Legyünk együtt kreatívak!

wolf
ButterBack

a minőség összeköt

Prémium fagyasztott finompékáruk

Az ízlésesen elkészített és igényesen szervírozott pékáruk nemcsak a vásárlói elégedettséget növelik, hanem az értékesítés sikeréhez is nagymértékben hozzájárulnak. Ahhoz, hogy péksüteményét szemet gyönyörködtetővé tegye, nem szükséges bonyolult technikákra gondolni.

E kézikönyvben megmutatjuk, hogyan lehet egyszerű lépésekkel a péksütemények megjelenését dekorativvá tenni, ugyanakkor bemutatunk számos kreatív ötletet a termékek tálalására az édes pékáruktól a sós snackeken át a teljes értékű főétkezésekig, beleértve a mini választékunk elemeit illetve a szezonális kínálatunkat is.

Széles választékunkból minden termékcsoporthoz adunk egy–egy hasznos tanácsot. Annak érdekében, hogy ez a kézikönyv jobban áttekinthető legyen, lépésről lépésre írtuk le javaslatainkat, az egyszerűbb alapreceptektől a kicsit nehezebben elkészíthető ötleteken át egészen a kifinomult receptekig.

Hagyja, hogy inspiráljuk!

Tartalom

Hozzávalók és eszközök 4
Croissantok 6
Édes croissantok 7
Sós croissantok 9
Édes péksütemények 10
Snackek 12
Ropogósra sütött snackek 15
Szendvics alapok 18
Minik és falatkák 20
Édes mini péksütemények 21
Sós mini péksütemények 22
Sütőprogramok 23

Hozzávalók és . . .

Összeállítottunk Önnek egy alapanyag listát, mely jól használható a termékeink elkészítéséhez.

Édes:

- ✓ **Gyümölcs**
  friss vagy fagyasztott
- ✓ **Fényzselé**
- ✓ **Porcukor**
- ✓ **Dekoranyagok**
  sötét és világos dekorációs anyagok, bevonók
- ✓ **Csokoládé öntet**
- ✓ **Diófélék és kókuszreszelék**

Sós:

- ✓ **Magvak**
  pl.: szezám, mák és tökmag
- ✓ **Saláta és leveles saláták**
- ✓ **Kenhető krémek és szószok**
  pl.: sajtkrém, túrókrém, tejföl, ketchup, mustár
- ✓ **Zöldségek**
  pl.: paradicsom, paprika, gomba, olivabogyó
- ✓ **Sajtok**
  pl.: reszelt sajt, feta, mozzarella, camembert
- ✓ **Gyógynövények és fűszerek**
  friss vagy szárított
- ✓ **Felvágottak**
  Frankfurti virsli, szalámi, sonka

© Copyright Wolf ButterBack KG.

eszközök

Fontosnak tartottuk, hogy összeszedjük azt az eszköz listát, melyek segítik Önt az itt található receptjeink elkészítésében.

A legfontosabbak:

- ✓ **Kis recés kés**
- ✓ **Kenyérvágó kés**
- ✓ **Tésztaosztó**
- ✓ **Spatula**
- ✓ **Habzsák**
- ✓ **Kis szita**
- ✓ **Fa nyárs**
- ✓ **Szilikon sütőeszközök**
- ✓ **Papír tartók**

Croissantok

A croissantok klasszikus péksütemények – sokak számára a pékáruk királya. Néhány apró praktikával a croissantok még inkább szemet gyönyörködtetővé varázsolhatók.

Lásd a 7. oldalon

Magyarázat:
A szimbólumok a nehézségi fokozatot és a sütési programot jelölik, lásd 23. oldal.

Sütési program *Egyszerű* *Közepes* *Összetett*

Dekorálás: lépésről lépésre az egyerűtől az összetettig

Csíkozás

Húzzunk vékony étcsokoládé és fehércsokoládé csíkokat a croissant tetejére a sütést követően.

Mártás

A sütés után mártsa bele a croissant két végét ét- fehércsokoládéba. Ízlés szerint sárgabarack fényzselével és darabolt mandulával dekorálható.

Szórás

Vonja be a croissant sárgabarack fényzselével és szórja meg darabolt pisztáciával.

Bevont

Sütés előtt hagyja, hogy a croissantok 15 percig kiolvadjanak, és utána a két véget nyomja össze. Süsse ki a sütési program szerint.

