antrocknen
Faltiger Kragen	Zu weiche Teige Backzeit zu kurz Übergare	Teigkonsistenz überprüfen Backzeit überprüfen Stückgare verkürzen
Blasenbildung an der Oberfläche	Zu feuchte Oberfläche der Teiglinge	Teiglinge vor dem Backen ganz leicht antrocknen / absteifen lassen
Zu kleine Berliner	Stückgare zu kurz Übergare Backen ohne Deckel	Stückgare verlängern Stückgare verkürzen Abdecken der Berliner bis zum ersten Wenden Backtemperatur von 170–175°C einhalten
Frittierfett-Verbrauch zu hoch	Zu niedrige Temperatur des Frittierfettes Backdauer zu lange Ungenügendes Abtropfenlassen des Backgutes Zu geringer Eianteil in der Rezeptur Zu hoher Fettanteil in der Rezeptur Offener Schluss beim Berliner (grössere Oberfläche)	Backtemperatur etwas erhöhen Gebäcke länger abtropfen lassen Veränderung der Rezeptur durch Erhöhen des Eianteils Fettanteil in der Rezeptur herabsetzen Wirkeinstellung überprüfen
Teiglinge verhauten bei der Gärverzögerung	Luftfeuchtigkeit während der Kühlung zu gering Teiglinge standen vor den Ventilatoren	Luftfeuchtigkeit erhöhen auf 80–95%

WISSENSWERTES ZUM FRITTIERMEDIUM

Beim Frittieren wird das Gargut vollständig in heissem Öl oder Fett gebacken. Trotz dem Trend zur fettreduzierten Ernährung erfreuen sich Frittiergebäcke nach wie vor grosser Beliebtheit. Das Prinzip des Frittierens beruht auf der Hitzeübertragung des Frittiermediums (Öl oder Fett) auf das Frittiertgut. Der Backprozess ist schneller, gleichmässiger und intensiver als in einem Backofen. Zudem wird die Struktur der Kruste und der Geschmack des Endproduktes durch das heisse Frittiermedium entscheidend geprägt.

In der Friteuse werden die Fette über einen sehr langen Zeitraum auf hohe Temperaturen erhitzt und somit stark beansprucht. Trotzdem erwartet der Kunde immer eine optimale Gebäckqualität.

Aufgrund dessen sind die Anforderungen an Frittiermedien besonders hoch. Ein Frittiermedium muss folgende Eigenschaften mitbringen:

- extreme Hitzebeständigkeit
- sehr hoher Rauchpunkt
- neutraler Geruch und Geschmack
- helle Farbe
- sparsamer Verbrauch und lange Haltbarkeit

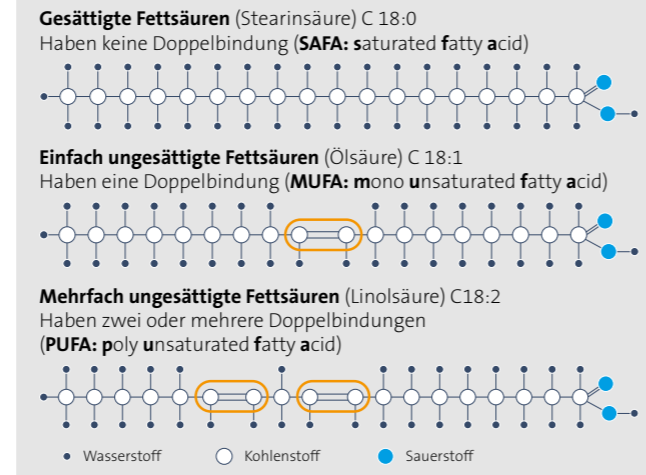
DIE WAHL DES RICHTIGEN ROHSTOFFES

Der Aufbau eines Fettstoffes trägt wesentlich dazu bei, wie hitzebeständig ein Fett / Öl ist. Jedes Fettmolekül besteht immer aus einem Triglycerid, einer Verbindung (Ester) des dreiwertigen Alkohols Glycerin und dreier Fettsäuren.

