baeko.de

# TRENDS

BÄKO

Ein Newsletter der BÄKO

# #Jeder Tag ist Waffeltag!

www.baeko-trends.de

**IDEEN UND REZEPTE FÜR LIEBLINGSBÄCKER**

# Themen

## MAL SÜSS – MAL HERZHAFT

Neue Waffelrezepte für Abwechslung und Variationen

## DAS BÄKO-BASICPLUS WAFFELEISEN „BELGIEN" –

Ihr Plus für das Waffelgeschäft

## ALLES RUND UM DIE WAFFEL –

Verpackungen und Getränke für den perfekten Genuß

Alle Angaben ohne Gewähr. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

## OB MIT PUDERZUCKER, SAHNE ODER MIT EIS UND HEISSEN KIRSCHEN ...

**Sie sind das ultimative Comfort Food:** Waffeln machen jeden glücklich. Ein Genussmoment, den viele bereits seit ihrer Kindheit mit schönen Erlebnissen, Festen und unbeschwerten Sommernachmittagen verbinden.

**Doch Waffeln können viel mehr –** herzhafte Waffeln sind mit wenigen weiteren Zutaten auch ein ungewöhnlicher Mittagssnack, kreative Veredelungen und Dekorationen machen aus der klassischen süßen Waffel einen besonderen Genuss. Nicht zuletzt die Wertschöpfung ist besonders interessant, denn der Wareneinsatz ist gering.

**Besonderes Extra:**
Titelmotiv als Plakat für einen Kundenstopper / Gehwegaufsteller.

Unter www.meisterland-business.info auch zum Individualisieren mit Ihrem Logo.

# Fruchtige Waffel

**ZUTATEN FÜR CA. 25 WAFFELN**

**WAFFELMASSE:**

| | |
|---|---|
| 500 g | Butter, temperiert |
| 240 g | Zucker |
| 440 g | Vollei |
| | Salz, Vanillearoma |
| 100 g | Zitronensaft |
| 500 g bzw. 440g | DIRA TK-Frucht-Püree z. B. DIRA TK-Mango-Püree 500 g, DIRA TK-Erdbeer-Püree 500 g, DIRA TK-Passionsfrucht-Püree 440 g |
| 800 g | Weizenmehl Type 550 |
| 200 g | Weizenpuder |
| 50 g | Backpulver |
| 1.000 g | Sahne oder Milch |
| **3.830 g / 3.770 g** | **Waffelteig** |

**AUFARBEITUNG:**

Butter, Zucker und Aroma schaumig rühren.

Vollei nach und nach zugeben.

DIRA TK-Frucht-Püree und Zitronensaft zugeben.

Mehl, Weizenpuder und Backpulver unterrühren.

Sahne bzw. Milch zum Schluss zugeben und Festigkeit einstellen.

**BACKEN IM BÄKO-WAFFELEISEN „BELGIEN“:**

ca. 150 g Masse je Waffel

Waffeleisen auf 190 °C vorheizen.

Backzeit 3 Min.

(je nach Waffeleisen können Teigmenge, Temperatureinstellungen und Backzeit abweichen)

**DIRA TK-Frucht-Pürees** geben dem Waffelteig eine fruchtige Note.

**Alle Sorten finden Sie hier:**

Veredeln Sie Ihre Waffel z. B. mit Sahne, angedickten Früchten (TK oder Konserve), Puderzucker oder Eis. Ihre BÄKO bietet Ihnen hier eine Vielzahl verschiedener Artikel.

# Herzhafte Waffel

**ZUTATEN FÜR CA. 25 WAFFELN**

*mit Pesto und Pinienkernen*

**WAFFELMASSE:**

| | |
|---|---|
| 500 g | Butter |
| 120 g | Zucker |
| 440 g | Vollei |
| | Salz, Vanillearoma |
| 100 g | Zitronensaft |
| 120 g | Pesto |
| 200 g | Parmesan, gerieben |
| 200 g | Pinienkerne, geröstet |
| 800 g | Weizenmehl Type 550 |
| 200 g | Weizenpuder |
| 50 g | Backpulver |
| 1.000 g | Sahne oder Milch |
| 100 g | Spinat, kleingeschnitten |
| **3.830 g** | **Waffelteig** |

**AUFARBEITUNG:**

Butter, Zucker und Aroma schaumig rühren. Vollei nach und nach zugeben. Pesto, Parmesan, Salz und Zitronensaft zugeben. Mehl, Weizenpuder, Backpulver und geröstete Pinienkerne unterrühren. Sahne bzw. Milch zugeben und Festigkeit einstellen. Zum Schluss kleingeschnittenen Spinat unterheben.

**BACKEN IM BÄKO-WAFFELEISEN „BELGIEN“:**

ca. 150 g Masse je Waffel
Waffeleisen auf 190 °C vorheizen.
Backzeit 3 Min.
(je nach Waffeleisen können Teigmenge, Temperatureinstellungen und Backzeit abweichen)

Der **Waffelbecher** als Alternative zur Müllvermeidung. Für Waffel-Toppings wie z. B. Kräuterquark oder auch Obst, Apfelmus / Kompott, Sahne, Joghurt, Eis, etc. bestens geeignet! Erhältlich in drei praktischen Größen ...

**Alle Infos dazu finden Sie hier:**

**Topping-Tipp – Pikante Schafskäsecreme**

| | |
|---|---|
| 1.000 g | Feta oder Hirtenkäse |
| 350 g | Magerquark |
| 350 g | Crème fraîche |
| 400 g | BÄKO-Topping Basilikum |
| 150 g | Tomatenmark |
| 150 g | Peperoni, klein geschnitten |
| 200 g | Zucchini, klein geschnitten |
| 200 g | Paprika, püriert |
| 150 g | Mehl |
| | BÄKO-Paprikapulver scharf, Salz, BÄKO-Pfeffer (weiß), Sambal Oelek |
| **2.950 g** | **Schafskäsecreme** |

**Topping-Tipp – Kräuterquark**

| | |
|---|---|
| 5.000 g | Magerquark |
| 1.000 g | Joghurt |
| 100 g | Schnittlauch, fein geschnitten |
| 30 g | BÄKO-Kräutermischung, italienisch |
| 400 g | BÄKO-Topping Joghurt mit Kräutern |
| 30 g | Zitronensaft |
| **6.560 g** | **Kräuterquark** |

Helles, feinwürziges Spezialbier exklusiv für die Bäckergastronomie abgefüllt. Traditionell in der handwerklichen Bügelflasche.

**Original Bäcker Stoff**
Inhalt je VE: 20 Mehrweg-Bügelflaschen à 0,33 l im Kasten.
**Art.-Nr.: 715344**

**Besonders exotisch und lecker zur veganen Waffel:**
Edamame-Aufstrich und geröstete Edamame.

**Weitere Rezepte und Infos gibt es hier:**

**EDAMAME**
**stammen ursprünglich aus Japan und sind unreif geerntete grüne Sojabohnen.**

Inhalt je VE: 400 g (Dose)
**Art.-Nr.: 351762**

# Vegane Waffel

**ZUTATEN FÜR CA. 25 WAFFELN**

*mit Hummus*

**WAFFELMASSE:**

| | |
|---|---|
| 500 g | Margarine vegan, temperiert |
| 120 g | Zucker |
| 440 g | veganer Eiersatz (siehe unten)* |
| 20 g | Ingwer |
| | Salz, Vanillearoma |
| 100 g | Zitronensaft |
| 400 g | mézete Hummus Classic |
| 200 g | Kürbiskerne, geröstet |
| 800 g | Weizenmehl Type 550 |
| 200 g | Weizenpuder |
| 50 g | Backpulver |
| 1.000 g | Sahne vegan oder Hafermilch (z. B. von alpro) |
| **3.830 g** | **Waffelteig** |

**Eiersatz Grundmischung:**
1.000 g Maismehl und 100 g Johannisbrotkernmehl gut vermischen.

**AUFARBEITUNG:**

Margarine, Zucker und Aroma schaumig rühren.
Eiersatz nach und nach zugeben.
Zitronensaft, Ingwer und Hummus mischen und zugeben.
Mehl, Weizenpuder, Backpulver und geröstete Kürbiskerne unterrühren.
Sahne vegan bzw. Hafermilch zum Schluss zugeben und Festigkeit einstellen.

**BACKEN IM BÄKO-WAFFELEISEN „BELGIEN“:**
ca. 150 g Masse je Waffel
Waffeleisen auf 190 °C vorheizen.
Backzeit 3 Min.
(je nach Waffeleisen können Teigmenge, Temperatureinstellung und Backzeit abweichen)

*** Eiersatz: (für 440 g Eier):**
72 g Grundmischung + 360 g Wasser, mindestens 5 Min. quellen lassen.

**Edamame-Aufstrich**

| | |
|---|---|
| 200 g | Edamame |
| 1 Stück | Avocado |
| 40 g | Sesamöl |
| 5 g | Salz |
| 5 g | Cumin, gemahlen |
| 20 g | Zitronensaft |
| 30 g | Petersilie |

**Zubereitung:**
150 g der Edamame zusammen mit dem Fruchtfleisch der Avocado, Sesamöl, Salz, Cumin und dem ausgepressten Zitronensaft im Mixer 1 – 2 Min. zu einer glatten Paste verarbeiten. Die restliche Edamame mit einer Gabel zerdrücken, die Petersilienblätter grob hacken und beides vorsichtig unterheben.

**Edamame, geröstet**

| | |
|---|---|
| 400 g | Edamame |
| 50 g | Sesamöl |
| 50 g | Sesam |
| 10 g | grobes Salz |

*Eventuell etwas Chilli*

**Zubereitung:**
Die Edamame gut abtropfen lassen und sie dann in eine große Schüssel geben. Sesamöl und Sesam darüber geben und alles gut durchmischen. Eventuell mit Chilli würzen. Im Anschluss die gewürzten Sojabohnen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und für ca. 15 Min. bei 230 °C im Backofen rösten bis die Bohnen leicht gebräunt sind.

Das **Waffelmehl** mit dem Plus an Verarbeitungssicherheit. (Bitte passen Sie die Rezepte den entsprechenden Herstelleremp-fehlungen an.)

## EINFACH, EINFACHER, AM EINFACHSTEN:

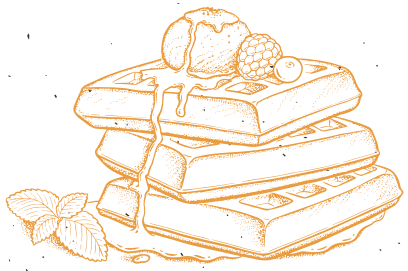
Für Ihre Waffelideen, den Zusatzumsatz am Wochenende oder einfach, wenn es besonders schnell gehen muss, bietet Ihnen Ihre BÄKO verschiedene Convenience-Artikel.

### **Eifix Waffelteig,** pasteurisiert, flüssig und sicher **im Tetra Pak:**

Eifix Waffelteig fix&fertig (Bodenhaltung)
VPE 1.000 ml (6 Packungen je Tray)
**Art.-Nr.: 590315**

### Waffel-Mix Grands Moulins de Paris:

Fertigmehl zur Herstellung von Waffeln
VPE 10 kg
**Art.-Nr.: 201625**



**Alle Infos zu diesen und weiteren BÄKO-Technik-Artikeln bekommen Sie hier:**

**Das Plus für perfekte Waffeln:** 2 Waffeln à 10 x 18,5 cm in der belgischen Form können im **BÄKO-Waffeleisen „BELGIEN“** gleichzeitig gebacken werden. Dabei sorgen die schnelle und zweiseitige Heizungsversorgung (regelbar von 60 °C bis 300 °C) und die gleichmäßige Temperaturverteilung für beste Backergebnisse. Besonders praktisch: der batteriebetriebene und herausnehmbare Timer mit akustischem Signal.
**Art.-Nr.: 860305**

Kleinere Teigmengen sind schnell produziert mit der **VARIMIXER BÄR Tischrührmaschine TEDDY**
**Art.-Nr.: 893662**

**VOM FLACHPINSEL BIS ZUM GLASIER-GITTER:**
Allerlei praktische Kleingeräte für die Waffelherstellung finden Sie bei Ihrer BÄKO.

**BÄKO-Trennwachsspray** eignet sich hervorragend, um das Waffeleisen einzufetten.
**Art.-Nr.: 885884**

Keine Waffel ohne Sahne – der **BÄKO-line Sahneautomat Euro Piccolo** für den kleineren Bedarf mit einer Füllmenge von 1,5 l und Intensivkühlung bis in die Garniertülle.
**Art.-Nr.: 887742**

Bereits vorproduzierte Waffeln werden fix erwärmt im **BÄKO-line Merrychef eikon® e2s Trend schwarz.**
**Art.-Nr.: 887560**

## VERPACKUNGEN FÜR WAFFELN

Waffelgröße: 10 x 18,5 cm

### Pappteller weiß

13 x 20 cm
**Art.-Nr.: 660844**

### Faltenbeutel „Frisch vom Meister“

14 x 7 x 31 cm
**Art.-Nr.: 692515**

**To-Go** zum sofortigen Verzehr oder verpackt im Faltenbeutel für später.

### Servietten „Frisch vom Meister“

33 x 33 cm
**Art.-Nr.: 692519**

**Alle Infos bekommen Sie hier:**

*Zum Säubern des Leckermäulchens ...*

# DAS BESTE AM RADFAHREN?
## DER STOPP IM LIEBLINGSCAFÉ ...

Der Kaffee zur Waffel, Säfte als vitaminreiche Begleiter für Aktive oder Softdrinks zum kleinen Waffel-Imbiss. Getränke in Verbindung mit köstlichen Bäckersnacks sorgen für gezielte Mehrverkäufe.

Alles für eine umsatzstarke Saison finden Sie im neuen **Kernsortimentskatalog 2022.** Ob beliebte Frühstücksprodukte, Toppings für Snacks oder Kaffeekreationen, eine vielseitige Getränkeauswahl oder praktische Portionspackungen für die Gastronomie. Nutzen Sie den QR-Code in der Grafik – **und los geht´s!**

**Alle Infos bekommen Sie hier:**

**TIPP:** Eine Vielzahl der MEISTERLAND-Produkte sind regional und nachhaltig hergestellt – genau richtig für den hohen handwerklichen Anspruch und das Tagesgeschäft von Bäckereien und Konditoreien.

# MEISTER SCHOKOLADE | CHOCOLATE ABYSS

Kakao und feine Trinkschokolade stehen für Genuss und intensive Glücksmomente und sind eine köstliche Ergänzung zu Kaffee und Tee. Speziell für die Gastronomie entwickelt, präsentiert **MEISTER KAFFEE** zwei verschiedene Konzepte für die Zubereitung von Trinkschokolade im Kaffee-Vollautomaten.

Die Auswahl reicht vom klassischen Geschmack cremig-feiner **MEISTER Schokolade** mit 13 % Kakaoanteil bis zu fairtrade gehandelter Schokolade in **CHOCOLATE ABYSS,** dem neuen Premium-Schokoladenkonzept zur Abrundung der Kaffeekonzepte von CAFE DA LAGOA, Unser Kaffee und Sí, Claro!, sowie Pure Tea BIO.

**CHOCOLATE ABYSS** punktet mit drei beliebten Sorten wie der zarten Vollmilchschokolade, dem herb-süßen dunklen Kakao und der cremig-süßen Schokoladenspezialität in Weiß.

Alle Sorten garantieren ein komfortables Handling, sind maschinentauglich und für den Ausschank bestens geeignet.

**Ein Schokoladengenuss der besonderen Art!**

**MEISTER SCHOKOLADE**
TYP Kakao 13 %
**Art.-Nr.: 791544**

Inhalt je VE: 10 Packungen
à 1 kg im Karton

**CHOCOLATE ABYSS**
helle Trinkschokolade 25 %
**Art.-Nr.: 791537**

**CHOCOLATE ABYSS**
dunkle Trinkschokolade 27 %
**Art.-Nr.: 791538**

**CHOCOLATE ABYSS**
weiße Trinkschokolade
**Art.-Nr.: 791539**

Inhalt je VE: 10 Packungen
à 1 kg im Karton

**BÄKO-ZENTRALE eG**
Am Kiekenbusch 4
47269 Duisburg
baeko.de

... alles
für Bäcker
und
Konditoren