



BURGER RUSTIQUE

*Ein Snack,
vielseitige Möglichkeiten!*

NUTZEN SIE JETZT IHR UMSATZPOTENZIAL!



★★★
Homemade
**BÄCKER
BURGER**



Erfolgs
Konzepte



Ulmer Spatz

BURGER SIND SO HIP,



Homemade
**PULLED PORK
BURGER**



Homemade
**THUNFISCH
BURGER**



Homemade
**VEGGIE
BURGER**



Homemade
**HAM
BURGER**



Homemade
**BAVARIA
BURGER**



Homemade
**BACON-
CHEESE
BURGER**



Nutzen Sie das Potenzial des Bäcker-Burgers und beleben Sie Ihr Snack-Geschäft!

Jeder kennt ihn, viele lieben ihn: Längst hat der Burger sein Image vom langweiligen Buletten-Brötchen zu einem beliebten Trend-Snack aufpoliert. Grund dafür ist das stärker werdende Verbraucherbewusstsein für abwechslungsreiches Essen in bester Qualität. Mit einem handwerklich hergestellten Burger heben Sie sich optisch, wie auch geschmacklich von Ihren Mitbewerbern ab.

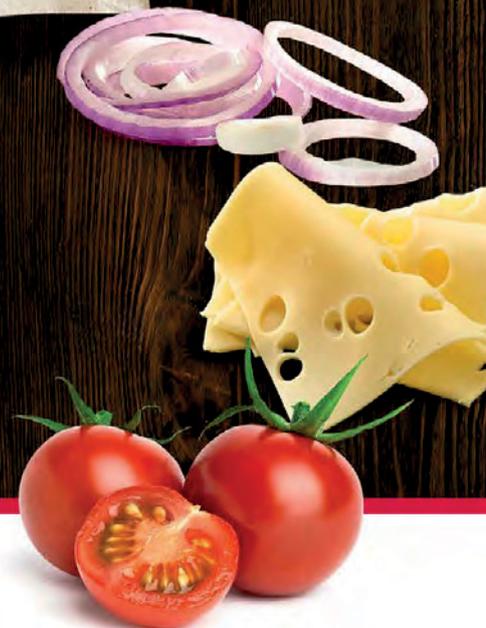
Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Der Burger ist angesagter denn je:** Deftige Snacks sind beliebt bei den Kunden
- **„Handgemacht“-Trend unterstützt Produktkompetenz des Bäckers:** Optimale Bedingungen für die Integration ins Snack-Sortiment
- **Bäcker-Burger bietet Differenzierungsmerkmale** zu anderen Snack-Anbietern

Tipp: Auch unbelegt sind die Burgerbrötchen für Grill-Fans attraktiv!



Profitieren Sie von unbegrenzten Gestaltungsmöglichkeiten und kombinieren Sie die rustikalen Burgerbrötchen nach Belieben – mit den Zutaten Ihrer Wahl und/oder anderen geschmacklichen Highlights (z. B. originellen Soßen). Setzen Sie zusätzliche Kaufimpulse durch spezielle Kombi-Angebote, die sowohl mittags als auch abends funktionieren und steigern Sie so Ihren Umsatz!

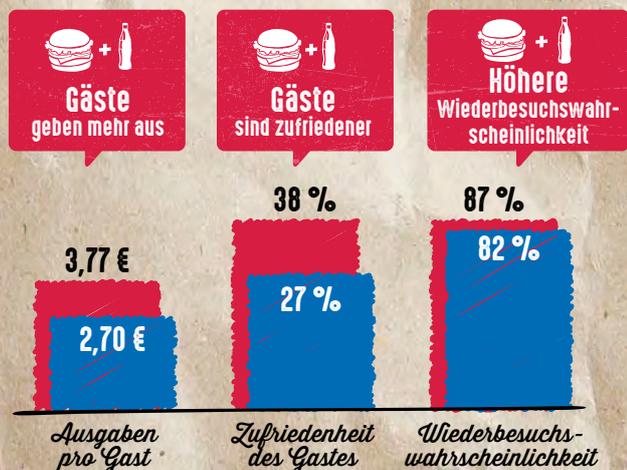
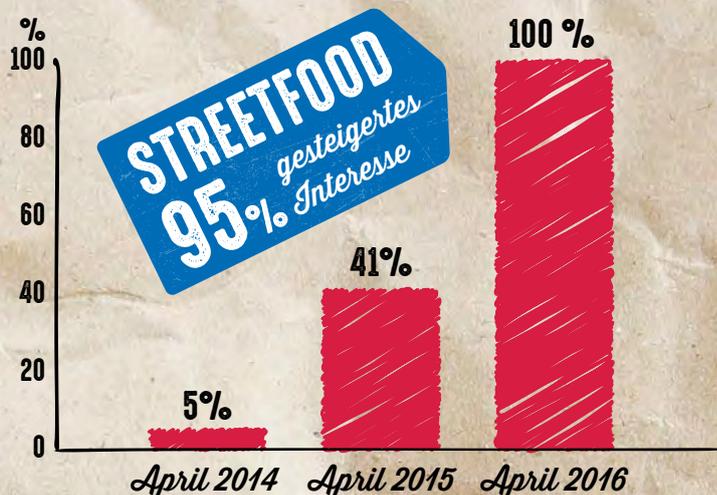