Aufbau der Fettstoffmoleküle

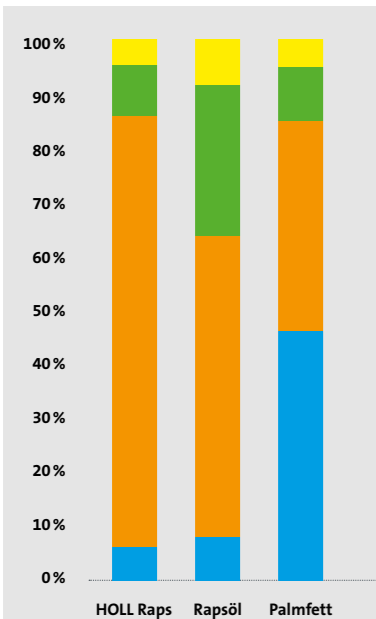


Während das Glycerin in allen Fettsorten identisch ist, unterscheiden sich jeweils die drei Fettsäuren je nach Herkunft des Fettes / Öles. Die Fettsäuren werden anhand ihres Sättigungsgrades, d.h. der Anzahl Doppelbindungen in folgende Gruppen eingeteilt:



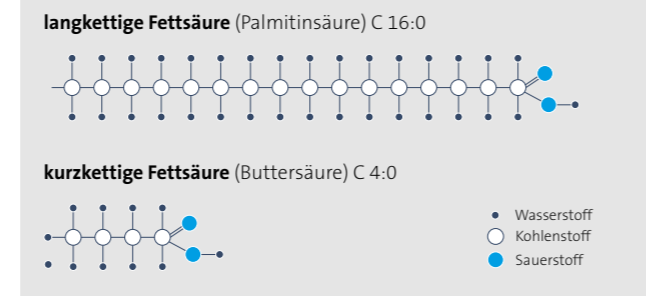
FETTSÄUREZUSAMMENSETZUNG

Alle natürlich gewonnenen Speiseöle und -fette sind aus vielen verschiedenen Fettsäuren aufgebaut, die analytisch über sogenannte Fettsäurespektren abgebildet werden. Das Fettsäurespektrum zeigt auf, in welchen prozentualen Anteilen die Fettsäuren vorhanden sind.



Das Fettsäurespektrum ist bei Frittiermedien von Bedeutung, weil unterschiedliche Fette / Fettsäuren unterschiedlich schnell verderben können. Für den Fettverderb von besonderem Interesse sind die Doppelbindungen der ungesättigten Fettsäuren. Diese sind besonders reaktionsfreudig und nutzen jede Möglichkeit, neue Verbindungen einzugehen, besonders mit Sauerstoff (oxidativer Verderb). Mehrfach ungesättigte Fettsäuren sind reaktiver als einfach ungesättigte Fettsäuren.

> JE HÖHER DER ANTEIL AN UNGESÄTTIGTEN FETTSÄUREN, DESTO SCHNELLER DER VERDERB



Weiter beeinflusst ein hoher Anteil an langkettigen Fettsäuren die Stabilität des Fettes positiv. Ein Kokosfett ist aufgrund der vielen mittellangen Fettsäuren deutlich weniger hitzestabil als ein Palmöl, das von Natur aus einen grossen Anteil der gesättigten Palmitinsäure enthält. HOLL (High Oleic Low Linolic) Rapsöl sowie Sonnenblumenöl HO (High Oleic) sind spezifische Züchtungen mit einem für das Frittieren optimalen Fettsäurespektrum.

> JE HÖHER DER ANTEIL LANGKETTIGER FETTSÄUREN DESTO STABILER DER ROHSTOFF

Auch ein hoher Rauchpunkt ist ein typisches Merkmal für ein geeignetes Frittiermedium. Der Rauchpunkt wird definiert als die niedrigste Temperatur in °C, bei der sich das erhitzte Frittierfett zersetzt und dabei Rauch bildet. Der Rauchpunkt sollte bei Frittierfetten immer deutlich über der Frittiermediumtemperatur von 175 °C liegen.

> JE TIEFER DER ANTEIL AN KURZKETTIGEN FETTSÄUREN, WIE Z.B. BUTTERSÄURE, ODER FREIE FETTSÄURE IST, DESTO HÖHER IST DER RAUCHPUNKT

ANTIOXIDANTIEN

Zur Verbesserung der Stabilität können unter anderem Antioxidantien wie natürliche Vitamin E-Extrakte (Tocopherole) eingesetzt werden. Antioxidantien können den oxidativen Verderb verlangsamen. Eine «Verjüngung» des Frittiermediums ist nicht möglich, aber Antioxidantien helfen, die guten Eigenschaften länger beizubehalten.