Gyümölccsel töltött

Sütés előtt hagyja, hogy a croissantok 15 percig kiolvadjanak, és utána a tetején hosszában vágja be kb. 1 cm mélyen. Süsse ki a leírtak szerint. Miután kihűlt töltse meg 1 vagy több féle gyümölccsel és tegyen rá sárgabarack fényzselét.

Miután kihűlt, mártsa bele az egész croissant egy fehér bevonóba és hagyja megkötni. Utána csíkozza be étbevonó masszával.

További információkat a sütési programokról a 23. oldalon talál.
© Copyright Wolf ButterBack KG.

Nyári croissant

Royal croissant barack töltelékkel

- Frissítse fel előző nap megsütött croissant-ját ezzel a csodálatos recepttel.
- Kínáló pultjában tegye jól látható helyre a félbevágott croissant-okat, ehhez használjon dekoratív poharakat, vagy akár faggylalttölcsér tartót.
- Másféle egyenes croissantokat is használhat ennél a receptnél.

1. lépés:

Amint a croissant megsült vágja ketté. Mártsa a vágott végét fehér vagy étbevonó masszába kb. 2 cm mélyen és szórja meg egy Önnek tetsző dekorszórással, kekszel vagy darabolt pisztáciával. Hagyja a dekorációt megkötni.

2. lépés:

A két fél croissantot töltse meg teljesen vaníliakrémmel és dekorálja friss eperrel és mentával.
A gyümölcsöt vonja be sárgabarack fényzselével.

© Copyright Wolf ButterBack KG.

Egy finom, croissant alakú snack

Croissant lúgos bevonattal

Mielőtt kisüti, hagyja a croissantokat 5 percig kiolvadni, utána forgassa bele teljesen vagy félig különböző magvakba…

. . . ropogós tökmaggal

. . . sokmagvas keverékkel

. . . szezámmagos és mákos kombinációval

Búzacsírás kifli

Egy komplett ebéd

A búzacsírás kifli karakteres ízvilágát a zúzott, szórt tönköly adja.

1. lépés:

Vágja fel hosszában a croissant ¾-ét.

2. lépés:

Tegyen egy frankfurti virslit és egy kis madársalátát a belsejébe.

3. lépés:

Dekorálja felkarikázott kígyóuborkával és díszítse a virslit különböző szószokkal (pl.: erős csili szósszal, vagy egzotikus mangó curry szósszal.)

Tegye teljessé ebédjét, szórja meg a szendvicsét pirított hagymával és snidlinggel.

További információkat a sütési programokról a 23. oldalon talál.

© Copyright Wolf ButterBack KG.

Édes péksütemények

Most olyan édes fejezet következik, melynek kevesen tudnak ellenállni. Egy gyönyörűen dekorált süteményszinte kiugrik a kínáló pultból és vásárlásra csábítja a fogyasztót.

Lásd a 12. oldalon

Magyarázat:
A szimbólumok a nehézségi fokozatot mutatják és a sütési programot. További információkért a sütési programokról lásd 23. oldal.

1 *Sütési program* | *Egyszerű* | *Közepes* | *Összetett*

Édes szenzációk – azoknak, akik igazán édesszájúnak

Vékony csíkozás

Mártsa be a plunder háromszöget étcsokoládé bevonóba, hagyja megkötni, majd lágyan csíkozza be világos bevonóval.

Ropogós gyűrűk

Szórjon ropogós színes gabona gyűrűket a bevont háromszögre, amíg a bevonat még lágy.

Extrán ropogós, cukrozott gabonapehellyel

Mielőtt a bevonat megköt, szórja rá a gabonapelyhet.

1

Márványos falatkák

Vágjon egy márvány croissant több kisebb darabra és húzza fel egy nyársra, váltakozva többféle gyümölccsel.

1

Plunder háromszög szív alakú bevágással

Sütés előtt hagyja, hogy egy kicsit kiolvadjon a plunder háromszög, és finoman vágjon a tetejébe egy szív formát. Süsse ki a sütési program szerint.

1

Egy étvágygerjesztő és figyelemfelkeltő édesség

Szórja meg az Almás háromszöget porcukorral és rendezze el gyümölcsökkel egy tányéron. Tegyen mellé egy kis vanília szószt és még egy kis friss gyümölcsöt dekorációnak.

7

© Copyright Wolf ButterBack KG.

