

Backmittel für Auflagen



Siebin



Backmittel für Auflagen

Alle Produkte auf einen Blick:

Bienenstich-Mix	4
Eierschecke	6
Käsemix	8
Käsekuchen-Mix CL	10
Agrano Tomatensauce	12

Hochwertige und gelingsichere Backmittel zur Herstellung von süßen Auflagen gehören zu unserer Expertise. Unsere Stärke ist die Abdeckung eines breiten Anwendungsspektrums.

Ebenfalls im Sortiment: Eine würzige Agrano Tomatensauce für den stetig wachsenden Bäcker-Snackbereich.



hoher Qualitätsanspruch

bewährte Gelingsicherheit

große Anwendungsbandbreite

Unsere Kompetenz
für Ihre Gelingsicherheit.





Bienenstich-Mix

Backmittel zur Herstellung von Bienenstich, Florentiner, Nussecken, Mandel- und Kokosschnitten.



12 kg Karton, 20 Beutel | Artikel Nr. 2245012



voller, abgerundeter Honiggeschmack

hervorragender Glanz

einfach aufstreuen – zeitsparend
und sicher

perfekt für Bienenstich, Florentiner,
Nussknacker und vieles mehr

Kostenersparnis durch exzellente
Deckfähigkeit

frostertauglich

Grundrezept

Bienenstich

1,200 kg	Hefeteig
0,180 kg	gehobelte Mandeln
0,350 kg	Bienenstich-Mix

Herstellung

- Mandeln und **Bienenstich-Mix** trocken vermischen.
- Ausgerollten Teig stippen, mit Wasser bestreichen und Mix aufstreuen.

Grundrezept

Florentiner

0,250 kg	Bienenstich-Mix
0,100 kg	gehobelte Mandeln
0,030 kg	Zitronat und Orangeat

Herstellung

- Zutaten gut vermischen, in gefettete Ringe verteilen, Backblech fetten oder mit Trennpapier auslegen.





rahmiger Geschmack

zarte Struktur

glatte, reißfeste Oberfläche

nur Wasserzugabe erforderlich

perfekt für Dresdener Eierschecke,
Eierscheckenguss und Birnenwähen

frostertauglich

Eierschecke

Backmittel zur Herstellung von Eierscheckenguss,
Eierschecken, Birnenwähen usw.



15 kg Sack | Artikel Nr. 2274015





Grundrezept

Eierscheckenguss

1,500 kg	Eierschecke
3,000 kg	Wasser, kalt

Herstellung

- Zutaten verrühren, 10 Min. quellen lassen.
- Backtemperatur: ca. 220 °C
- Backzeit: ca. 40 Min.

Grundrezept

Eierscheckenguss (Eiweiß, gelockert)

1,000 kg	Eierschecke
2,000 kg	Wasser, kalt
0,400 kg	Eiweiß
0,080 kg	Zucker

Herstellung

- **Eierschecke** mit Wasser verrühren, 10 Min. kalt quellen lassen.
- Das Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen und unter den Eierscheckenguss heben.
- Backtemperatur: ca. 190 °C
- Backzeit: ca. 50 Min.



Käsemix

Backmittel zur Herstellung von Käsekuchen, Käsetorten und Quarkfüllungen.

25 kg Sack | Artikel Nr. 2284025



Zugabe von Frischquark sorgt für
ausgeprägten Quarkgeschmack

Joghurt oder Schmand ist alternativ
verwendbar

mit Sahne oder Eiweiß zu verarbeiten

vielseitig – für hohe, flache, geblähte
Varianten und backfeste Füllungen

einfache und sichere Verarbeitung –
All-in Verfahren möglich

Grundrezept

Flache Käsekuchen

1,200 kg	Mischteig
0,500 kg	Käsemix
2,500 kg	Quark
1,000 kg	Wasser oder Milch
0,300 kg	Vollei
0,300 kg	Zucker

Herstellung

- Den Mischteig ausrollen, auf ein Backblech mit hohem Rand legen und stippen.
- Die Zutaten für die Quarkmasse mit grober Rute glattrühren und gleichmäßig aufstreichen.
- Backtemperatur: ca. 200 °C
- Backzeit: ca. 45 Min.

Grundrezept

Geflämmte Käsetorten

2,000 kg	Wasser
1,000 kg	Käsemix
1,700 kg	Quark
0,600 kg	Eiweiß
0,300 kg	Zucker

Herstellung

- Wasser aufkochen, von der Kochstelle nehmen.
Käsemix mit einem Schneebesen einrühren. Den Quark zugeben und glattrühren.
- Eiweiß mit Zucker cremig aufschlagen und unterheben.
- Masse einfüllen und glattstreichen, ca. 30 Min. kühl stellen.
- Mit Eigelb abstreichen und die Oberfläche kurz abflämmen.
- Gut abkühlen lassen.



Käsekuchen-Mix CL

Backmittel zur Herstellung von Käsekuchen, Käsetorten und Quarkfüllungen.



