Gemeinsamaus Leidenschaft





Gesamtgewicht

Mocca-Crèmeschnitten

Rezeptur für ca. 26 Stück

McZeptar far ca. 20 Stack	
Zutaten	Gewicht
Vorbereiten	
Blätterteig gebacken	700 g
Moccacrème	
Vani-Pur	200 g
Wasser	500 g
Instantkaffee	4 g
Cremissa, aufgeschlagen	200 g
Vani-Pur-Crème	
Vani-Pur	200 g
Wasser	500 g
Cremissa, aufgeschlagen	200 g
Glasur	
Aprikotur	100 g
Fondant	500 g
Instantkaffee	2 g
Gesamtgewicht	3'106 g

Vorbereitung

Die gebackenen Blätterteigböden in sechs Streifen von 10 x 54 cm schneiden.

Herstellung

Moccacrème: Instantkaffee im Wasser auflösen, mit dem Vani-Pur kurz mischen und 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit rühren. Anschliessend die aufgeschlagene Cremissa darunterziehen.

Vani-Pur-Crème: Vani-Pur mit dem Wasser kurz mischen und 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit rühren. Anschliessend die aufgeschlagene Cremissa darunterziehen.

Der erste Blätterteigboden mit ca. 450 g Moccacrème bestreichen und den zweiten Boden auflegen. Diesen mit 450 g Vani-Pur-Crème füllen und mit dem dritten Crèmeschnitten-Blatt decken.

Fertigstellen

Crèmeschnitten aprikotieren.

Den Fondant mit dem aufgelösten Instantkaffee aromatisieren und die Crèmeschnitte damit glasieren.

Crèmeschnitten in 4 cm breite Stücke schneiden.

Nach Belieben dekorieren.

Plundergebäck mit Heidelbeeren

Rezeptur für ca. 78 Stück

Nezeptai fai ea. 70 Stack	
Zutaten	Gewicht
Teig	
Weissmehl ca.	2'300 g
Perfekt Quick	500 g
Kardamom	5 g
Vollei	280 g
Backhefe	1'120 g
Wasser	1'000 g
Zum Tourieren	
Croissant Extra 35% Rapid	1'500 g
Heidelbeer-Füllung	
Vani-Pur	400 g
Wasser	1'000 g
Mandelmasse	400 g
TK Heidelbeeren	400 g
Dekor	
Streusel	780 g
Gesamtgewicht	8'985 g

Vorbereitung

Teig: Wasser, Backhefe, Vollei und Kardamom zusammen verrühren bis alles aufgelöst ist. Danach Perfect Quick und Weissmehl beifügen und gut kneten.

Die Margarine auf 5 mm ausrollen. Den Teig rechteckig auf 7 mm ausrollen und die Margarine auf 2/3 des Teiges legen, einschlagen, zwei einfache und nach etwa 10 Minuten eine doppelte Tour geben.

Den Teig im Tiefkühler oder für den nächsten Tag im Kühlschrank lagern.

Heidelbeer-Füllung: Vani-Pur mit dem Wasser kurz anrühren und 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit rühren. Anschliessend die Mandelmasse darunterrühren. Zum Schluss die gefrorenen Heidelbeeren beifügen und kurz mischen.

Aufarbeiten

Den Teig auf 4 mm ausrollen und Quadrate von $10 \times 10 \text{ cm}$ schneiden. In der Mitte mit Ei bestreichen, die vier Ecken in die Mitte legen und gut andrücken. Teiglinge mit Ei bestreichen und mit 35 g Heidelbeerfüllung in der Mitte einen Punkt auf dressieren.

Backen

 $\label{thm:continuous} \mbox{Teiglinge in einem milden Ofen mit Dampf backen.}$

Backtemperatur: ca. 200 °C

Backzeit: ca.18 Minuten, Zug nach 3/4 Backzeit öffnen.







Moos-Torte

Rezeptur für 2 Torten à 20 cm Ø	
Zutaten	Gewicht
Biskuit	
Meister Biskuit Spezial	500 g
Eier	350 g
Speiseöl	100 g
TK Spinat, blanchiert	400 g
Zitronensaft	10 g
Crème	
Vani-Pur	200 g
Wasser	500 g
Grand Marnier	50 g
Cremissa, aufgeschlagen	200 g
Magerquark	150 g
Zum Fertigstellen	
Schokoladenstreusel	60 g
Saison-Früchte	400 g
Gesamtgewicht	2'920 g

Vorbereitung

Den Spinat auftauen, auf einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. Den Spinat in eine Schüssel geben, mit dem Zitronensaft mischen und fein pürieren.

Meister Biskuit Spezial mit den Eiern schaumig rühren. Anschliessend das Öl und die Spinatmischung kurz darunterziehen.

Die Masse in 2 Ringe mit Ø 20 cm verteilen.

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten (Sehr langsam und gut backen wegen dem Spinat)

Herstellung

Das Vani-Pur mit Wasser und Grand Marnier kurz mischen und 3 Minuten verrühren. Danach den Magerquark und die aufgeschlagene Cremissa darunterziehen.

