



Jetzt knistert's

Schokobella Knister: jedes Gebäck ein Erlebnis



*Der
Spaßfaktor
für Ihre
Theke*

NEU: Schokobella Knister

Genuss, der Kindheitserinnerungen weckt!

Konsumenten lieben sie, die kleinen Momente, die Erinnerungen aus der Kindheit wecken – ein Gefühl, dass Sie gezielt für Ihren Erfolg nutzen können.

Schokobella Knister bietet mehr als eine besondere Optik und ausgezeichneten Geschmack: Der **überraschende Knistereffekt macht jedes Gebäck zu einem Erlebnis**, für das Kunden immer wieder kommen!



Schokobella

TREND

Köstliche Vorteile:

- ✓ **Aufregender Knister-Effekt**
- ✓ **Direkt einsatzbereit**
- ✓ **Einfach zu verarbeiten**
- ✓ **Vielseitig verwendbar**
- ✓ **Attraktives Finish**



Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und verwandeln Sie Ihre Backwaren in knisternde Abenteuergebäcke, die Groß und Klein das ganze Jahr begeistern!

Minimaler Aufwand – maximale Wirkung

Für Gebäcke, die nicht nur gut aussehen, sondern auch unvergesslich knistern. Einfache Anwendung für:



Überziehen



Füllen



Verfeinern



Dekorieren

Knisternde Inspiration für das ganze Jahr

Valentinstag & Muttertag

Liebe, die man schmeckt – und hört. Zum Valentins- oder Muttertag setzen Sie mit knisternden Kreationen unvergessliche Akzente im Sortiment.



Schulferien & Schulstart

Für Momente, die im Kopf bleiben – und auf der Zunge! Bringen Sie Kinder zum Staunen mit knisternder Vielfalt.



Karneval & Silvester

Wenn Berliner Hochsaison haben, zählt das gewisse Etwas. Mit knisternder Glasur wird aus jedem Berliner ein Erlebnis, das Sie vom Wettbewerb abhebt!



Ganzjahresgebäcke

Sorgen Sie das ganze Jahr über für Überraschung: Mit knisternden Produkten schaffen Sie kleine Wow-Momente, die sich von der Masse abheben.



Erfolg,
der richtig
kracht!

Knister Herzen

Gesamtstückzahl: 50



..... 5,000 kg Quarkhefeteig für Stückgebäcke,
(**Quarkhefe frisch**)
[siehe Grundrezept]

Füllung

..... 1,000 kg **Schokobella weiß Knister**

Überzüge

..... 0,300 kg **Schokobella weiß Knister**, aufgelöst,
rot eingefärbt, bis max. 38 °C

..... 0,300 kg **Schokobella weiß Knister**, aufgelöst,
bis max. 38 °C

Herstellung

- ▶ Den Quarkhefeteig nach der Teigruhe auf ca. 4 mm ausrollen.
- ▶ Die Formen ausstechen.
- ▶ Auf Backbleche absetzen.
- ▶ Bei $\frac{3}{4}$ Gare abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen. Herzen aufschneiden.
- ▶ Schokobella aufschlagen und die Herzen damit dünn füllen.
- ▶ Die Deckel mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 10 Minuten

TIPP: Aromatisieren Sie den Quarkhefeteig mit 50 g Comban, Vanille-Aroma oder 200 g Dessertpaste Orange.

Knister Amerikaner Kids

Gesamtstückzahl: 45



..... 2,000 kg **Amerikaner**
..... 0,900 kg Wasser, ca. 20 °C

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang
mit grober Rute 2 Minuten rühren.

Überzug

..... 1,500 kg **Schokobella weiß Knister**, aufgelöst, bis max. 38 °C

Dekor



Entdecken Sie die Produkt-
welt von **Günthart**:
www.guenthart.com/print

Herstellung

- ▶ Backbleche einfetten und mit Mehl bestäuben oder
mit Backpapier auslegen.
- ▶ Die Masse mit einem Spritzbeutel, Lochtülle Nr. 12,
aufspritzen und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen mit einer Winkelpalette lösen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten

Knister Dreiecke

Gesamtstückzahl: 100



..... 5,000 kg Croissants (**CrossQuick**)
[siehe Grundrezept]

Füllung

..... 1,500 kg **Schokobella weiß Knister**

► Schokobella im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 5 Minuten aufschlagen.