MARGO FRITTIERMEDIEN

Die Frittierfette von Margo sind optimal zusammengesetzt und garantieren lange Frittierleistung und optimale Endprodukte.

ROHSTOFF	RAUCHPUNKT °C
Gehärtetes Erdnussöl	ca. 230
Palmfett	ca. 220
HOLL Rapsöl & Sonnenblumenöl HO	ca. 210
Kokosfett	ca. 190
Kaltgepresstes Rapsöl	130-190
Kaltgepresstes Olivenöl	130-170

DIE GOLDENEN REGELN ZUM RICHTIGEN FRITTIEREN

Frittiermedium langsam aufheizen. Das Anheizen eines gefüllten Fettbackgerätes erfolgt bei 80–100 °C. Erst kurz vor dem Backen wird das Frittiermedium auf 170–175 °C erhitzt.

Frittiermedium nicht über 175 °C erhitzen. < 165 °C = Fettaufnahme wird erhöht; > 180 °C = Fett verdirbt schneller und Gefahr von Acrylamidbildung im Frittiertgut.

Eintrag Fremdmaterial (beispielsweise Staubmehl) und Wasser möglichst vermeiden. Fördert Oxidation und damit den Fettverderb. Würzen Sie nicht über der Friteuse.

Verhältnis Frittiertgut zu Frittiermedium sollte 1:10 nicht übersteigen. Bei zu viel Frittiertgut senkt sich die Temperatur zu stark ab, dadurch wird die Fettaufnahme höher.

In längeren Frittierpausen sollte das Frittiermedium abgekühlt (< 70 °C) und abgedeckt werden. Schutz vor Licht, Sauerstoff, Verunreinigungen.

Frittiermedium regelmässig filtrieren und Friteuse reinigen. Achtung: Reinigungsmittel gut auswaschen.

Die polaren Anteile mit einem Testo 270 messen. Die regelmässige Messung verhindert, dass das Frittiermedium zu früh oder zu spät gewechselt wird.

WANN IST EIN FRITTIERMEDIUM VERDORBEN?

Der Verderb eines Frittiermediums ist ein hochkomplexer Prozess, der nicht aufgehalten, aber unter Kontrolle gebracht werden kann.

- Folgende Punkte sind Anzeichen für ein verdorbenes Frittiermedium:
- Polare Anteile höher als 27 % (gesetzlich geregelt!)
 - Stechender, unangenehmer Geruch und Brennen in den Augen
 - Rauchentwicklung bei normalen Frittiermedientemperaturen von 175 °C
 - Stärkere Schaumbildung bei Einlage von neuem Frittiertgut
 - Bildung von braunen, harzartigen Ablagerungen am Boden / Rand der Friteuse
 - Schlechter Geschmack des Frittiertgutes (regelmässige Verkostung)

WAS SIND POLARE ANTEILE UND WIESO WERDEN DIESE GEMESSEN?

Der polare Anteil ist der gesetzlich geregelte Parameter für den Fettverderb. Während des Verderb-Prozesses entstehen verschiedene Abbauprodukte. Dazu zählen beispielsweise Freie Fettsäuren oder Oxidationsprodukte. Diese Abbauprodukte werden im Englischen als Total Polar Materials (kurz: TPM) oder in Deutsch als polare Anteile bezeichnet.

Ein Frittiermedium mit einem polaren Anteil von 27 % gilt als verdorben. Bei einem Wert von 25 % wird empfohlen, das Frittiermedium zu wechseln. Durch das Messen von polaren Anteilen kann ein Frittiermedium optimal genutzt werden und es wird verhindert, dass dieses zu früh oder zu spät gewechselt wird.

