baeko.de

TRENDS

BÄKO

Ein Newsletter der BÄKO

sommer Glück

JETZT WIRD'S FRUCHTIG!

baeko.de/trends

IDEEN UND REZEPTE FÜR LIEBLINGSBÄCKEREIEN

Themen

SONNE AUF DEM TELLER –
Sommerlich fruchtige Kuchen und Snacks

DER PERFEKTE SOMMERDRINK –
Barista Tom Schießl zu aktuellen Eiskaffee-Kreationen

KÜHL HALTEN, SICHER TRANSPORTIEREN –
Technik und Verpackung für den sommerlichen Genuss

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

Alle Angaben ohne Gewähr.
Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

Sommer Glück

JETZT WIRD'S FRUCHTIG!

ENDLICH – SOMMERLICH, SONNIGE TAGE IN SICHT

Die Lust auf´s draußen Genießen, in der Sonne sitzen und mit Freunden eine erfrischend kühle Kaffeespezialität zu trinken, steigt.

Aktuell im Trend sind kleine Portionen – kleine Törtchen und Snacks, die Lust machen auf unbeschwertes Probieren – auch in der veganen Variante.

Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit sommerlich fruchtigen Gebäcken und erfrischenden Getränken, dann kann der Sommer kommen!

Dieses Rezept wurde von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim (Bundesakademie) für Sie entwickelt.

Veganes Obsttörtchen

Rezept für 100 Stück à Ø 7 cm

Mürbeteig:

420 g	Zucker
840 g	vegane Margarine
1 g	Vanillepulver
1 g	Salz
1.260 g	Weizenmehl Type 550
2.522 g	Gesamtteig

Zubereitung:

Zucker, Margarine und Vanille in der Knetmaschine glatt laufen lassen. Weizenmehl unter die anderen Zutaten kneten, bis das Mehl nicht mehr sichtbar ist.

Aufarbeitung:

Den gekühlten Mürbeteig auf 1,7 mm ausrollen und die gefetteten Blindbackringe damit auslegen.

Backen:

Bei 140° C 20 Min. backen, leicht abkühlen lassen, Ringe abnehmen und weitere 20 Min. backen.

Kuchentragebox „Hannah“,
26,5 x 19 x 13 cm
Art.-Nr.: 692747

Vanillecreme:

2.160 g	Haferdrink (z. B. Art.-Nr.: 791422 ALPRO Not Milk)
220 g	Zucker
540 g	Haferdrink
5 g	Vanillepulver
245 g	Maisstärke
820 g	vegane Schlagcreme (z. B. Art.-Nr.: 590615 Flora Professional Plant)
80 g	Kakaobutter (Art.-Nr.: 371203 Kakaobutter Chips)
4.070 g	**Gesamtmenge**

Zubereitung:

Haferdrink und Zucker zusammen aufkochen. Haferdrink, Vanille und Maisstärke aufschlemmen, unter den kochenden Haferdrink rühren und einmal aufkochen lassen. Zugedeckt abkühlen lassen.

Aufschlagcreme aufschlagen und unter die glattgerührte Vanillecreme rühren. Flüssige Kakaobutter unter die Creme rühren.

Füllung

400 g	vegane Schokolade (z. B. Art.-Nr.: 371556 Callebaut Callets NXT DFD 55)
2.000 g	TK-Wildheidelbeeren (Art.-Nr.: 430415) **oder**
2.500 g	TK-Himbeeren (Art.Nr.: 430299)
1.500 g	Tortenguss, vegan (z. B. Art.-Nr.: 220465 Germania Germa-Gel)
100 g	Pistazien, gehackt
4.000 g / 4.500 g	**Gesamtmenge**

Fertigstellung:

Die Törtchenschalen mit veganer Schokolade auspinseln. Pro Törtchen 40 g der Vanillecreme eindressieren und mit den TK-Beeren belegen (ggf. mit Kaltsaftbinder bestreuen). Mit dem warmen Tortenguss abglänzen und mit gehackten Pistazien dekorieren.

Dieses Rezept lässt sich aus Gründen der Arbeitsrationalisierung natürlich auch als Schnitte umsetzen.

Torten- und Snackbox „Hannah“
19,5 x 27,5 x 11 cm
Art.-Nr.: 684153

Als sichere Unterlagen verwenden Sie unsere Pappteller, erhältlich in unterschiedlichen Ausführungen und Größen.