WIE NOCH NIE!

Frische Burger sind im Trend¹⁾

Während vor 3 Jahren noch das erste Streetfood-Festival in Berlin stattfand, werden heute in größeren Städten viele Festivals und sogenannte Streetfood-Märkte verzeichnet.

Alleine in Deutschland werden inzwischen 307 verschiedene Food-Trucks gezählt.²⁾



Das Kombi-Menü räumt ab³⁾

Gäste geben mehr Geld für Kombi-Menüs aus, sind zufriedener und werden in Zukunft öfter wieder vorbeischauen.

mit Kombi-Menü
ohne Kombi-Menü



Quelle: 1) Foodszene.de (Stand 04.08.2016)
2) Google Trends: Entwicklung der Suchanfragen nach „Streetfood“ in Deutschland, 04/2014–04/2016
3) npdgroup Deutschland GmbH, Binger Bäckerforum Juni 2015

DIE PERFEKTE BASIS FÜR IHRE SNACKS



Mit unseren drei Grundteigen schaffen Sie die perfekte Basis für vielseitige Snack-Kreationen. So können Sie Ihr Angebot im Handumdrehen auf Kundenbedürfnisse abstimmen.

Ganz leicht zum Burger

Profitieren Sie von unbegrenzten Gestaltungsmöglichkeiten: Kombinieren Sie die rustikalen Burger-Brötchen nach Belieben mit den Zutaten Ihrer Wahl und verfeinern Sie Ihre Snacks zusätzlich mit originellen Soßen und Aufstrichen. So einfach geht's:



1.

Erst das **Burger-Brötchen fertig backen**, nicht ganz so kross.

Dann das **Unterteil über die Belegstation mit den zu überbackenden Zutaten belegen** (z. B. Schinken, Käse etc.).

Belegstation: die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge und/oder nach Anweisung belegen (in der Produktion oder in der Filiale ist eine Raum- oder Thekenkühlung erforderlich).



2.

Zutaten mit **Unterteil überbacken**

3.

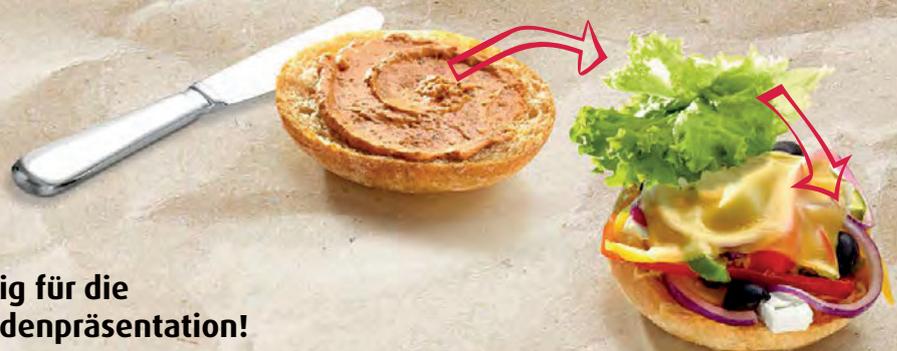
Danach mit **frischen Zutaten z. B. Tomate, Paprika, Salat etc. belegen**

Deckel wird mit Aufstrich (z. B. Frischkäse, Pesto etc.) abgestrichen und aufgelegt



4.

