

Produktdatenblätter Kleingebäck

März 2018

Frühstückszöpfe

Grundteig:

Weizenmehl, Wasser, Butter, Zucker, Vollei, Eigelb, Hefe, Salz

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch

Rosinenbrötchen

Grundteig:

Weizenmehl, Sultaninen, Wasser, Butter, Zucker, Vollei, Eigelb, Hefe, Salz

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch

Croissants

Grundteig:

Plunderteig (Grundrezeptur)

Ziefett:

Butter

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch

Schokocroissants

Grundteig:

Plunderteig (Grundrezeptur)

Zieh fett:

Butter

Füllung:

Schokostäbchen

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch, Soja

Butter-Puddingbrezel

Grundteig:

Plunderteig (Grundrezeptur)

Zieh fett:

Butter

Füllung:

Gekochter Vanillekrem (Grundrezeptur)

Dekor:

Aprikosenkonfitüre, Fondant

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch

Butter-Rosinenschnecke

Grundteig:

Plunderteig (Grundrezeptur)

Zieh fett:

Butter

Füllung:

Marzipanfüllung (Grundrezeptur), Sultaninen

Dekor:

Aprikosenkonfitüre, Fondant

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch, Mandel

Butter-Marzipan-Hörnchen

Grundteig:

Plunderteig (Grundrezeptur)

Zieh fett:

Butter

Füllung:

Marzipanfüllung (Grundrezeptur)

Dekor:

Aprikosenkonfitüre, Fondant, gehobelte Mandeln

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch, Mandel

Butter-Prasselkuchen

Grundteig:

Plunderteig (Grundrezeptur)

Zieh fett:

Butter

Füllung:

Quarkfüllung (Grundrezeptur), Sultaninen, Aprikose

Dekor:

Butterstreusel (Grundrezeptur), Puderzucker

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch

Knusperstange

Grundteig:

Blätterteig (Grundrezeptur)

Zieh fett:

Butter

Füllung:

Marzipanfüllung

Dekor:

Sonnenblumenkern, Aprikosenkonfitüre, Fondant, Kuvertüre

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch, Soja

Kirschstrudel aus Butterblätterteig

Grundteig:

Blätterteig (Grundrezeptur)

Zieh fett:

Butter

Füllung:

Ölboden (Grundrezeptur)

Kirschfüllung (Grundrezeptur)

Dekor:

Aprikosenkonfitüre, Fondant

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch

Apfeltaschen aus Butterblätterteig

Grundteig:

Blätterteig (Grundrezeptur)

Zieh fett:

Butter

Füllung:

Apfelfüllung (Grundrezeptur)

Dekor:

Aprikosenkonfitüre, Fondant

Allergene:

Gluten (Weizen), Milch, Eier

Wurstpasteten

Grundteig:

Blätterteig (Grundrezeptur)

Zieh fett:

Butter

Füllung:

Hackfleischfüllung, Eier, Salz, Gewürze

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch

Schweineohren

Grundteig:

Blätterteig (Grundrezeptur)

Zieh fett:

Butter

Füllung:

Zucker

Dekor:

Kuvertüre

Allergene:

Gluten (Weizen), Milch, Soja

Amerikaner

Grundteig:

Weizenmehl Type 550, Zucker, Butter, Vollei, Backpulver, Salz,
Vanille, Zitrone

Dekor:

Fondant, Kuvertüre

Allergene:

Gluten (Weizen), Milch, Eier, Soja

Berliner

Grundteig:

Weizenmehl, Wasser, Butter, Vollei, Eigelb, Zucker, Hefe, Salz,
Eiweißpulver, Sahnequark, Rapsöl, Cremepulver, Zitronenschale

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch

Quarkbällchen

Grundteig:

Weizenmehl, Eier, Butter, Milch, Wasser, Quark, Zucker,
Salz, Backpulver, Vanilleextrakt, Zitronenöl

Dekor:

Zucker

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch

Ochsenaugen

Grundteig:

Mürbeteig (Grundrezept)

Füllung:

Makronenmasse (Grundrezeptur), Johannisbeer- oder Himbeerkonfitüre

Dekor:

Aprikosenkonfitüre, Kuvertüre

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Mandeln, Soja

Mandelhörnchen

Grundteig:

Makronenmasse (Grundrezeptur)

Dekor:

Aprikosenkonfitüre, gehobelte Mandeln, Kuvertüre

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Mandeln, Soja

Nussecke

Grundteig:

Mürbeteig (Grundrezept)

Füllung:

Himbeerkonfitüre, Haselnüsse, Eiweiß, Zucker, Invertzuckersirup,
Kuchenbrösel, Honig

Dekor:

Kuvertüre

Allergene:

Gluten (Weizen), Milch, Eier, Soja, Haselnuss

Eier-Bisquittaler

Grundteig:

Weizenmehl Type 550, Vollei, Zucker, Salz, Zitronenöl, Vanille

Allergene:

Gluten (Weizen)

Krokantgebäck

Grundteig:

Mürbeteig (Grundrezeptur)

Dekor:

Mandeln

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Milch, Mandeln

Butter-Heidesand

Grundteig:

Weizenmehl Type 550, Butter, Zucker, Vollei, Eigelb, Vanille,
Zitronenöl

Dekor:

Zucker

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier

Schwarz-Weiß-Gebäck

Grundteig:

Mürbeteig (Grundrezeptur) (Weißgebäck)

Mürbeteig, Kakaopulver (Schwarzgebäck)

Allergene:

Gluten (Weizen), Eier, Soja

Butterspritzgebäck

Grundteig:

Weizenmehl Type 550, Butter, Zucker, Vollei, Milch, Eigelb, Salz,

Vanille, Zitronenöl, Kakaopulver

Füllung:

Nougat

Dekor:

Kuvertüre

Allergene:

Gluten (Weizen), Haselnuss, Eier, Milch, Soja