MEISTER KAFFEE

Barista Tom Schiessl

gibt Tipps zum Thema Eiskaffee

Wie kann ich mit wenig Aufwand und Wareneinsatz einen guten Eiskaffee herstellen?

Ein Eiskaffee mit kaltem Filterkaffee, einer Kugel Vanilleeis und Sahne ist nach wie vor ein Klassiker, spricht aber nicht unbedingt die jüngeren Generationen an. Eine Iced Latte an heißen Tagen dafür umso mehr. Die Zubereitung geht sehr schnell und ich habe mit wenigen Zutaten ein kaltes und erfrischendes Sommergetränk auf Espressobasis, welches immer frisch zubereitet wird. Ich muss hier auch keinen „kalten Kaffee" vorbereiten und dieser kann mir dann auch nicht ausgehen.

Unseren EisFolder gibt es hier online:

Iced Latte

(Eiswürfel – Espresso – Milch)

1. Eiswürfel bis zum Rand in ein Glas geben
2. Je nach Geschmack und Größe 1-2 Espresso über die Eiswürfel gießen
3. Das Glas bis zum Rand mit kalter Milch aufgießen

Iced Vanilla Latte

(Eiswürfel – Sirup – Espresso – Milch)

1. Eiswürfel bis zum Rand in ein Glas geben
2. Je nach Geschmack und Größe 2-3 Pumpstöße MONIN Sirup Vanille in das Glas geben
3. Je nach Geschmack und Größe 1-2 Espresso über die Eiswürfel gießen
4. Das Glas bis zum Rand mit kalter Milch aufgießen

TIPP: Wenn ein weiterer Sirup vorhanden ist, einfach den Vanillesirup durch die anderen Aromen ersetzen und schon kann das Angebot, z.B. um einen Iced Caramel Latte oder einen Iced Hazelnut Latte ergänzt werden.

Ein weiterer Klassiker für den Sommer und auch immer frisch zubereitet ist der Affogato – weniger ein Getränk, eher ein kleines Dessert.

Affogato

(Vanilleeis – Espresso)

1. Je nach Geschmack und Größe 1-2 Kugeln Vanilleeis in ein kleines Glas oder eine kleine Tasse geben
2. Einen oder einen doppelten frisch zubereiteten Espresso über das Eis gießen

TIPP 1: Über das Eis und den Espresso noch etwas Schokoladenstreusel oder Kakao geben (Affogato al caffè con cioccolato) oder mit etwas leicht angeschlagener kalter Sahne toppen (Affogato al caffè con panna).

TIPP 2: Geht auch mit Softeis.

SI, CLARO

Fair und Sozial – mit dem Geschmack der Magie Kolumbiens!
Art.-Nr.: 791943
Espresso, ganze Bohne – kräftig ausgewogene Säure
Inhalt je VE: 10 Packungen à 500 g im Karton

CAFE DA LAGOA

Die exklusive Farmkaffee-Rarität aus Brasilien.
Art.-Nr.: 791946
Espresso, ganze Bohne – mild und samtig-weich
Inhalt je VE: 10 Packungen à 500 g im Karton

Wie wichtig ist die Auswahl der geeigneten Kaffeesorte für einen guten Eiskaffee und spielt hier auch das Thema Fairtrade für die Verbraucher eine Rolle?

Damit die Qualität in der Tasse gut ist und konstant bleibt sind gute Rohstoffe und eine gute Zubereitung entscheidend. Die Basis, der Espresso oder Kaffee, für den Eiskaffee, die Iced Latte oder den Affogato ist entscheidend für ein gutes Getränk und zufriedene Gäste. Nachhaltigkeit und soziale Aspekte spielen nicht nur bei kalten Getränken eine Rolle. Es ist viel mehr eine Frage meiner Unternehmensphilosophie und somit auch Teil meines gesamten Kaffeeangebotes. Neben der Qualität werden Nachhaltigkeit und soziale Aspekte immer mehr bei den Gästen an Bedeutung gewinnen, v. a. bei den jüngeren Generationen. Das Fairtrade-Siegel hat in Deutschland bei den Menschen einen Bekanntheitsgrad von 90 % und bietet der Bäckerei somit eine gute Möglichkeit, ohne großen Erklärungsbedarf soziales Engagement und Nachhaltigkeit an die Gäste zu transportieren.

Sollten Sie in Ihrem Ausschankbereich mit Fairtrade werben wollen, beachten Sie bitte die Fairtrade-Siegel-Nutzungsbedingungen. Ihr MEISTER KAFFEE Ansprechpartner berät Sie gern.

