

Backfeste Füllungen



Siebin



Backfeste Füllungen

Alle Produkte auf einen Blick:

Delikatess Fond	4
Dessert-Kaltcreme	6
Haselnuss	8
Haselnusseckenstreusel	10
Kalktrem-Pulver	12
Backfüll	14
Mandelpan	16
Warapan	18
Warapan Soft	19
Schoko-Nuss RSPO SG	20

Gebäcke, die in der Herstellung sicher sind und eine große Anwendungsbandbreite abdecken – diesem Anspruch werden unsere backfesten Füllungen hundertprozentig gerecht. Der Einsatz erstklassiger Zutaten und unsere jahrzehntelange Erfahrung sorgen für geschmacklich und optisch erstklassige Gebäcke.



hoher Qualitätsanspruch

bewährte Gelingsicherheit

große Anwendungsbandbreite

Sicher, erstklassig
und vielfältig.





Delikatess Fond

Eierguss-Grundmix für süße und pikante Gebäckfüllungen und Auflagen.



10 kg Karton | Artikel Nr. 2005991



für süße und pikante Gebäckfüllungen
und -auflagen

abgerundeter, dezenter Geschmack,
Abschmecken möglich

angenehmes Mundgefühl

erstklassige Backfestigkeit

lockere, zarte, cremige Gebäckstruktur

super saftig und lange frisch

hervorragende Gieß-, Spritz- bzw.
Dressier-Fähigkeit

frostertauglich

Grundrezept

Eierguss

1,000 kg	Delikatess Fond
0,500 kg	Zucker
2,000 kg	Vollmilch, mind. 3,5% Fett

— alle Zutaten zusammenrühren

Grundrezept

Grundfond pikant

6,000 kg	Delikatess Fond
12,000 kg	Milch
0,120 kg	Salz

— alle Zutaten zusammenrühren, würzen





Dessert-Kaltcreme

Backfestes Cremepulver für leckere Füllungen
mit natürlichem Vanillearoma.

10 kg Karton | Artikel Nr. 2005512



ausgezeichneter Geschmack
durch natürliches Vanillearoma

nur Wasserzugabe erforderlich

backfest

mit Fett aufschlagbar

geeignet als Füll- oder Garniercreme

frostertauglich

Grundrezept

Grundcreme

0,350–0,400 kg	Dessert-Kaltcreme
----------------	--------------------------

1,000 kg	Wasser, kalt
----------	--------------

— glattrühren

Grundrezept

Füll- und Garnier-Creme

0,400 kg	Dessert-Kaltcreme
----------	--------------------------

0,200 kg	Zucker
----------	--------

1,000 kg	Wasser, ca. 20 °C
----------	-------------------

1,000 kg	Crememargarine , ca. 20 °C
----------	-----------------------------------

Herstellung

- Dessert-Kaltcreme mit Wasser und Zucker glattrühren und mit Crememargarine zu vollem Volumen aufschlagen.





Haselnuss

Nussfüllmasse zur Herstellung von backfesten, aromatischen und saftigen Haselnuss-Füllungen.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2207025



super nussig, mit Zimt und Karamell abgerundet

lediglich Wasser oder Milchzugabe erforderlich

hoher Anteil an sichtbaren Nusstückchen

kein Hohlbacken

große Anwendungsbandbreite

gut einstellbare Konsistenz

Grundrezept

Plunder-, Hefe- und Blätterteige

1,000 kg	Haselnuss
ca. 0,600 kg	Wasser oder Milch

Herstellung

– Haselnuss (und optional Brösel) mit der Flüssigkeit verrühren und ca. 10 Min. quellen lassen.