Fertig für die **Kundenpräsentation!**



TIPP:

BURGER TEILWEISE VORVERPACKEN

Vorteil: schneller Verkauf und weniger Austrocknung

AUFWÄRMEN IM HYBRIDOFEN (z. B. Merrychef oder Atollspeed)

Vorteil: mehr Genuss, hochwertiger durch warmen Verzehr

HERZHAFTE REZEPT-IDEEN



Rezept 00614 VEGGIE BURGER

Bezeichnung

Bäcker-Burger mit Pane Luciane
(s. EG 04711 abzgl. Backverlust) ca. 2,400 kg

Pesto-Rosso-Creme:

Schmand 24 % Fett	0,250 kg
Pesto Rosso	0,250 kg
Parmesan, gerieben	0,050 kg
Speisesalz	0,010 kg

Pesto-Rosso-Creme 0,560 kg

Paprikaschoten, roh, in Streifen	3,000 kg
Zwiebelringe rot, fein geschnitten	0,600 kg
Gouda, gerieben 45 % Fett i.Tr.	0,600 kg
Gouda in Scheiben 48 % Fett i.Tr.	0,600 kg
Feta	0,750 kg
Oliven, schwarz	0,450 kg

Gesamtgewicht 8,960 kg

Stückzahl 30

Belegen, überbacken und anrichten

Die nicht zu kross gebackenen Burgerbrötchen nach dem Abkühlen durchschneiden. Boden und Deckel mit Pesto-Rosso-Creme bestreichen. Anschließend Paprika, Zwiebeln, Schafskäse und Oliven mit dem geriebenen Gouda vermischen. Die Mischung auf den Burgerboden auftragen und mit einer Scheibe Gouda ca. 3 Minuten bei 250 °C überbacken. Anschließend den Deckel auflegen.

VEGETARISCH!



Rezept 00615 HAM BURGER

Bezeichnung

Bäcker-Burger mit Pane Luciane
(s. EG 04711 abzgl. Backverlust) ca. 2,400 kg

Kräuterbutter	0,500 kg
Emmentaler, gerieben min. 45 % Fett i.Tr.	1,200 kg

Schinken, gekocht	3,900 kg
Tomaten in Scheiben	1,050 kg
Camembert 45 % Fett i.Tr.	0,900 kg
Frühlingszwiebeln	0,150 kg

Gesamtgewicht 10,100 kg

Stückzahl 30

Patties backen, überbacken, belegen und anrichten

Die Burgerbrötchen durchschneiden. Boden und Deckel mit Kräuterbutter bestreichen. Den Kochschinken in 1 cm breite Streifen schneiden, 3.000 g mit dem geriebenen Emmentaler vermischen und zu 140 g Patties in runde Silikonformen mit einem Durchmesser von 10 cm einfüllen. Anschließend ca. 10–12 Minuten bei 240 °C backen. Die gebackenen Patties nach dem Abkühlen aus der Silikonform entnehmen und auf die Burgerböden legen. Die restlichen Kochschinkenstreifen und die Tomaten auflegen. Mit dem Camembert ca. 3 Minuten bei 250 °C überbacken. Direkt nach dem Überbacken die in feine Röllchen geschnittenen Frühlingszwiebeln (nur das Grüne) aufstreuen und den Deckel auflegen.



Rezept 00616
**THUNFISCH
BURGER**

Bezeichnung

Bäcker-Burger mit Pane d'oro
(s. EG 04712 abzgl. Backverlust) ca. 2,400 kg

Sahne-Meerrettich-Creme:

Sahne-Meerrettich 0,250 kg

Schmand 24 % Fett 0,250 kg

Thunfischstücke in Öl 2,850 kg

Zwiebelringe, rot, fein geschnitten 0,300 kg

Mozzarella-Scheiben 45 % Fett i. Tr. 1,200 kg

Frühlingszwiebeln 0,150 kg

Gesamtgewicht 7,400 kg

Stückzahl 30

Belegen, überbacken und anrichten

Die Burger-Brötchen durchschneiden. Boden und Deckel mit Sahne-Meerrettich-Creme bestreichen. Anschließend den Thunfisch auflegen, die Zwiebelringe auf den Thunfisch geben, darüber den Mozzarella legen (2 Scheiben) und ca. 3-4 Minuten bei 250 °C überbacken.

Direkt nach dem Überbacken die geschnittenen Frühlingszwiebelröllchen (nur das Grüne) aufstreuen und den Deckel auflegen.