Snackek

A snackek fontos és alapvető termékek, mivel a nap bármely szakában szinte folyamatosan értékesíthetők. Széles választék szükséges belőlük ahhoz, hogy a vásárlók megtalálják kedvencüket, a népszerű és ismert ízektől az ebédet helyettesítő snackekig. Megmutatjuk, hogyan rakjon össze egy snack-variációt.

Lásd a 14. oldalon

Magyarázat:
A szimbólumok a nehézségi fokozatot mutatják és a sütési programot. További információkért a sütési programokról lásd 23. oldal.

Sütési program *Egyszerű* *Közepes* *Összetett*

Egyszerű, mégis rendkívül praktikus dekorációs ötletek

Gyors és egyszerűen elkészíthető

A Plunder háromszög még szebben mutat, ha megszórjuk magvakkal vagy behasítjuk a tetejét sütés előtt.

Hagyja kiolvadni kb. 5 percig, majd forgassa bele magvakba, vagy használjon egy kést, hasítsa be, kb. 1 cm mélyen a tetején keresztben.

Süsse ki a sütési program szerint.

Elragadó variációk

A Gauda sajtos csigánk többféle módon is elkészíthető...

Tegye a tésztát egy sütőpapírra és díszítse fel önnek tetszően – csak a saját képzelete szab határt!

Szalámi és paprika

Dekorálja kis szalámi darabokkal, kockázott többszínű paprikával vagy szeletelt olivabogyóval.

Hawaii-stílus

Mit szólna egy Hawaii stílusú Gauda sajtos csigához ananász darabokkal (akár konzerv is lehet) és baconnel?

További információkat a sütési programokról a 23. oldalon talál.
© Copyright Wolf ButterBack KG.

Klasszikus tészta formák – újraértelmezve

- Könnyebb a kiolvasztott terméket bevágni, ha fejjel lefelé fordítva olvasztja ki.
- 15 perc kiolvasztás után könnyen alakítható a termék, egyszerűen lehet új formákat létrehozni.

Spenótos rétes koszorú

Egy kicsit olvassza ki a nyers rétest, és illessze össze a széleit úgy, hogy egy koszorút formázzon. Süsse ki a sütési programnak megfelelően, hagyja kihűlni, majd tegyen a közepébe saláta levelet és zöldségeket díszítésként.

1

© Copyright Wolf ButterBack KG.

Rogogósra sütött háromszögel és...

Háromszög diavolo

Vágja fel a Kukoricás háromszöget és kenje meg krémsajttal. Ezt követően tegyen rá reszelt sajtot. Szórja meg további feltétekkel, például feta sajttal, zöld chillivel, szeletelt olívával vagy szeletelt zöld erős paprikával majd pirítsa meg.

1

Pesztós háromszög

Keverjen össze egy kis pesztót és tejfölt, majd kenje rá a félbe vágott háromszög mindkét felére. Szórjon rá reszelt mozzarellát és helyezzen szeletelt paradicsomot a tetejére egy kis pesztóval. Végül pirítsa meg.

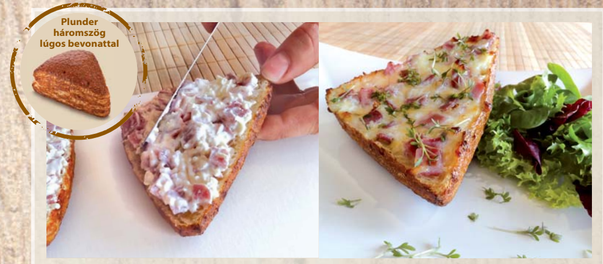
1

- Különösen gazdaságos: A Plunder háromszög és a Kukoricás háromszög pirításával még finomabb hatás érhető el.
- Elkészítési útmutató piritott háromszögekhez: Pirítás légkeveréses sütőben: 5 percig 160–180°C-on. Pirítás hagyományos sütőben: 7–10 percig 200°C-on.
- Egyszerű elkészíteni: a megpirított snackek előre elkészíthetőek, csupán szervírozás előtt 2 percig melegítsük és már készen is van!

További információkat a sütési programokról a 23. oldalon talál.

© Copyright Wolf ButterBack KG.

Hagyományos változatok



Kiadós háromszög

Keverjen össze felkockázott sonkát, szalámit reszelt sajttal és tejföllel. Ízesítse sóval, borssal és fokhagymával. Vágja ketté a Plunder háromszöget és kenje meg a keverékkel.