Grundrezept

Nuss-Stollen und Ähnliches

1,000 kg	Haselnuss
ca. 0,600 kg	Wasser oder Milch
0,200 kg	Vollei
0,200 kg	Brösel





toller Geschmack durch
hohen Haselnussanteil

perfekt für Nussecken und
andere Nussgebäcke

deutlich sichtbare Haselnusskerne

nur Wasserzugabe erforderlich –
auch mit Ei und Milch verwendbar

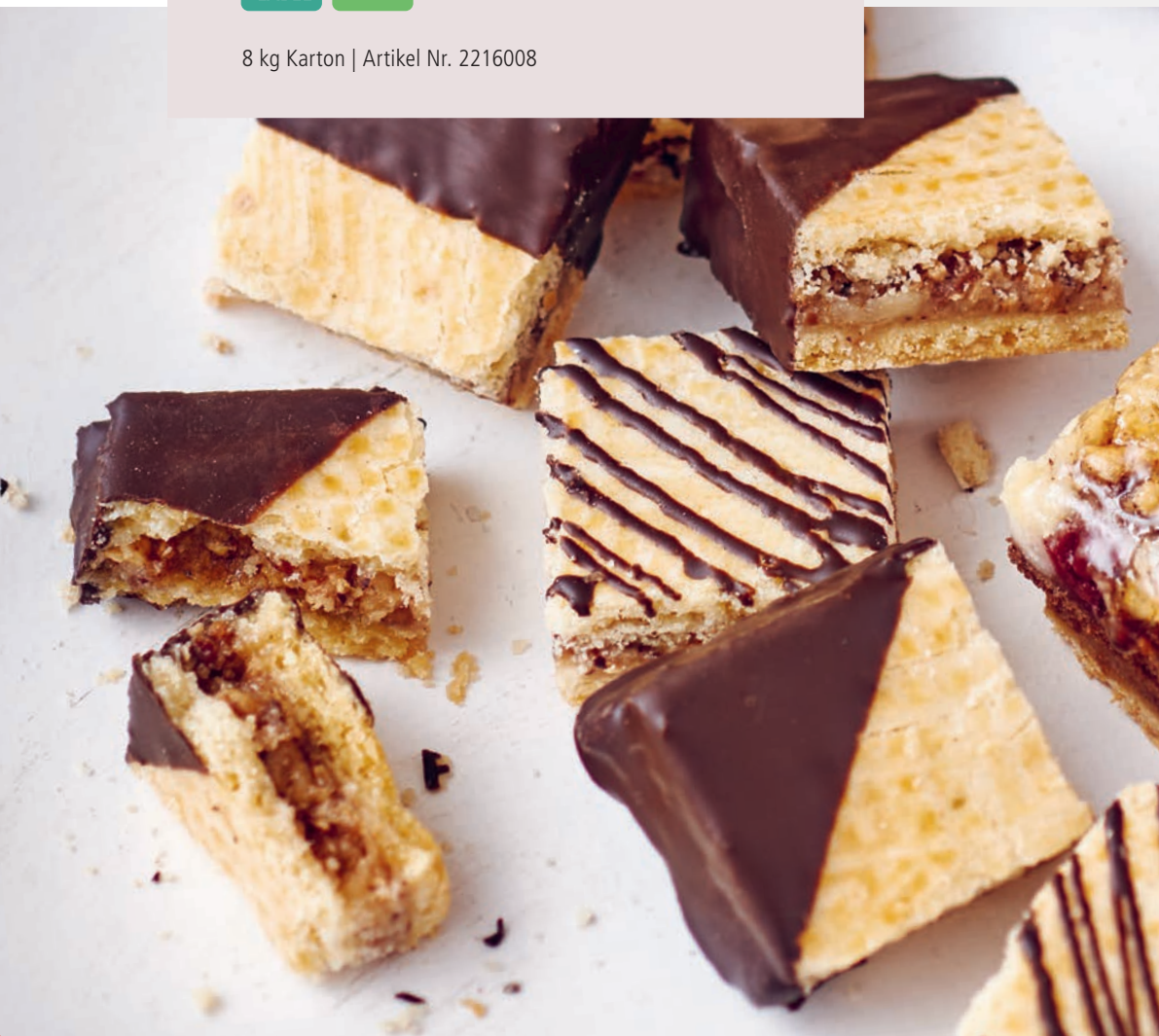
kein Abrösten notwendig

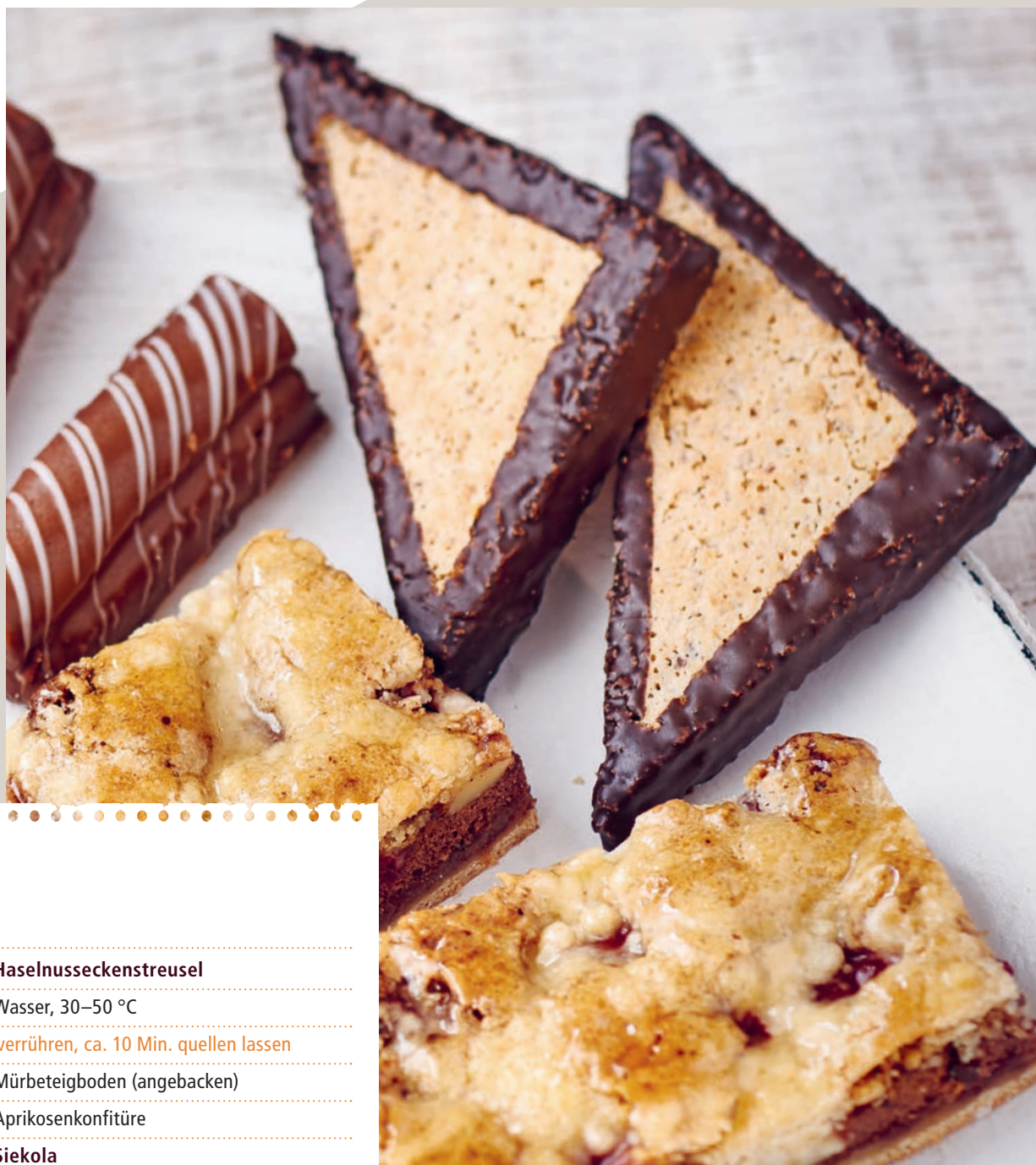
Haselnusseckenstreusel

Backmittel zur Herstellung von Nussecken.



8 kg Karton | Artikel Nr. 2216008





Grundrezept

Nussecken

1,350 kg	Haselnusseckenstreusel
0,250 kg	Wasser, 30–50 °C
— verrühren, ca. 10 Min. quellen lassen	
1,000 kg	Mürbeteigboden (angebacken)
0,180 kg	Aprikosenkonfitüre
0,270 kg	Siekola

Herstellung

- Angebackenen Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, Nussmasse aufstreichen.
- Bei geöffnetem Zug abbacken.
- Backtemperatur: 180 °C
- Backzeit: 15–20 Min.
- Noch warme Schnitten in 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. Diese nochmals schräg durchschneiden, sodass Dreiecke entstehen.
- Nach dem Erkalten die Ränder mit Siekola absetzen.



