



SAG ES MIT

Blumen

Produzieren Sie Ihre persönliche Blumenwiese



Blumen-Chörbli mit Les Fruits

- Süsssteig, Plunder- oder Gipfelteig auf ca. 2 mm ausrollen und in Aluförmchen (Pistor-Nr: 9150) einlegen.
- Nach dem Garen mit einer Mischung aus Mandelbackmasse und Graziella-Vanillecrème füllen. Im milden Ofen mit Dampf backen.
- Nach dem Abkühlen stauben und mit Les Fruits Fruchtfüllungen füllen.



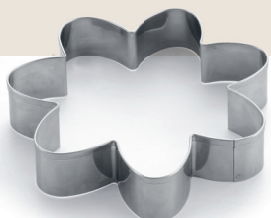
Spitzbueben

- Mailänderli- oder Zuckerteig mit TORTA-Margarine nach Wahl herstellen.
- Gekühlter Teig auf 2,5 mm ausrollen, Blumen ausstechen und backen.
- Die noch heissen Produkte mit Sugar Glaze glasieren, oder abkühlen lassen und mit Chockex dekorieren.
- Anschliessend mit Berlinerfüllung Johannis-Himbeer / Aprikose füllen.











































Berliner Blume

- Berliner Teig auf 4–5 mm ausrollen, Blume ausstechen und wie normale Berliner gären und in FRITESSA Frittierfett ausbacken.
- Gefüllte Blumen apricotieren und mit eingefärbtem Fondant glasieren – nach Wunsch mit Streuseln oder Schokoladendekor ausgarnieren.



Ausstecher:

Fragen Sie Ihren Bakels-Kundenberater:in nach diesem vielseitig einsetzbaren Blumen-Ausstecher.

Art.-Nr.	Label	Artikel	Colis / Inhalt
Feinbackwaren			
18079		PRONTO Berliner 50	Sa 25 kg
18708	 	PRONTO Berliner 43	Sa 25 kg
10933		PRONTO Gipfel	Sa 25 kg
Gipfelfette			
18878	 	LUNA R, pflanzlich, 1 kg Tranchen, 2x5 kg	Ct 10 kg
Frittierfette			
12771	 	FRITESSA A, mit Erdnussöl, 1 kg Tranchen, 2x5 kg	Ct 10 kg
18454		FRITESSA B, mit Palmfett und Butter, 1 kg Tranchen, 2x5 kg	Ct 10 kg
12772	 	FRITESSA S, mit Sonnenblumenöl, 1 kg Tranchen, 2x5 kg	Ct 10 kg
12773	 	FRITESSA S, mit Sonnenblumenöl	Ct 20 kg
18185	 	FRITESSA R soft, mit Rapsöl	BiB 12l
18045	 	FRITESSA P, mit Palmfett, 1 kg Tranchen, 2x5 kg	Ct 10 kg
Gipfelmargarinen			
11257		MARA 15 Platten, mit 15 % Butter, 5x2 kg	Ct 10 kg
12807		MARA 30 Platten, mit 30 % Butter, 5x2 kg	Ct 10 kg
Patisseriemargarinen			
12786		TORTA, 1 kg Tranchen, 2x5 kg	Ct 10 kg
18453	 	TORTA R soft, mit Rapsöl, 1 kg Tranchen, 2x5 kg	Ct 10 kg
18160		TORTA R, mit Rapsöl, 1 kg Tranchen, 2x5 kg	Ct 10 kg
12785		TORTA 10, mit 10 % Butter, 1 kg Tranchen, 2x5 kg	Ct 10 kg
Kaltcrèmepulver			
11256		GRAZIELLA C, Vanille-Kaltcrèmepulver	Sa 25 kg
12775		GRAZIELLA C, Vanille-Kaltcrèmepulver	Sa 10 kg
18028		GRAZIELLA C Premium, Vanille-Kaltcrèmepulver mit Vollmilch	Sa 10 kg
18582		GRAZIELLA C Deluxe, Vanille-Kaltcrèmepulver mit Vollmilch	Sa 10 kg
18644		GRAZIELLA C Deluxe, Vanille-Kaltcrèmepulver mit Vollmilch	Sa 2 kg
18759		GRAZIELLA C Intense, Vanille-Kaltcrèmepulver mit Vollmilch	Sa 10 kg
18843		GRAZIELLA C vegan, Vanille-Kaltcrèmepulver	Sa 10 kg
38830		GRAZIELLA C Eco, Vanille-Kaltcrèmepulver mit Vollmilch	Sa 10 kg
Fruchtfüllungen			
18304		La Pomme 10/10 90%, Apfelfüllung mit Apfelwürfel	Ke 5.5 kg
18240		Les Fruits 70 % Apricot, Aprikosenfüllung	Ke 6 kg
18073		Les Fruits 60 % Blueberry, Heidelbeerfüllung mit ganzen Beeren	Ke 6 kg
18634		Les Fruits 70 % Mango, Mangofüllung	Ke 6 kg
18699		Les Fruits 70 % Plum, Zwetschgenfüllung	Ke 6 kg
18239		Les Fruits 50 % Raspberry, Himbeerfüllung	Ke 6 kg
18072		Les Fruits 70 % Red Cherry, Kirschenfüllung mit ganzen Kirschen	Ke 6 kg
18585		Les Fruits 70 % Rhabarb, Rhabarberfüllung (saisonal)	Ke 6 kg
18238		Les Fruits 70 % Strawberry, Erdbeerfüllung	Ke 6 kg
Berlinerfüllungen			
18743		Berlinerfüllung, Johannis-Himbeer	Ke 14 kg
18883		Berlinerfüllung, Aprikose	Ke 14 kg
Glasur			
38831		Sugar Glaze, Glasur	Ke 6 kg
Backmassen			
10856		Mandelbackmasse 15 %	Ke 12.5 kg
Überzugsmassen			
21852	 	Chockex Premium Dark	Sa 12.5 kg
Aromen			
2175		Aromatic Zitronen-Paste	Fl 1 kg
23721		Aromatic Vanille Extra	Fl 1 kg
Trennmittel / Oberflächenöl			
789	 	Aromatic Tarant, Trennöl, Sprühdose, 6x410 g	Ct 6 Ds