1

Leves egy Plunder háromszög tálban

Vízszintesen vágja fel a Plunder háromszöget úgy, hogy legyen egy tető (1/3) és egy alsó rész (2/3). Nyomkodja a tészta bélzetét a szélekhez és az aljához, hogy egy üreges belső részt kapjon. Töltse meg egy Ön által választott levessel, majd tegye rá a tetőt az aljához képest elcsúsztatva és tálalja forrón.

1

Hot dog szendvics

Vágja félbe a Plunder háromszöget és töltse meg szeletelt Frankfurti virslivel. Tegyen rá ketchupot és mustárt, majd szórja meg sajttal és sült hagymával végül pirítsa meg.

1

Mini háromszög salátákhoz

Hagyja a péksüteményt 15 percig kiolvadni és vágja 4 részre egy késsel. Süsse ki a leírtak szerint. A mini háromszögek ideális kiegészítői egyszerűbb ételeknek, salátáknak. Tálalja a salátát egy pohárban, vágjon egy kis bemetszést a mini háromszögön és helyezze rá a pohár szélére.

1

Lásd a 18. oldalon

Szendvics snackek–>

Ezek a kreatív módon elkészített szendvicsek színesítik a választékot

Döner szerű sajtos csiga

Ha ketté vágja a Gouda sajtos csigát úgy, hogy a vége még egyben maradjon, egy olyan „zsebet" kap, amely különböző finom töltelékekkel tölthető: csak tegyen egy saláta levelet alulra, töltse meg sonkával, negyedelt paradicsommal és káposztasalátával, amiből a felesleges levet kinyomta.

1

Vegetáriánus magvas Plunder hajó

Nagyobb felületet tud létrehozni, ha hagyja kiolvadni egy kicsit a tésztát és vág egy kb. 2 cm mély bemetszést végig a tetején a sütés előtt. Majd süsse ki a sütési program szerint. Kenje meg krémsajttal és tegyen rá salátát, juliennre vágott retket és répát.

1

Rétes szendvics

A legjobb dolog a rétesben: a bőséges töltelék, ami azt jelenti, hogy nem kell semmivel megkenni! Vágja hosszában ketté és adjon hozzá salátát vagy zsenge fehérrépát. Ezt követően adjon hozzá rusztikusra vágott szalámit vékonyra vágott zöld és fekete olivát valamint csírákat (pl. búza). Végül tegye rá a rétes tetejét.

1

Magvas Plunder Bagel

Miután a tészta kiolvadt, könnyen lehet Bagelt formázni belőle. Nyomja össze a végeket. A sütési programnak megfelelően süsse ki a terméket. Vágja ketté a bagelt és töltse meg a kívánt töltelékekkel. Kiváló nyárias és könnyű íz lehet pl. egy rukkola, paradicsom vagy mozarella töltelék.

1

© Copyright Wolf ButterBack KG.

Sajtkrémes háromszög retekkel

A sajtkrémet nagyon egyszerű ízesíteni, pl.: paprikával vagy fűszerekkel. Különösen jól néz ki, ha dresszírozzuk egy habzsák segítségével.

1

Tegye péksüteményeit szemet gyönyörködtetővé: A szendvics tetejét mindig kissé eltoltan kell ráhelyezni, hogy látsszon a töltelék, az elkészült terméket mindig úgy fordítsa a vevő felé, hogy a megtöltött részére rálásson.

Plunder burger

A gourmet hamburgerek nagyon divatosak. A mi Plunder háromszögünkkel egy egyedi snacket tud készíteni. **Tipp: egyszerű saláta helyett használjon rukkolát feltétként. Tálaljon egy kis sültburgonyát a hamburger mellé – már készen is van egy komplett menü.**

1

Royal élvezet

A kisült Royal croissant töltse meg pármai sonkával és sárgadinnye szeletekkel. **Tipp: Egy kis méz még egy kis extrát ad a croissantnak.**

2

További információkat a sütési programokról a 23. oldalon talál.

© Copyright Wolf ButterBack KG.

Minik és falatkák

Akár főétkezéshez, akár egy büfé kínálatában, kávészünetben, egy leveshez vagy salátához kísérőnek: mindenki imádja a kis falatkákat! Péksüteményeink felhasználásával megmutatjuk Önnek, hogyan varázsoljon olyan ízletes falatkákat, melyek sokáig frissek maradnak.

Lásd a 22. oldalon

Megjegyzés:
A szimbólumok a nehézségi fokozatot mutatják és a sütési programot. További információkért a sütési programokról lásd 23. oldal.