GRUNDREZEPTUREN MIT MARGO-BERLINERMIX



Berliner Tradition 100%

TEIG	
Berliner Tradition 100%	2'000 g
Backhefe	140 g
Vollei	400 g
Wasser	ca. 500 g
ZUM FRITTIEREN	
z.B. PLT Margo Fest geschnitten	ca. 400 g
Gesamtgewicht	3'440 g



Berliner Mix 50% palm-free

TEIG		
Weizenmehl Typ 400	1'000 g	
Berliner Mix 50% palm-free	1'000 g	
Backhefe	140 g	
Verda V Bäckereifett	140 g	
Vollei	400 g	
Wasser	ca. 675 g	
ZUM FRITTIEREN		
z.B. Verda Fest geschnitten	ca. 400 g	
Gesamtgewicht	3'755 g	



Dinkelberliner mit Berliner Mix 50% palm-free

TEIG		
UrDinkel-Weissmehl	1'000 g	
Berliner Mix 50% palm-free	1'000 g	
Backhefe	140 g	
Verda V Bäckereifett	140 g	
Vollei	400 g	
Wasser	ca. 675 g	
ZUM FRITTIEREN		
z.B. Verda Fest geschnitten	400 g	
Gesamtgewicht	3'755 g	

HERSTELLUNG

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.

TEMP. / BRUCHGARE

Teigtemperatur: 25–27 °C

Sofort Brüche von 1'350 g abwägen, rundwirken und zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

AUFARBEITEN

Nach der Bruchgare die Brüche abpressen, rundwirken, auf Gärgutträger absetzen und gären lassen.

Optimales Gärklima: ca. 30 °C / ca. 80 % r.F.

Nach guter Gare Berliner ca. 10–15 Minuten im Kühlschrank absteifen (stabilisieren) lassen.

FRITTIEREN

Berliner in ca. 170–175 °C heissem Frittiermedium goldgelb backen.

1. Backen 3 Minuten (geschlossener Deckel); 2. Backen 2 Minuten; 3. Backen 1 Minute; 4. Backen 1/2 Minute

FERTIGSTELLEN

Nach Belieben füllen und ausgarnieren.

TIPP: Mit 20 g Randepulver oder 50 g Kakaopulver erhält der Teig eine ansprechende «neue» Farbe. Die zugefügte Menge entsprechend dem Mehl oder Mix abziehen.



Quarkbällchen mit Berliner Mix 50% palm-free

TEIG	
Weizenmehl Typ 400	500 g
Berliner Mix 50% palm-free	500 g
Kristallzucker	250 g
Backpulver	30 g
Vollrahm-Quark	750 g
Milch	100 g
Eier	500 g
ZUM FRITTIEREN	
z.B. Verda Fest geschnitten	210 g
Gesamtgewicht	2'840 g

HERSTELLUNG

Alle Zutaten ca. 6 Minuten mit einem Vierkant- oder groben Besen verrühren.

TEMP. / BRUCHGARE

Massentemperatur: ca. 20 °C

Quellzeit: ca. 30 Minuten

AUFARBEITEN

Die Masse betriebsüblich mit dem Dosiergerät in die Friteuse geben. Gelegentlich mit einer Schaumkelle bewegen.

FRITTIEREN

Quarkbällchen bei ca. 170–175 °C in Frittiermedium goldgelb backen. Backzeit: ca. 7 Minuten



FERTIGSTELLEN

Direkt nach dem Backen in Zucker wälzen und nach Belieben füllen und ausgarnieren.

BERLINER: EIN SÜSSER BEGLEITER DURCH ALLE JAHRESZEITEN

Auch wenn der Berliner ein saisonalgetriebenes Gebäck ist, kann er sich in unterschiedlichen Formen und Farben das ganze Jahr über immer wieder präsentieren lassen. Anbei ein paar Ideen für saisonale und abwechslungsreiche Berliner-Kreationen.

Silvester / Neujahr

EIN GLÜCKSSCHWEIN ZUM AUSKLINGEN DES JAHRES ODER FÜR DEN START INS NEUE JAHR

- 1 x Grundteig Berliner S. 10
- Die aufgeschliffenen Berliner-Teiglinge ca. 10 Minuten entspannen lassen
- Teiglinge flachdrücken
- Mit geöltem Metallhorn ca. 1/3 durchstechen
- Spitzen etwas auseinander ziehen und auf Gare stellen
- Bei gewünschter Gare im Kühlschrank gut absteifen (stabilisieren) lassen
- Bei ca. 175 °C ca. 7 1/2 Minuten frittieren
- Nach Belieben füllen
- Aprikotieren und mit rosa eingefärbtem Fondant glasieren
- Ringelschwanz oder Gesicht aus Marzipan aufsetzen



JANUAR

Fasnacht

LUSTIGE GESICHTER FÜR EINE UMSATZREICHE FÜNFTE JAHRESZEIT

- Berliner herstellen nach Grundrezeptur S. 10
- Nach Belieben füllen
- Mit Glasur, Schokolade, Fondant etc. überziehen und nach Belieben ausgarnieren
- **Tipp:** mit den Dekor-Artikeln von Margo können Sie eine Vielzahl von lustigen Gesichtern kreieren



MÄRZ

Ostern

BUNTE BERLINER-EIER, DIE DAS OSTERFEST NOCH SÜSSER MACHEN

- 1 x Grundteig Berliner S. 10
- Die aufgeschliffenen Berliner-Teiglinge ca. 10 Minuten entspannen lassen
- Teiglinge oval wirken, leicht flach rollen und auf Gare stellen
- Bei gewünschter Gare im Kühlschrank gut absteifen (stabilisieren) lassen
- Bei 175 °C ca. 6 1/2 Minuten frittieren
- Nach Belieben füllen
- Mit bunter Glasur überziehen
- Beliebig dekorieren



APRIL

Muttertag

EIN HERZ LÄSST SICH NICHT NUR ZUM MUTTERTAG, SONDERN DAS GANZE JAHR ÜBER SCHENKEN

- 1 x Grundteig Berliner S. 10
- Nach Bruchgare den Teig ausrollen auf ca. 6–7 mm
- Teig im Tiefkühler für ca. 30 Minuten anfrieren lassen
- Herzen ausstechen
- Teiglinge auf Gare stellen
- Bei gewünschter Gare im Kühlschrank gut absteifen (stabilisieren) lassen
- Bei 175 °C ca. 6 1/2 Minuten frittieren
- Nach Belieben füllen
- Mit bunter Glasur überziehen
- Beliebig dekorieren



Samichlaus

DER BERLINER-SAMICHLAUS IST EIN WILLKOMMENER GAST IN IHRER AUSLAGE

- Berliner herstellen nach Grundrezeptur S. 10
- Nach Belieben füllen
- Aprikotieren und mit Fondant überziehen
- Als Samichlaus ausgarnieren
- **Tipp:** mit den Dekor-Artikeln von Margo können Sie eine Vielzahl von lustigen Gesichtern kreieren



Summer-Time

EIN SANGRIA-BERLINER FÜR GENUSSMOMENTE IN DER SOMMERZEIT

- Berliner herstellen nach Grundrezeptur S. 10
- Mit ca. 40 g Sangria-Füllung füllen
- Fettglasur erwärmen
- Sangria-Berliner in die aufgelöste Fettglasur tauchen, damit diese einen «Fuss» bekommen
- Mit Puderzucker leicht stauben
- Mit Röhrchen und Schirmchen ausgarnieren

SANGRIA FÜLLUNG

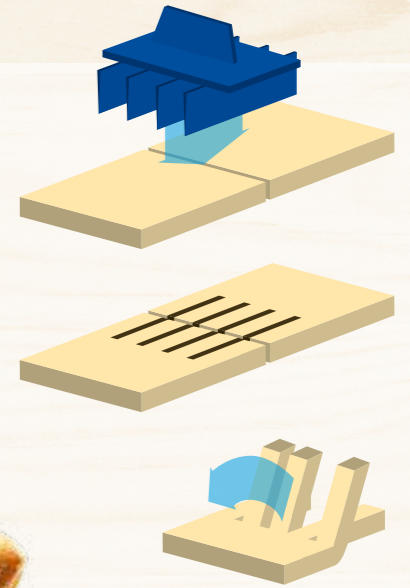
Rotwein	300 g	Meister Saftbinder
Orangensaft	300 g	knollenfrei in den
Confierte Früchte	150 g	Flüssigkeiten anrühren,
Meister Saftbinder	50 g	danach unter die Berliner-
Berliner-Marmelade	1'600 g	Marmelade mischen.



Passend zu jeder Gelegenheit

DIE FUNNY FINGER ZIEHEN BLICKE AN UND SIND BEI JEDEM ANLASS EIN HIT – SEI DIES FUSSBALL, OLYMPIADE, OPEN AIR UND VIELE MEHR ...

- 1 x Grundteig Berliner S. 10
- Nach Bruchgare eine einfache Tour geben und den Teig auf 10 mm ausrollen. Für ca. 20 Minuten kühlstellen
- Teig ausrollen auf ca. 5 mm und in 10 x 10 cm grosse Stücke (ca. 90 g) schneiden
- Mit dem Ausstecher «Streifen»* zwei Teigstücke gleichzeitig einschneiden, die Finger zu den gewünschten Fingerzeichen umlegen
- Teiglinge auf Gare stellen
- Bei gewünschter Gare im Kühlschrank gut absteifen (stabilisieren) lassen
- Bei 175 °C ca. 8 Minuten frittieren
- Nach Belieben füllen



* erhältlich bei Margo

Chilbi

ALS ALTERNATIVE ZUM SCHOKO-FRUCHT-SPIESSLI

- Quarkbällchen herstellen nach Grundrezeptur S. 10
- Nach Belieben füllen
- Mit ausgewählten Früchten zu attraktiven Spiessli zusammenstecken
- **Tipp:** mit Schokolade garnieren



DIE MARGO FRITTIER-KOMPETENZ

VOM ROHSTOFF BIS ZUM FERTIGPRODUKT

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

VORMISCHUNGEN



FETTSTOFFE ZUM FRITTIEREN



UNGEFÜLLTE FRITTIERGEBÄCKE



GEFÜLLTE FRITTIERGEBÄCKE



**BERLINER TRADITION
100 %
Pistor Nr. 4886**

- Gelingsichere
100% Vormischung



**BERLINER MIX 50%
PALM-FREE
Pistor Nr. 18828**

- 50% Mischung
• Palmölfrei



**PLT MARGO FEST GESCHNITTEN
Pistor Nr. 18821**

- Keine gehärteten Fette
• Handlich, in Tranchen
geschnitten



**VERDA FEST GESCHNITTEN
Pistor Nr. 4769**

- Palmölfrei
• Handlich, in Tranchen
geschnitten



**VERDA FRITTIERFETT
Pistor Nr. 11025**

- Tropenölfrei
• Palmölfrei



**PLT MARGO FRITURE
Pistor Nr. 12738**

- Keine gehärteten Fette



**BERLINER
OHNE FÜLLUNG
Margo Nr. 79**

- Ungefüllt
• Ideal zum Weiter-
verarbeiten



**QUARKBÄLLCHEN
Margo Nr. 88138**

- Mit 14% Quark



**BERLINER GEFÜLLT
Margo Nr. 1378**

- Mit 26% Füllanteil



**BERLINER GEZUCKERT
& GEFÜLLT
Margo Nr. 1342**

- Mit Zuckerdekor



**MARGO BERLINER
GEFÜLLT
Margo Nr. 8078**

- Palmölfrei
• CH-Produktion



**APFELSCHNECKE
Margo Nr. 73**

- Mit 17% Apfel



**SCHOKO-BERLINER
MIT VANILLECRÈME
Margo Nr. 1282**

- Mit 18% Vanille-
crèmefüllung
• Milkschokoladen-
Glasur

VERMARKTUNGSIDEEEN

Für viele von uns ist es der perfekte Start in den Tag: Ein frisch gebackenes, knuspriges Gifpeli und dazu ein feiner Kaffee. Mit personalisierten Werbemitteln machen Sie Ihre Kunden gluschtig auf diesen kaum zu widerstehenden Genuss-Moment.

Kreieren Sie Lust auf Genuss und steigern Sie Ihren Gifpel-Umsatz!



ZUM BEWERBEN:
Präsentieren Sie ein attraktives Angebot



UM NEUGIER ZU WECKEN:
Fallen Sie bereits vor dem Laden auf



FÜR DIE KUNDENBINDUNG:
Belohnen Sie Treue und generieren Sie Stammkunden

WIR UNTERSTÜTZEN SIE DABEI!

Gerne kümmert sich Margo um die Gestaltung Ihrer persönlichen Werbemittel. Für mehr Informationen steht Ihnen gerne Ihr Verkaufsberater oder unser Telefonverkauf (041 768 22 77) zur Verfügung.

Besuchen Sie uns auf:

 www.margo.ch

 [@margo_bakerandbaker_schweiz_ag](https://www.instagram.com/margo_bakerandbaker_schweiz_ag)

 [@Margo.Schweiz](https://www.facebook.com/Margo.Schweiz)

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren:

 041 768 22 77

 info.margo@bakerandbaker.eu

Margo - Baker & Baker Schweiz AG

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

 **BAKER & BAKER**