Überzüge

..... 0,300 kg **Schokobella weiß Knister**, aufgelöst, bis max. 38 °C

..... 0,200 kg **Schokobella Feinherb RSPO SG RA MB cocoa**, aufgelöst

..... 0,200 kg **Schokobella Pistazie RSPO SG**, aufgelöst

Dekor

..... 0,050 kg **Schokobella weiß Knister**, aufgelöst, rot eingefärbt, bis max. 38 °C

..... 0,200 kg **Schokobella weiß Knister**, aufgelöst, bis max. 38 °C

..... 0,020 kg Pistazien, Grieß

Knister Velvet Sandkuchen

10 Sandkuchenformen



Velvet-Massen

..... 2,000 kg Rührmasse **Velvet grün**
[siehe Grundrezept]

..... 2,000 kg Rührmasse **Velvet lila**
[siehe Grundrezept]

..... 2,000 kg Rührmasse **Velvet orange**
[siehe Grundrezept]

► Jeweils 200 g pro Sorte in die Kastenformen dressieren.

Überzug

..... 1,000 kg **Schokobella weiß Knister**, aufgelöst, bis max. 38 °C

Herstellung

- Mit einem Messer leicht verstrudeln.
- Abbacken.
- Mit Schokobella überziehen.

Backtechnik

- Backtemperatur:
Etagenofen: 210 °C auf 180 °C fallend, ca. 40 – 45 Minuten
Stikkenofen: 160 – 180 °C, ca. 35 – 40 Minuten
Thermo Roll: 190 – 200 °C, ca. 40 – 45 Minuten

Herstellung

- Den Teig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die Ziehmargarine in zwei einfachen und einer doppelten Tour einziehen und den Teig nochmals 10 – 15 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.
- Bei der Verwendung von Butterziehfett zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Kühlschrank einlegen.
- Nach dem Tourieren auf ca. 3,5 mm ausrollen und in Dreiecke von 10 × 18 cm schneiden.
- Auf Backbleche absetzen, bei knapper Gare abbacken.
- Auskühlen lassen, anschließend durchschneiden.

- Die Füllung dünn aufstreichen.
- Die Deckel mit Schokobella überziehen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Spiralkneter: 3 + 3 Minuten
- Teigtemperatur: 20 – 22 °C
- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 Minuten
- Zug öffnen nach: ca. 10 Minuten
- Schwadengabe: etwas

Knister Berliner

Gesamtstückzahl: 120



..... 6,000 kg Berliner Teig I
[siehe Grundrezept]
▶ Intensiv verkneten.

Füllung

..... 3,000 kg **Schokobella weiß Knister**
▶ Schokobella im schnellen Maschinengang
mit feiner Rute ca. 5 Minuten aufschlagen.

Überzüge

..... 0,250 kg **Schokobella weiß Knister**, aufgelöst,
rot eingefärbt, bis max. 38 °C

..... 0,250 kg **Schokobella Vollmilch
RSPO SG RA MB cocoa**, aufgelöst

..... 0,250 kg **Schokobella weiß Knister**,
aufgelöst, bis max. 38 °C

..... 0,100 kg **Schokobella Erdbeere RSPO SG RA MB cocoa**,
aufgelöst

..... 0,150 kg **Schokobella weiß Knister**, aufgelöst,
bis max. 38 °C
▶ Mischen.



Entdecken Sie die Produkt-
welt von **Günthart**:
www.guenthart.com/print

Herstellung

- ▶ Den Teig ohne Teigruhe sofort zu Ballen aufarbeiten.
- ▶ Die Ballen abpressen, rundwirken und auf Gärgutträgern absetzen.
- ▶ Nach voller Gare ca. 10 Minuten absteifen lassen.
- ▶ Mit geöffnetem Deckel abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Anschließend mit der Füllung impfen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen.
- ▶ Mit Schokobella überspinnen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Spiralkneter: 2 + 6 Minuten
- ▶ Die Knetzeit richtet sich nach dem verwendeten Knetsystem.
- ▶ Teigttemperatur: ca. 24 – 26 °C
- ▶ Balleneinwaage: 1500 g
- ▶ Ballengare: ca. 15 Minuten
- ▶ Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 8 Minuten
- ▶ Oberseite: 4 Minuten
- ▶ Unterseite: 3 Minuten
- ▶ Oberseite: 1 Minute

Knister Welle

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

0,750 kg	Muffin Soft RSPO MB
0,415 kg	Vollei
0,375 kg	Rapsöl
0,075 kg	Wasser

- ▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

0,050 kg	Schokobella RSPO SG RA MB cocoa
----------	--

- ▶ Von der Rührmasse 500 g abnehmen und mit Schokobella verrühren.