Sütési program *Egyszerű* *Közepes* *Nehéz*

Nagy élmény kis falatkákban

Édes mini háromszögek

Hagyja a tésztát felolvadni körülbelül 15 percig, majd vágja egy késsel negyedekre. Süsse ki a sütési program szerint. Kenje meg karamellel és szórja meg tengeri sóval.

Virág forma

1. lépés:
Az enyhén kiolvadt tésztát vágja darabokra a képen látható módon.

2. lépés:
Illesszen össze a darabokból 6-ot úgy, hogy egy virágot formázzanak. Enyhén nyomja őket egymáshoz, majd süsse ki a terméket az előírt sütési program szerint.

Javaslat: a virág formán kívül bármilyen más, Ön által kitalált alakzatot is elkészíthet.

Az egyedi formák és új ötletek még vonzóbbá teszik a terméket és segítik az eladást.

Használjon saját vagy a magyar konyhára jellemző hozzávalókat, melyek egyedivé teszik termékeit.

Intenzív ízek: Sós minik

Szaftos sajtos falatkák

A sajtos falatkák elkészítéséhez szimplán negyedelje fel az enyhén kiolvadt Gouda sajtos csigát és a szélét vonja be magvakkal a sütés előtt, majd süsse ki a sütési program szerint.

További információkat a sütési programokról a 23. oldalon talál.
© Copyright Wolf ButterBack KG.

Intenzív ízek: Sós minik

Ropogós falatkák

Rövid kiolvasztási idő után az eredeti háromszög alakú tésztát ossza fel több kicsi háromszögre. Permetezze meg vízzel és vonja be vagy szórja meg különböző magvakkal. Szezámmag, tökmag, napraforgómag az ideális. Kísérletezhet a szárított kukorica granulátummal, reszelt sajttal vagy fűszerpaprikával. Végül süsse ki a sütési program szerint alapján.

Party rágcsálnivalók

A vásárlók imádni fogják ezeket a kis falatkákat. Ezek a kis Plunder háromszögek rengeteg féle módon tölthetők: camemberttel és kígyóuborka karikákkal, különböző krémekkel, vagy lazaccal vagy olivával.

Akár a snack bárba, akár a vendéglátó egységbe: a minik nagyon sokoldalúak!

© Copyright Wolf ButterBack KG.

Sütési program

Termékeinket az alábbi sütési útmutató alapján készítse el:

Légkeveréses sütők:

Sütő hőmérséklete: 165-175°C
Sütési idő: 20-22 perc
Gőz: sok

Tegye a fagyos állagú péksüteményeket az előmelegített sütőbe (zárt tiplivel) és süsse sok gőzzel. 18 perc után nyissa ki a tiplit, hogy a termékek szép, ropogós felületet kapjanak.

Légkeveréses sütők:

Sütő hőmérséklete 190°C előmelegítés / 155-160 °C sütési hőmérséklet.
Sütési idő: 18-20 perc
Gőz: nincs

Olvassza ki a péksüteményeket 15-30 percen keresztül, majd tegye az előmelegített sütőbe (zárt tiplivel) és süsse gőz nélkül. 15 perc után nyissa ki a tiplit, hogy a termékek szép, ropogós felületet kapjanak.

Légkeveréses sütők:

sütő hőmérséklete: 165-175°C

sütési idő: 26-28 perc

gőz: nincs

Tegye a fagyos állagú péksüteményeket az előmelegített sütőbe (zárt tiplivel) és süsse gőz nélkül. 24 perc után nyissa ki a tiplit, hogy a termékek szép, ropogós felületet kapjanak.

Jegyzet: Tartsa fagyasztva a termékeket -18 °C-on, ne fagyassza vissza felengedés után!
Sütés előtt hagyja a terméket 10-15 percig szobahőmérsékleten kiolvadni, ezáltal a sütés során jelentős térfogat növekedés érhető el.

wolf
ButterBack

a minőség összeköt

Prémium fagyasztott finompékáruk

Legyünk együtt kreatívak!

Wolf ButterBack KG
Magazinstraße 77, 90763 Fürth, Germany
Tel. +49 911 67044-0, Fax +49 911 67044-40
info@butterback.de, www.butterback.com

Forgalmazó:
Martin Braun Kft.
H-1016 Budapest, Mészáros u. 58/B.
Telefon: +36 (1) 487 0215

A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE