

Gemeinsam-
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz

PROTEIN *Kruste*

#So
isst man
heute!



LOW
CARB

PROTEIN-
REICH

BALLAST-
STOFFREICH

PROTEINKRUSTE

VOLL IM TREND:

Viel Protein & wenig Kohlenhydrate

Lebensmittel mit erhöhtem Eiweiß- und reduziertem Kohlenhydratanteil sind heute angesagter denn je. Grund dafür ist das gesteigerte Ernährungsbewusstsein der eher jüngeren Zielgruppe, die sich vor allem mit Gesundheitsfragen aktiv auseinandersetzt. Dieser Ernährungstrend macht auch vor Backwaren keinen Halt: Insbesondere für Bäckereien sind die Zukunftsaussichten für diese Art von Spezialbroten jetzt sehr positiv.

Der Lebensmitteleinzelhandel legt bereits vor und ist bei neuzeitlichen Trendbackwaren gut aufgestellt. **Ideale Voraussetzungen für Handwerksbäcker, um Backtradition und moderne Themen zu vereinen und Kunden mit schmeckbarer Qualität zurück in das Bäckereifachgeschäft zu ziehen.**



„In Zukunft geht der Trend hin zu Broten, die eiweißreich und kohlenhydratreduziert sind. Brote mit hochwertigen Saaten machen ebenso das Rennen.“

Prof. Dr. Ulrike Detmers, Präsidentin des Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V.

ProteinKruste: Rundum überzeugend!

Die ProteinKruste verbindet die funktionellen Anforderungen der Zielgruppe mit hervorragendem Geschmack und Aussehen, das den hohen Qualitätsansprüchen Ihrer Kunden gerecht wird. Zudem bietet die ProteinKruste die kreative Basis für vielfältige Umsetzungen – von **rustikal-kräftig** bis **mild-soft**.



PROTEIN-
REICH

BALLAST-
STOFFREICH

Nährwerttabelle

Rezeptur	Rezept Nr.	100 g Gebäck						
		Energie (kcal)	Protein	Kohlenhydrate	Ballaststoffe*	Fett	Anteil Protein an Gesamtenergie (%)**	KH Reduktion (%)***
ProteinKruste Grundrezeptur	01647	227	14,3	32,8	8,1	2,5	26	-32
ProteinKruste mit Grundsauer	01648	217	13,5	31,3	8,8	2,4	25	-35
ProteinKruste mit Sonnenblumenkerne	01650	259	14,5	29,4	7,7	7,7	23	-32
ProteinKruste Butters toastbrot	01651	247	13,8	33,4	8,1	4,8	23	-37

* Bedingung für die Aussage „Ballaststoffreich“ mind. 6 g per 100 g Gebäck.

** Bedingung für die Aussage „Proteinreich“ mind. 20% Anteil Protein an Gesamtenergie.

*** Bedingung für die Aussage „Kohlenhydratreduziert = LowCarb“ mind. 30% weniger KH als ein Vergleichsg Gebäck.

Hinweis: Rohstoffe unterliegen natürlichen Schwankungen so auch deren Nährwerte.

Angaben zum Zeitpunkt der Drucklegung. Aktuelle Werte sind bei Ihrem CSM-Berater verfügbar.

LOW
CARB



HILFREICHE SKALA:

Geschmacksprofil



ProteinKruste mit Grundsauer



ProteinKruste mit Sonnenblumenkernen



ProteinKruste Mehlbrot



ProteinKruste Butters toast

Anhand der Skala erkennen Sie, welches Geschmacksprofil mit den folgenden Rezepten erreicht wird.

Rustikal-kräftig

Mild-soft

Ihre Vorteile auf einen Blick:

Produktvorteile

- ▶ Auslobung „proteinreich“, „LowCarb“ und „ballaststoffreich“ möglich
- ▶ Dosierung 60% im Gesamtmehl
- ▶ Hochwertige pflanzliche Inhaltsstoffe, Proteinquellen Soja und Erbsen
- ▶ Erreichen neuer Zielgruppen

Gebäckvorteile

- ▶ Attraktive Rösche, rustikale Kruste
- ▶ Angenehm typischer Brotcharakter
- ▶ Große Geschmacksvielfalt durch breite Anwendung
- ▶ Exzellente Frischhaltung
- ▶ Auslobung Vollkorn auch möglich



Rezept-Nr. 01648

ProteinKruste mit Grundsauer



Backzeit
45 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
ProteinKruste	6,000 kg	Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen, rundwirken und in Roggenmehl langwirken. Die Teiglinge mit dem Schluss nach oben in Backkästen (16×10×8 cm) legen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach 5 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
Weizenmehl Type 550	2,000 kg	
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg	
Grundsauer TA 160	1,600 kg	
Speisesalz	0,200 kg	
Hefe	0,250 kg	
Wasser, ca.	8,000 kg	
DEKOR		
Roggenmehl Type 1150	0,800 kg	
Gesamt	19,850 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 200 °C