Das Biskuit in 3 Teile schneiden. Den mittleren Teil fein zerbröseln. Auf dem unteren Boden etwa 2/3 der Crème und einen Teil der Saison-Früchte verteilen. Den oberen Boden darauf legen und mit der restlichen Crème die Torte einstreichen. Den Rand mit Schokoladenstreuseln einstreuen. Mit den Bröseln die Oberfläche "bemoosen".

Die Torte mit den restlichen Saison-Früchten ausgarnieren.

Apfel-Vanille-Torte

Rezeptur für 2 Torten à 20 cm Ø

Zutaten	Gewicht
Vorbereiten	
2 Zuckerteigböden à 20 cm Ø	250 g
2 Biskuit weiss à 2,5 x 20 cm Ø	400 g
Aprikosenmarmelade	100 g
Margo Apfelfüllung	300 g
Crème	
Vani-Pur, angerührte Crème	600 g
Mascarpone	200 g
Grand Marnier	30 g
Cremissa, aufgeschlagen	200 g
Dekor	
Streusel	110 g
Meister Vari Flakes Zimt	20 g
Schokoladenspäne	50 g
Gesamtgewicht	2'260 g

Vorbereitung

Zimtstreusel: Streusel mit Meister Vari Flakes Zimt bei ca. 200 $^{\circ}$ C goldbraun backen und auskühlen lassen.

Herstellung

Den Zuckerteigboden mit Aprikosenmarmelade bestreichen und das 2,5 cm dicke Biskuit auflegen.

Die Margo Apfelfüllung auf das Biskuit verstreichen.

Crème: Die angerührte Vani-Pur-Crème mit Mascarpone und Grand Marnier glatt rühren und die aufgeschlagene Cremissa unterziehen.

Die Crème mit einem Dressiersack (Lochtülle Ø 8 mm) als Punkte gleichmässig auf die Apfelfüllung dressieren.

Dekor

Die Torte mit Schokoladenspänen einstreuen.

Die Zimtstreusel auf der Crème verteilen.

Nach Belieben mit Puderzucker stauben und mit Früchten ausgarnieren.





Für die Vielfalt

Artikelname	Beschreibung	ArtNr. Pistor	ArtNr. Margo	Einheit
Vani-Pur	Vani-Pur, das Kaltcrèmepulver mit auserlesenen Inhaltsstoffen, zeigt, dass es auch ohne geht. Zusammengesetzt aus reinen Zutaten, abgerundet mit natürlichem Aroma, nimmt das Produkt den Trend der Naturbelassenheit auf.	18803	8212	25 kg
Blätterteig, pflanzlich	Der fix-fertige, tiefgekühlte Blätterteig von Margo garantiert optimale Gebäcke. Erhältlich direkt über Margo – CSM Schweiz AG.		8076	3 x 4 kg
Cremissa, leicht gesüsst	Die leicht gesüsste Schlagcrème ist auf Basis von Milchbestandteilen und überzeugt mit einem feinen, kurzen Schmelz und abgerundetem Geschmack. Die aufgeschlagene Crème ist beliebig aromatisierbar und stand-, schnitt- sowie gefrierfest.	4785	7635	12 x 1 l
Perfect Quick	Die Backvormischung eignet sich zur rationellen Herstellung von Hefesüssteigen und Plunderteigen mit hoher Gärstabilität und optimalem Volumen. Gebäcke mit Perfect Quick überzeugen im Geschmack und haben eine lange Frischhaltung.	4868	8290	10 kg
Croissant Extra 35% Rapid	Die gemischte Gipfelmargarine mit 35% Butter im praktischen Plattenformat eignet sich für die Herstellung von Parisergipfel, Plunder und tourierten Süssteigen. Das Croissant Extra 35% Rapid ist sofort tourierbereit, einfach in der Verarbeitung und hat einen ausgeprägten Buttergeschmack.	12709	8537	5 x 2 kg- Platten
Margo Apfelfüllung	Die gebrauchsfertige Apfelfüllung besteht aus 76% frischen Apfelstückchen. Die Margo Apfelfüllung ist backstabil und überzeugt durch ihren frisch-fruchtigen Geschmack.	11280	8129	6 kg
Meister Vari Flakes Zimt	Diese Zuckercrèmeflocken mit Geschmack machen jedes Gebäck zu einem Erlebnis. Einfach in die Masse eingerührt oder in den Teig geknetet, bilden sich nach dem Backen attraktive, aromatische Geschmacks- und Geruchsnester.	Nur im Vorverkauf erhältlich		
Meister Biskuit Spezial 100%	Die Backmischung eignet sich für Rouladen und alle Biskuitmassen. Meister Biskuit Spezial hat im Vergleich zum Biscuit Mix eine noch bessere Tränkeigenschaft. Die zarte, elastische Krume und die feine, gleichmässige Porung werden mit einer langen Frischhaltung ideal ergänzt.	4751	8400	15 kg