Kalkrem-Pulver

Backfestes Cremepulver zur Herstellung
von Cremes aller Art.

25 kg Sack | Artikel Nr. 2230025



tolles Aussehen der Gebäcke

nur Wasserzugabe erforderlich

backfest

mit Fett aufschlagbar

große Anwendungsbandbreite

frostertauglich

Grundrezept

Grundcreme

0,350–0,400 kg	Kalkkem-Pulver
1,000 kg	Wasser, kalt
— glattrühren	

Grundrezept

Füllcreme

0,550 kg	Cremerfett
0,300 kg	Kalkkem-Pulver
0,100 kg	Zucker
1,000 kg	Wasser oder Milch
0,005 kg	ANTILLA Rum

Herstellung

- Cremerfett schaumig schlagen. Übrige Zutaten glattrühren.
Zum schaumig geschlagenen Cremerfett geben und aufschlagen.





Backfüll

Pulverisierte Füllmasse mit Persipangeschmack zur Herstellung von backfesten Gebäckfüllungen für Hefe-, Plunder-, und Blätterteige sowie Blechkuchen.



10 kg Karton | Artikel Nr. 2331010



ausgezeichneter Persipangeschmack

nur Wasser oder Ei-Zugabe erforderlich

optimale Streich- und Dressierfähigkeit

hervorragende Backeigenschaften

lange Frischhaltung der Gebäcke

große Anwendungsbandbreite, ideal für Pflaumenkuchen

Grundrezept

Füllmasse

1,000 kg	Backfüll
ca. 0,400 kg	Wasser

Herstellung

- Alle Zutaten miteinander verrühren.
- Vor dem Verarbeiten ca. 20 Min. quellen lassen.

Grundrezept

Füllmasse mit Ei

1,000 kg	Backfüll
0,350–0,400 kg	Vollei

Herstellung

- Alle Zutaten miteinander verrühren.
- Vor dem Verarbeiten ca. 20 Min. quellen lassen.





Mandelpan

Gebrauchsfertige Mandelfüllmasse zur Herstellung von Mandelhörnchen und hochwertigen Mandelgebäcken.



12,5 kg Eimer | Artikel Nr. 2005751



einmalig leckerer Mandelgeschmack

sehr hoher Mandelanteil

einzigartig in Konsistenz und
Mundgefühl

gebrauchsfertig – direkt aus dem Eimer
zu verarbeiten

optimale Streich- und Dressierfähigkeit

hervorragende Backeigenschaften

Konturen bleiben erhalten,
kein Austreiben

beste Frischhaltung der Gebäcke



Warapan

Gebäckfüllmasse mit Mandelgeschmack zum Füllen von Plunder- und Hefeteiggebäcken.



25 kg Kunststoff-Sack | Artikel Nr. 2005223

Grundrezept

1,000 kg	Warapan
0,150–0,200 kg	Wasser oder Vollei
— anrühren	



leckerer, mandelähnlicher Geschmack

einzigartig in Konsistenz
und Mundgefühl

Festigkeit der Masse ist durch
Wasserszugabe einstellbar

optimale Streich- und Dressierfähigkeit

hervorragende Backeigenschaften

große Anwendungsbandbreite



leckerer, mandelähnlicher Geschmack

einzigartig in Konsistenz
und Mundgefühl

gebrauchsfertig – direkt aus dem Eimer
zu verarbeiten

optimale Streich- und Dressierfähigkeit

hervorragende Backeigenschaften

große Anwendungsbandbreite

Warapan Soft

Gebrauchsfertige Gebäckfüllmasse mit Mandelgeschmack
zum Füllen von Plunder- und Hefeteiggebäcken.



12,5 kg Eimer | Artikel Nr. 2005561





Schoko-Nuss RSPO SG

Backfeste, gebrauchsfertige Schoko-Nusscreme-Füllung.



6 kg Eimer | Artikel Nr. 2203106



feinherber Schoko-Nuss-Geschmack

gebrauchsfertig – direkt aus dem
Eimer zu verarbeiten

backfest und spritzfähig

perfekt zum Verfeinern von
Sand- und Rührmassen

große Anwendungsbandbreite

Rezept Nr. 133/10/2025