10 kg Karton | Artikel Nr. 2268310



Zugabe von Frischquark bringt
tollen Quarkgeschmack

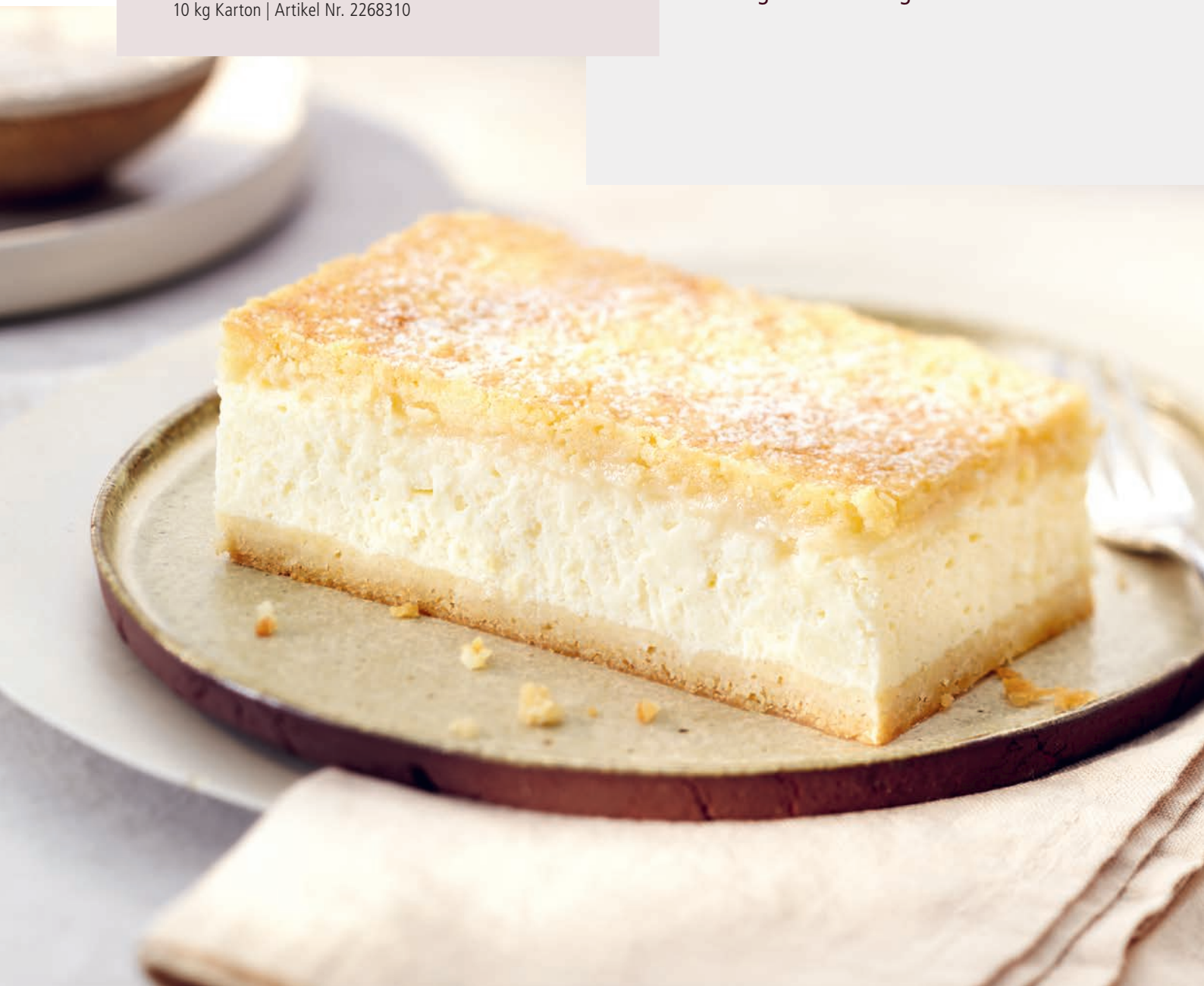
Joghurt oder Schmand ist alternativ
verwendbar

cremige Konsistenz

vielseitig – für hohe, flache, geblähte
Varianten und backfeste Füllungen

einfache und sichere Verarbeitung –
All-in Verfahren ist möglich

lange Frischhaltung





Grundrezept

Käsekuchen, Käsetorten

0,600 kg	Käsekuchen-Mix CL
0,300 kg	Zucker
2,000 kg	Magerquark
0,600 kg	Vollei
0,700 kg	Sahne, flüssig
0,700 kg	Wasser
— alle Zutaten glattrühren	

Grundrezept

Quarkfüllung

0,500 kg	Käsekuchen-Mix CL
1,000 kg	Magerquark
0,200 kg	Vollei
0,500 kg	Wasser
0,050 kg	Speiseöl
— alle Zutaten glattrühren	



Agrano Tomatensauce

Tomatenpulverzubereitung.



5 kg Karton | Artikel-Nr. 2783305

15 kg Sack | Artikel-Nr. 2783315



leckerer Tomatengeschmack,
abgerundet mit hochwertigen Kräutern

gleichbleibende Qualität und Konsistenz

nur Wasserzugabe erforderlich

sehr gute Streichfähigkeit

für Füllungen und Auflagen geeignet

schnelle Verfügbarkeit

einfache und platzsparende Lagerung

Grundrezept

0,270 kg **Agrano Tomatensauce**

1,000 kg **Wasser, 20–25 °C**

Herstellung

- Pulver mit dem temperierten Wasser anrühren.
- Die angerührte Masse vor der Verarbeitung ca. 10 Min. quellen lassen.