Gemeinsam – aus Leidenschaft

margo

Cremona Verda 10 %

Die Patisseriemargarine ohne Palmöl, mit Schweizer Butter

Zartschmelzendes Kokosfett in Kombination mit einheimischem Rapsöl und dem Extra an Schweizer Butter macht Cremona Verda 10 % zum Star unter den Patisseriemargarinen. Palmölfrei, aus Schweizer Produktion - einfach gut!

Das Produkt eignet sich hervorragend für die Herstellung von Mürb-, Zucker- und Hefeteigen sowie Grundcrèmen.

Qualitätsmerkmale

- ✔ ohne Palmöl
- ✔ mit Schweizer Butter
- ✔ natürliches Aroma
- ✔ guter Aufschlag
- ✔ einfach im Handling dank 1kg Tranchen
- ✔ Schweizer Produktion

palm oil free

SCHWEIZER QUALITÄTSPRODUKT

RQM CERTIFIED

Geprüfte Qualität

Richemont bestätigt, dass dieses Produkt in der **Anwendung & Praxistauglichkeit** den Angaben des Herstellers entspricht.

Wissenswert: Erfahren Sie mehr über Palmöl und die Alternativ-Rohstoffe in unserem Fachartikel auf www.margo.ch/de/dienstleistungen/fachartikel

Art.-Nr. Margo:	Art.-Nr. Pistor:	Produkt	Inhalt
2552	**18802**	**Cremona Verda 10 %**	**10 kg**

Zutaten: Kokosfett; Wasser; Pflanzliche Öle: Rapsöl HOLL, Ganz gehärtetes Rapsöl; BUTTER (10%); Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Säuerungsmittel: Citronensäure; natürliches Aroma.

Rezeptur-Ideen

Marroni-Cakes

Rezept für ca. 5 Stück

Zutaten	Gewicht
Masse	
Cremona Verda 10 %	400 g
Kristallzucker	400 g
Speisesalz	5 g
Vollei	500 g
Weissmehl	600 g
Backpulver	15 g
Haselnüsse, gehackt & geröstet	200 g
Milch	100 g
Zum Untermischen	
Marroni, fein gehackt	200 g
Sirup	60 g
Kirsch	20 g
Gesamtgewicht	**2'500 g**

Herstellung

Cremona Verda 10 %, Zucker und Salz schaumig rühren und die Eier nach und nach beigeben. Das Mehl mit dem Backpulver absieben und zusammen mit den Haselnüssen und der Milch einmelieren.

Marroni mit Sirup und Kirsch mischen und unter die Masse ziehen.

Weiterverarbeiten

Die Masse in gefettete und mit gehobelten Haselnüssen ausgestreute Formen (20 x 9 cm) verteilen.

Backen

Ofentemperatur: ca. 200 °C

Bei offenem Zug backen.

Backzeit: ca. 40 Minuten

Halloween-Spitzbuben

Zutaten	Gewicht
Masse	
Cremona Verda 10 %	600 g
Kristallzucker	750 g
Zitronenraps	20 g
Vollei	150 g
Milch	200 g
Weissmehl	1'500 g
Gesamtgewicht	**3'220 g**

Vorbereiten

Cremona Verda 10 %, Zucker und Zitronenraps miteinander mischen und schaumig rühren. Eier und Milch nach und nach beigeben. Zum Schluss das Mehl untermischen.

Herstellung

Den Teig auf 2,25 mm ausrollen und mit der Halloweenform ausstechen.

Backen

Ofentemperatur: ca. 200 °C

Bei offenem Zug backen

Backzeit: ca. 18 Minuten

Fertigstellen

Nach dem Erkalten die Deckel mit Puderzucker stauben, die Böden mit der gewünschten Marmelade bestreichen und zusammensetzen.

Blechkuchen mit Orangem Knirps

Rezept für 1 Blechkuchen 33 x 53 cm

Zutaten	Gewicht
Vorbereiten	
Mürbeteig	700 g
Aprikosenmarmelade	300 g
Masse	
Meister Rühr & Frisch	800 g
Weissmehl	600 g
Cremona Verda 10 %	250 g
Mandelmasse	200 g
Milch	100 g
Zum Bestreuen	
Oranger Knirps (Kürbis)	700 g
Meiser Saftbinder	30 g
Streusel	250 g
Gesamtgewicht	**5'060 g**

Vorbereitung

Mürbteig 3,5 mm dick ausrollen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Den Kürbis in ca. 1 cm^3 Würfel schneiden.

Herstellung

Für die Masse alle Zutaten mit einem groben Besen während ca. 3 Minuten im Schnellgang rühren.

Die Masse auf dem Mürbeteigboden verstreichen. Die Kürbisstücke mit Saftbinder vermischen und auf der Masse verteilen. Zum Schluss mit den Streuseln bestreuen.

Backen

Ofentemperatur: ca. 190 °C

Bei offenem Zug backen

Backzeit: ca. 60 Minuten

Weitere Rezepte finden Sie unter www.margo.ch

Margo – CSM Schweiz AG | Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar
T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99 | info.margo@csmbakerysolutions.com
www.margo.ch | www.csmbakerysolutions.com

CSM Bakery Solutions connecting the world of baking