

GRUNDREZEPTUREN



HELLE RÜHRMASSE

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Vegan Cake & Muffin	1'000 g	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren. Rührzeit: 5-7 Minuten Nach Belieben weiterverarbeiten.
Speiseöl	350 g	
Wasser	400 g	
Gesamtgewicht	1'750 g	Backtemperatur 200 °C, Backzeit abhängig von der Grösse

HELLES BISKUIT

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Vegan Cake & Muffin	1'000 g	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren. Rührzeit: 3 Minuten / Litergewicht: 880 g
Backpulver	10 g	
PLT Verda Patisseriemargarine	200 g	Ring 16 cm: Einwaage ca. 300 g; Backtemperatur 200 °C, ca. 30 Minuten
Wasser	560 g	Ring 20 cm: Einwaage ca. 600 g; Backtemperatur 200 °C, ca. 35 Minuten
Gesamtgewicht	1'770 g	Blech 60/40: Einwaage ca. 1500-2000 g; Backtemperatur 200 °C, ca. 30 Minuten

DUNKLES BISKUIT

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Vegan Cake & Muffin	1'000 g	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren. Rührzeit: 3 Minuten / Litergewicht: 950 g
Kakaopulver	50 g	
Backpulver	10 g	Ring 16 cm: Einwaage ca. 300 g; Backtemperatur 200 °C, ca. 30 Minuten
Wasser	600 g	Ring 20 cm: Einwaage ca. 600 g; Backtemperatur 200 °C, ca. 35 Minuten
PLT Verda Patisseriemargarine	200 g	
Gesamtgewicht	1'860 g	Blech 60/40: Einwaage ca. 1500-2000 g; Backtemperatur 200 °C, ca. 30 Minuten

MÜRBETEIG & STREUSEL

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
PLT Cremona	600 g	Zucker, Salz und PLT Cremona zusammen leicht schaumig rühren.
Zucker	300 g	
Salz	2 g	
Weizenmehl Typ 400	800 g	Mehl, Stärke und das Wasser kurz daruntermischen. Den Mürbeteig vor der Weiterverarbeitung mind. 6 Stunden kühlstellen.
Stärke	100 g	
Wasser	100 g	
Gesamtgewicht	1'892 g	Streusel: Für Streusel den Teig anschliessend durch ein grobes Sieb drücken und kühl stellen. Die Streusel können im TK aufbewahrt und nach Belieben verwendet werden.



PREISELBEER-MUFFINS

Rezept für 25 Muffins

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Masse		Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
Vegan Cake & Muffin	1'500 g	Rührzeit: ca. 5 Minuten
Speiseöl	525 g	
Wasser	600 g	
Zum Untermischen		Die TK-Preiselbeeren unter die Rührmasse ziehen und je Muffinkapsel ca. 120 g einfüllen.
Preiselbeeren, tiefgekühlt	375 g	
Dekor		Backtemperatur: 200 °C
Haselnüsse, fein gehakt	90 g	Backzeit: 45 Minuten
Gesamtgewicht	3'090 g	

WEITERE VARIANTEN

Anstelle von Preiselbeeren können auch andere Beeren, Schokolade, Nüsse, Mohn und weitere Produkte verwendet werden.

CHOCO-COOKIES

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Vegan Cake & Muffin	1'000 g	Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Dunkle Schokolade (Stückchen) zum Schluss darunter mischen.
Weizenmehl Typ 400	500 g	Aus dem Mürbeteig eine Rolle von ca. 5 cm Ø herstellen und anschliessend mind. 2 Stunden kühl stellen.
PLT Verda Patisserie-margarine	750 g	Nach dem Durchkühlen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben (ca. 50 g) schneiden, auf vorbereiteten Bleche legen und backen.
Zucker	450 g	Backtemperatur: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)
Wasser	200 g	Backzeit: ca. 12 Minuten
Dunkle Schokoladestücke (vegan)	500 g	
Gesamtgewicht	3'400 g	

WEITERE VARIANTEN

Aus dem Teig können weitere Varianten hergestellt werden. Dazu 1'000 g Teig (ohne Schokolade) mit folgenden Zutaten mischen:

Zimt-Cookies:

100 g Meister Vari Flakes Zimt unterkneten.

Aprikosen-Cookies:

200 g getrocknete, gehackte Aprikosen untermischen.

Superfood-Cookies:

150 g Cranberries unterkneten und je Cookie ca. 4 g Sonnenblumenkerne vor dem Backen aufstreuen.

Pekannuss-Cookies:

Je Cookie ca. 8 g Pekannussbruch vor dem Backen aufstreuen.



Margo - Baker & Baker Schweiz AG

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77

info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

margo **BAKER & BAKER**

REGENBOGENTORTE

Rezept für 2 Torten à 16 cm

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Böden		
Vegan Cake & Muffin	1'400 g	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
Speiseöl	490 g	Rührzeit: ca. 5 Minuten
Wasser	520 g	
Zitronensaft	40 g	Jeweils 400 g Masse mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe einfärben.
6 Lebensmittelfarben in Regenbogenfarben		
Füllcrème		
PLT Verda Patisserie-margarine	460 g	Jeweils 200 g in 16er Ringe abfüllen und glattstreichen.
Puderzucker	460 g	Backtemperatur: 190 °C
Vanillezucker	10 g	Backzeit: 20 Minuten
Gesamtgewicht	3'380 g	

FÜLLEN

Für die Füllcrème alle Zutaten mit einem groben Besen während ca. 10 Minuten schaumig rühren.

Jeweils etwas Füllcrème zwischen die Böden streichen und die Torte damit einstreichen.

Nach Belieben mit bunten Streuseln dekorieren.



BROWNIE-FESTIVAL

Rezept für 1 Blech 24 x 44 cm

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Vegan Cake & Muffin	750 g	Schokolade auflösen und mit den restlichen Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
Speiseöl	300 g	Rührzeit: ca. 5 Minuten
Wasser	270 g	
Couverture Vanille (vegan)	450 g	
Gesamtgewicht	1'770 g	

WEITERE VARIANTEN

Aus der Brownie-Grundmasse können diverse Varianten hergestellt werden:

Der Klassische:

Baumnuß-Brownie

250 g Baumnußbruch untermischen.

Der Rustikale:

Kürbiskern-Brownie

150 g Kürbiskerne rösten und grob hacken. Ausgekühlt unter die Grundmasse mischen.

Der Süß-Saure:

Himbeer-Brownie

Ca. 500 g TK-Himbeeren regelmässig auf die glattgestrichene Masse verteilen.

Brownie mit Himbeeren etwa 10-15 Minuten länger backen.

Der Grundmasse nach Belieben weitere Zutaten begeben.

Die Masse in eine Kapsel von 24 x 44 cm füllen und glattstreichen.

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten



MOCCA-TORTE

Rezept für 5 Torten à 16 cm

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
5 vegane Biskuits hell	1'500 g	5 helle Biskuits vorbereiten. Biskuits jeweils einmal halbieren.
Füllung		FÜLLEN
PLT Verda Patisserie-margarine	500 g	PLT Verda Patisseriemargarine und Vanillezucker mit einem groben Besen während ca. 10 Minuten schaumig rühren. Pati Whip Vegan steif schlagen und unter die PLT Verda Patisserie-Mischung rühren.
Pati Whip Vegan	1'000 g	
Vanillezucker	50 g	
Mocca-Tränke		FERTIGSTELLEN
Amaretto	75 g	Den ersten Boden mit der Mokka-Tränke tränken.
Espresso	225 g	Die Füllung aufstreichen, mit dem zweiten Boden decken und auch diesen tränken.
Schokoladenspäne (dunkel)	100 g	Mit der Füllung Tupfen aufdressieren (z.B. Lochtülle 10).
Kakaopulver	10 g	Den Rand mit Schokoladenspänen einstreuen und die Torte mit Kakaopulver leicht stauben.
Gesamtgewicht	3'460 g	

SCHOGGI-MOUSSE

Rezept für ca. 30 Stück à ca. 85 g

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Veganes Biskuit dunkel	300 g	30 Stück Patisserie-Becher bereitstellen.
Zucker-Sirup	100 g	
Grand Marnier	50 g	30 Biskuit-Bödeli auf die Grösse der Becher ausstechen.
Schokoladen-Mousse		
Pati Whip Vegan	1'000 g	Zucker-Sirup und Grand Marnier miteinander verrühren.
Couverture Vanille	500 g	SCHOKOLADEN-MOUSSE
Wasser	500 g	Couverture auflösen, mit heissem Wasser verrühren und einen kurzen Moment erkalten lassen.
Couverture, grob gehackt	150 g	Die aufgeschlagene Pati Whip Vegan darunter mischen und zum Schluss die Couverture-Stückchen darunter ziehen.
Gesamtgewicht	2'600 g	Patisserie-Becher 1/4 mit Mousse befüllen, das Biskuit leicht andrücken und mit Grand Marnier tränken.
		Nachher mit Schokoladen-Mousse auffüllen und beliebig ausgarnieren.
		TIPP: Bei schmalen Bechern einen zweiten Biskuit Boden verwenden.



STREUSELKUCHEN

Rezept für ein Blech 53 x 22 cm

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Vorbereiten		
Mürbeteig / Streusel	400 g	Mürbteig 3,5 mm dick ausrollen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.
Aprikosenmarmelade	150 g	
Masse		
Vegan Cake & Muffin	625 g	Für die Masse alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit 5-7 Minuten glatrühren.
Wasser	250 g	
Speiseöl	210 g	
Zum Bestreuen		
Johannisbeeren	800 g	Die Masse auf dem Mürbeteigboden glattstreichen. Die Johannisbeeren auf der Oberfläche gleichmässig verteilen. Zum Schluss die Streusel gleichmässig über die Beeren streuen.
Mürbeteig / Streusel	350 g	
Gesamtgewicht	2'785 g	
WEITERE VARIANTEN		
Statt Johannisbeeren können beliebige andere Früchte verwendet werden.		
		Bei ca. 190 °C mit geöffnetem Zug backen. Backzeit: ca. 50 Minuten
		Kerntemperatur: 96 °C
		Nach Belieben mit Puderschnee stauben.



BANANA-CAKE WALNUSS & FEIGEN

Rezept für 4 Cakes à ca. 700 g

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Vorbereiten		
Haferflocken	300 g	Die Haferflocken mit dem Wasser vermischen und ca. 15 Minuten quellen lassen.
Wasser	500 g	
Masse		
Vegan Cake & Muffin	1'000 g	Haferflockenmischung und alle anderen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren. Rührzeit: 5-7 Minuten. Den Baumnusskerne-Bruch und die grob zerkleinerten Feigen unter die Rührmasse ziehen.
Backpulver	5 g	
Bananenpüree	500 g	
Speiseöl	350 g	
Zum Untermischen		
Baumnusskerne, Bruch	175 g	Je Holzbackform 750 g Masse einfüllen. Die Masse nach dem Einfüllen etwas glattstreichen und bei 180 °C ca. 80 Minuten backen.
Feigen getrocknet, gehackt	175 g	
Dekor		
Marguerite Miroir Neutre	100 g	Nach dem Backen die Cakes mit Marguerite Mirior Neutre abglänzen und mit Baumnusshälften dekorieren.
Baumnusshälften	50 g	
Gesamtgewicht	3'155 g	

Margo - Baker & Baker Schweiz AG

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77

info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

margo **BAKER & BAKER**



APFELSCHNITTEN

Rezept für ein Blech 53 x 22 cm

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Mürbeteig (vegan)	250 g	Mürbeteigboden (3 mm) vorbereiten und backen. Biskuit vorbereiten und halbieren.
Veganes Biskuit hell (53 x 22 cm)	1'400 g	
Füllung		FÜLLEN
Aprikosenmarmelade	100 g	Den erkalteten Mürbeteigboden mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Ein Biskuit darauflegen.
Margo Apfelfüllung	1'000 g	
Dekor		Die Margo Apfelfüllung auf dem Biskuit regelmässig verteilen und mit dem 2. Biskuit decken. Die Schnitte in die gewünschte Grösse zuschneiden.
Pati Whip Vegan	400 g	
Gesamtgewicht	3'150 g	

Pati Whip Vegan steif schlagen und damit die Schnitten ausgarnieren, beispielsweise Tupfen aufdressieren (z.B. Lochtülle 10).

Nach Belieben mit Kakaopulver stauben oder ausgarnieren.

WEITERE IDEEN

SCHWARZWÄLDER-DESSERT



SCHOKOLADEN-SCHNITTE

Margo - Baker & Baker Schweiz AG

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77

info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

margo **BAKER & BAKER**