Rezept-Nr. 01650

ProteinKruste mit Sonnenblumenkernen



Backzeit
40 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Quellstück (Stehzeit min. 1 Std.)		Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen und rundwirken. Die Oberfläche anfeuchten und in Hartweizengrieß wälzen. Je 2 Teiglinge mit dem Schluss nach oben in ausgestaubte Gärkörbe legen. Bei 3/4 Gare auf Abziehapparate drehen und 2× diagonal schneiden. Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
Sonnenblumenkerne, geröstet	2,000 kg	
Wasser	1,000 kg	
ProteinKruste	6,000 kg	
Weizenmehl Type 550	4,000 kg	
Speisesalz	0,200 kg	
Hefe	0,250 kg	
Wasser, ca.	8,000 kg	
DEKOR		
Hartweizengrieß	0,800 kg	
Gesamt	22,250 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,300 kg
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 200 °C





Rezept-Nr. 01647

Proteinkruste



Backzeit
40 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Proteinkruste	6,000 kg	Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen und in Weizenmehl rundwirken. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in runde, mit Weizenmehl ausgestaubte Gärkörbe legen. Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben. Nach 5 Min.den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
Weizenmehl Type 550	4,000 kg	
Speisesalz	0,200 kg	
Hefe	0,250 kg	
Wasser, ca.	8,000 kg	
DEKOR		
Weizenmehl Type 550	0,800 kg	
Gesamt	19,250 kg	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 200 °C

Rezept-Nr. 01651

Proteinkruste Buttertoastbrot



Backzeit
45 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Proteinkruste	6,000 kg	Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen, rundwirken und langwirken. Die Oberfläche anfeuchten und in Roggenmehl wälzen. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in Toastkästen legen. Bei 3/4 Gare 3x schräg schneiden. Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
Weizenmehl Type 550	4,000 kg	
Butter	0,500 kg	
Zucker	0,300 kg	
Speisesalz	0,220 kg	
Hefe	0,300 kg	
Wasser, ca.	7,800 kg	
DEKOR		
Roggenmehl Type 1150	0,800 kg	
Gesamt	19,920 kg	

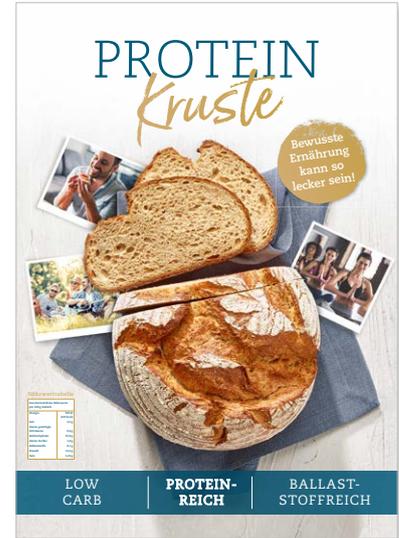
VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	6 Min. langsam, 4 Min. schnell
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,700 kg
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen), fallend auf 200 °C



Wirkungsvolle Werbemittel für Ihr Umsatzplus

Schaffen Sie noch mehr Aufmerksamkeit für Ihre ProteinKruste und kurbeln Sie Ihr Geschäft nachhaltig an. Mit Hilfe von attraktiven Werbemitteln sprechen Sie Ihre Kunden gezielt an und erreichen mit nur wenigen Handgriffen maximale Beachtung für Ihre Neukundengewinnung.

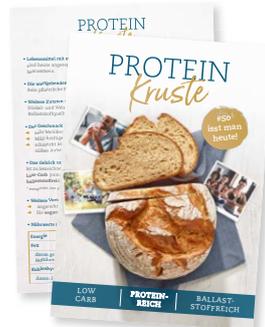


Plakat

VS: DIN A1, RS: DIN A2 + 2 x DIN A3



Couponkarte
10,5 cm x 21,0 cm



Thekeneinschubblatt
DIN A4



Mehlschablone



www.baecker-werbeportal.de
Kostenlose Beratung: 0800 428 428 4



Brotbanderole
61 cm x 6 cm, mit Informationen im Innenteil

Unser Produkt

Produktname	Beschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
ProteinKruste	Backmischung (60%) für proteinreiche, kohlenhydratreduzierte und ballaststoffreiche Brotgebäcke mit rustikalem Charakter.	02160.1	60 %	20 kg Sack

Fachliche Hotline Brot / Brötchen: Tel. 0800 418 418-0 (freecall) | hotline.brot-broetchen@csmbakerysolutions.com