0,300 kg	Pfirsiche, Dosenware, geviertelt
----------	----------------------------------

Knister-Creme

0,210 kg	Cremonte
0,340 kg	Wasser
1,050 kg	Schokobella weiß Knister

- ▶ Cremonte und Wasser kurz verrühren. Schokobella zugeben und mit grober Rute ca. 7 Minuten aufschlagen.

Dekor

0,300 kg	Schokobella weiß Knister , aufgelöst, bis max. 38 °C
----------	---

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Die Früchte aufstreuen.
- ▶ Die mit Schokobella eingefärbte Rührmasse mit einem Spritzbeutel aufdressieren und mit einem Messer verziehen.
- ▶ Abbacken, auskühlen lassen, Creme einfüllen & glattstreichen.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Mit Schokobella überziehen und die Oberfläche aufräumen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40 Minuten

Knister Croissants

Gesamtstückzahl: 100



Croissant-Teig

3,000 kg	Weizenmehl Type 550
1,350 kg	Wasser, kalt
0,300 kg	Vollei
0,240 kg	CrossQuick
0,240 kg	Zucker
0,160 kg	Hefe
0,090 kg	Backmargarine oder Butter
0,050 kg	Salz

- ▶ Intensiv verkneten. Spiralkneter: 3 + 3 Minuten.

2,000 kg	Butterziehplatte
----------	------------------

Dekor

0,500 kg	Schokobella weiß Knister , aufgelöst, bis max. 38 °C
----------	---

Herstellung

- ▶ Den Teig zum Rechteck formen und ca. 30 Minuten im Froster ruhen lassen. Das Zieh Fett in 3 einfachen Touren einziehen, Ruhezeiten zwischen den Touren einhalten.
- ▶ Nach dem Tourieren auf ca. 3 mm ausrollen und in Dreiecke von 15 × 18 schneiden.
- ▶ Aufrollen und auf Backbleche absetzen. Abbacken.
- ▶ Auskühlen lassen und mit Schokobella überziehen.

Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: 20 – 22 °C
- ▶ Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 18 Minuten
- ▶ Schwadengabe: etwas

TIPP: Sie können die Croissants auch mit Schokobella weiß Knister füllen.

Grundrezepte

Berliner Teig

..... 4,000 kg	Berliner Wolken
..... 1,200 kg	Wasser, kalt
..... 0,800 kg	Vollei
..... 0,280 kg	Hefe

► Alle Zutaten intensiv verkneten.

Backtechnik

- Spiralkneter: 2 + 6 – 8 Minuten
- Teigtemperatur: ca. 24 – 26 °C
- Balleneinwaage: 1200 g

Croissants

..... 3,000 kg	Weizenmehl Type 550
..... 1,350 kg	Wasser, kalt
..... 0,300 kg	Vollei
..... 0,240 kg	CrossQuick
..... 0,240 kg	Zucker
..... 0,160 kg	Hefe
..... 0,090 kg	Backmargarine oder Butter
..... 0,050 kg	Salz

► Werden die Croissants direkt gebacken, CrossQuick um die Hälfte reduzieren.

Zieh fett

..... 2,000 kg	Schnellziehplatte oder Ziehbutter
----------------	-----------------------------------

Herstellung

- Den Teig zum Rechteck formen und ca. 30 Minuten im Froster ruhen lassen. Das Zieh fett in 3 einfachen Touren einziehen, Ruhezeiten zwischen den Touren einhalten.
- Nach dem Tourieren auf ca. 3 mm ausrollen und in Dreiecke von 15 × 18 schneiden.
- Aufrollen und auf Backbleche absetzen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Spiralkneter: 3 + 3 Minuten
- Teigtemperatur: 20 – 22 °C
- Backtemperatur: ca. 210 °C
(= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 Minuten
- Schwadengabe: etwas

Quarkhefeteig für Stückgebäcke

..... 5,000 kg	Quarkhefe frisch
..... 1,575 kg	Wasser
..... 0,850 kg	Vollei
..... 0,800 kg	Butter
..... 0,225 kg	Hefe

- Spiralkneter: 4 + 7 Minuten
- Teigtemperatur: ca. 24 – 28 °C
- Teigruhe: ca. 15 Minuten

Rührmasse Velvet

..... 1,000 kg	Velvet Cake grün / lila / orange
..... 0,400 kg	Vollei
..... 0,300 kg	Wasser
..... 0,200 kg	Rapsöl oder 120 g Butter

- Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- Die Masse auf Papier streichen.
- Abbacken.
- Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 – 30 Minuten



Entdecken Sie die Produktwelt von Günthart:
www.guenthart.com/print