Ideal für die Zubereitung von Eiskaffeespezialitäten geeignet:
Art.-Nr.: 494077 TK-Nordfrice Tubes 2 kg Beutel

Hier geht es zu Speiseeis und zu Sirup und Kaffee:

MONIN-SIRUP Vanille
Art.-Nr.: 762714
Inhalt je VE: 6 Flaschen à 0,7 l im Karton

Eiskaffeespezialitäten to-go können Sie im umweltfreundlichen Mehrwegbecher anbieten oder im Clear Cup mit Domdeckel.

Mehrwegbecher*

200 ml;
Art.-Nr.: 685117
300 ml;
Art.-Nr.: 685118
400 ml;
Art.-Nr.: 685119

Mehrwegpfandbecher*

200 ml;
Art.-Nr.: 685169
300 ml;
Art.-Nr.: 685170
400 ml;
Art.-Nr.: 685171

* Passende Deckel sind bei Ihrer BÄKO erhältlich

good2nature*

Clear Cup
9 oz–270 ml;
Art.-Nr.: 684732
12 oz–355 ml
mit Eichstrich;
Art.-Nr.: 684733

Domdeckel mit
X-Schlitz
Art.-Nr.: 684734

Selbstverständlich haben wir auch den passenden Strohhalm dazu.

Papier-Trinkhalm

20 x 0,6 cm; rot/weiß
Art.-Nr.: 684874

Zum Schluss noch ein Präsentationstipp – wie erscheint mein Eiskaffee besonders hochwertig?

Für kalte Getränke bieten sich immer auch besondere Gläser an, als Beispiele wären hier z. B. Henkelgläser oder schöne Longdrinkgläser zu nennen. Hier aber auch immer gleich überlegen, für was ich das Glas noch einsetzen kann, z. B. für eine selbstgemachte Limonade oder einen Italian Soda. Für den Coffee-to-go ist es unbedingt notwendig, auch eine Mehrweglösung anzubieten – hier bietet Ihre BÄKO Ihnen verschiedene Systeme und Möglichkeiten.

Ansprechende Gläser zur Präsentation Ihrer Eiskaffee-Spezialitäten finden Sie bei unserem Lieferantenpartner MARTKONTOR. Bitte sprechen Sie mit Ihrer BÄKO-Fachberatung, auch zum Thema Mehrwegbecher.

» Die Produkte aus unserem umfangreichen Verpackungsprogramm finden Sie unter

TECHNIK VON PROFIS FÜR PROFIS

Perfekter Espresso mit traditionellem Siebträger-Flair bei höchster Qualität und Benutzerfreundlichkeit– die **WMF espresso.**

Art.-Nr.: auf Anfrage

Eis, Beeren und weitere TK-Artikel sicher und energieeffizient verstauen in der **BÄKO-line LED-Gefriertruhe EFL 3056**.

Art.-Nr.: 887562

BÄKO line
TOP PREIS-LEISTUNG-VERHÄLTNIS
3 Jahre GARANTIE

Weitere Infos

und das gesamte BÄKO-line und BÄKO-Basic Plus Sortiment finden Sie ab dem 1.07.2023 hier:

Alle Zutaten grammgenau abwiegen mit der **BÄKO-line Zutatenwaage ULTRA.**

Art.-Nr.: 884076

Unverzichtbar in der Konditorei.

BÄKO-Kuchenpalette | Art.-Nr.: 882018

Kuvertüre schnell temperieren im **BÄKO-line Thermo-Quick Uno.**

Art.-Nr.: 885119

Das gesamte **BÄKO-Technik-Grundsortiment** immer dabei und stets aktuell in der **BÄKO-Technik-App.**

Ofenschlupfer

Rezept für **8 Holzbackringe** mit Einleger

Mal heißt er *Ofenschlupfer, mal Kirschenmichel oder Scheiterhaufen* – der traditionelle süddeutsche Brotauflauf ist ein einfacher Snack, mit dem sich Restbrot super verwerten lässt. Im Holzbackring mit Einleger zubereitet ist der Ofenschlupfer zudem to-go zu genießen.

Zutaten:

500 g	helles Restbrot (z. B. Stuten oder Hefezopf), gewürfelt
300 g	Vollmilch
100 g	Zucker
300 g	Sahne
200 g	Vollei
200 g	BÄKO-Dunstsauerkirschen
	Vanillearoma, Zitrone und Salz

Weitere Rezepte

für süße Snacks und fruchtig frische Bäcker Bowls erhalten Sie hier:

und hier:

Zubereitung:

1. Milch und Zucker leicht erhitzen, bis der Zucker gelöst ist, Ei und Sahne zugeben und alles gut mixen, mit Salz und Zitrone oder Vanillearoma abschmecken.
2. Trockene Brotwürfel in den Holzbackring oder die Form geben.
3. Eimasse darüber gießen, etwa 30 Min. stehen lassen.
4. BÄKO-Dunstsauerkirschen auf der Oberfläche verteilen.
5. Brotscheiben herunterdrücken, damit die Oberfläche nicht trocken wird.
6. Ca. 35 Min. bei 180 °C backen bis die Eimasse gestockt und gut gebräunt ist.

Holzbackringe mit Einleger
(Ø x H: 10 cm x 4 cm) oder eine ½ GN-Form
Art.-Nr.: 611374

KUCHENBASIS BÄKO-BACKKULTUR:

2.100 g Rüblikuchen
(ohne Zitrone und ohne Zimt)

ZUBEREITUNG:

1 Blech (40 x 60 cm)
Mit einem Ausstecher (Ø 7,5 cm)
40 Törtchen ausstechen.

KAROTTEN-JOGHURT-TÖRTCHEN

ZUTATEN:

40 g	Rübliboden
15 g	BÄKO-Mandarin-Orangen, Konserve (3 Spalten = 15 mg)
40 g	Joghurtmasse
95 g	Gesamtmenge

DEKORATION:

5 g	Tortenguss
10 g	BÄKO-Mandarin-Orangen, Konserve (2 Spalten = 10 mg)
6 g	Sahnetupfer
	Minzeblättchen
21 g	Gesamtmenge

ZUBEREITUNG:

Die Törtchen in Tortenringe einlegen, die Spalten auf den Boden der Törtchen legen. Joghurtmasse darauf geben und in der Kühlung (4-5 Stunden) kalt stellen. Anschließend die Tortenringe entfernen.

Törtchen mit BÄKO-Mandarin-Orangen dekorieren, mit Tortenguss abglänzen, zum Schluß einen Tupfer Sahne aufsetzen und mit Minzeblättchen dekorieren.

Tipp: Die Tortenringe mit etwas Puderzucker ausstauben, damit sich das Törtchen später leichter vom Ring lösen lässt!

JOGHURTMASSE:

200 g	Zucker
100 g	Eigelb
150 g	Milch
16 g	Gelatine
600 g	Joghurt natur 3,5 %
500 g	Sahne, steifgeschlagen
1.566 g	Gesamtmenge

ZUBEREITUNG:

Zucker, Eigelb und Milch zur Rose kochen (82 - 84 °C), aufgeweichte Gelatine dazu geben, Joghurt unter die Masse rühren, steifgeschlagene Sahne zum Schluss unterheben.

Mandarinensahnetorte

BETRIEBSÜBLICHER BISKUIT, NACH WUNSCH AUCH MÜRBETEIGBODEN

MANDARINENSAHNE:

240 g	DIRA TK-Mandarinen-Püree
100 g	Zucker
430 g	Sahne
8,5 g	Gelatine
150 g	BÄKO-Mandarin-Orangen (in Stücke geschnitten)

ZUBEREITUNG:

Ca. 100 g des DIRA Mandarinen-Pürees mit Zucker auf 40 °C erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen.

Den Rest des Mandarinen-Pürees zugeben und mit der geschlagenen Sahne angleichen. Zum Schluss die Mandarinen unterheben und in den Tortenring geben.

DIRA TK-Mandarinen-Püree
Art.-Nr.: 430603,
VE 4 x 1 kg

MANDARINENSPIEGEL:

(250 g für eine 26er Torte)

300 g	DIRA TK-Mandarinenpüree
50 g	Zucker
4 g	Gelatine

ZUBEREITUNG:

Ca. 100 g des DIRA Mandarinen-Pürees mit Zucker auf 40 °C erwärmen und darin die eingeweichte Gelatine auflösen. Den Rest des Pürees zugeben und auf die Torte gießen.

JE NACH WUNSCH MIT KUVERTÜRE, MANDARINENSPALTEN UND SAHNETUPFEN GARNIEREN.

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

... alles
für Bäcker
und
Konditoren

BÄKO