Rezept 00617
**PULLED PORK
BURGER**

Bezeichnung

Bäcker-Burger mit Pane d'oro
(s. EG 04712 abzgl. Backverlust) ca. 2,400 kg

BBQ-Sauce 0,450 kg

BBQ Pulled Pork 3,000 kg

Coleslaw 1,500 kg

Zwiebeln, gedünstet 0,300 kg

Lollo Bionda 0,600 kg

Gesamtgewicht 8,250 kg

Stückzahl 30

Belegen und Anrichten

Die nicht zu kross gebackenen Burgerbrötchen nach dem Abkühlen durchschneiden. Boden und Deckel mit BBQ-Sauce bestreichen. Salatblätter auf den Burgerboden legen und das Pulled Pork darüber auflegen. Anschließend die gedünsteten Zwiebeln, den Coleslaw und den grünen Salat auf dem Fleisch anrichten und den Deckel auflegen.



Rezept 00618

BAVARIA BURGER

Bezeichnung

Bäcker-Burger mit Pane rustic
(s. EG 04713 abzgl. Backverlust) ca. 2,400 kg

Fleischkäse, gebacken	3,000 kg
Spiegelei	1,200 kg
Gewürzgurken, in Scheiben	0,900 kg
Zwiebeln, gedünstet	0,600 kg
süßer Senf	0,500 kg

Gesamtgewicht 8,600 kg

Stückzahl 30

Belegen und anrichten

Die Burgerbrötchen durchschneiden. Boden und Deckel mit süßem Senf bestreichen. Den Burgerboden mit Salat belegen und den gebackenen Fleischkäse auflegen. Anschließend die gedünsteten Zwiebelringe, Gurkenscheiben und das Spiegelei auf dem Fleischkäse anrichten und den Deckel auflegen.



Rezept 00619

BACON-CHEESE BURGER

Bezeichnung

Bäcker-Burger mit Pane rustic
(s. EG 04713 abzgl. Backverlust) ca. 2,400 kg

Schmand-Senfcreme:

Schmand 24 % Fett	0,400 kg
Senf	0,100 kg

Schmand-Senfcreme 0,500 kg

Schinken, gekocht	1,500 kg
Streaky Bacon, gebacken	1,500 kg
Blauschimmelkäse Bavaria blu	0,900 kg
Zwiebeln, gedünstet	0,600 kg
Sandwich-Gurken (Längsscheiben)	0,750 kg

Gesamtgewicht 8,150 kg

Stückzahl 30

Belegen, überbacken und anrichten

Die Burgerbrötchen durchschneiden. Boden und Deckel mit Schmand-Senfcreme bestreichen.

Die Zwiebeln andünsten. Den Kochschinken in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und abwechselnd mit den Baconstreifen auf den Burgerboden auflegen. Danach den Blauschimmelkäse auflegen und ca. 3 Minuten bei 240 °C überbacken. Anschließend die gedünsteten Zwiebeln und die Gurkenstreifen auf dem Burger anrichten und den Deckel auflegen.

WERBUNG – LEICHT GEMACHT!

Mit dem Bäcker-Werbeportal haben Sie die Möglichkeit schnell und einfach professionelle Werbemittel zu erstellen – ganz individuell, mit Ihrem Logo und Aktionsmotto. So geben Sie Ihrem Backbetrieb ein unverwechselbares Erscheinungsbild, das Ihren Kunden im Gedächtnis bleibt.

Wählen Sie Ihren Snack:



Das Bäcker
Werbeportal

Tel.: 0800 428 428 4 | Fax: 0800 66 46 46 0
info@baecker-werbeportal.de
www.baecker-werbeportal.de

Entscheiden Sie selbst,
welche Variante für Sie geeignet ist:
Snack- oder Meal-Deal



DAS BURGER-PAPIER

Unser fettreiches Burger-Papier ist die ideale Verpackung und Verzehrhilfe für den Genuss unterwegs.

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem MeisterMarken – Ulmer Spatz Verkaufsberater – solange der Vorrat reicht!

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

CSM Deutschland GmbH

Mainzer Str. 152-160 | 55411 Bingen am Rhein
www.meistermarken-ulmerspatz.de

 CSM
Bakery Solutions

connecting the
world of baking™

Unsere Bäcker-Burger

GRUNDREZEPTE

Rustikale Burgerbrötchen in Premium-Qualität und handwerklicher Optik sind die perfekte Basis für Ihre „Homemade“ Bäcker-Burger-Spezialitäten.

— *Tipp:* —
**AUCH UNBELEGT SIND DIE
BURGERBRÖTCHEN FÜR
GRILL-FANS ATTRAKTIV!**

GRUNDTEIG MIT PANE LUCIANE

Erprobtes Grundrezept 04711

Zutaten

Weizenmehl Type 550	1,300 kg
Pane Luciane	0,400 kg
Hartweizengrieß	0,300 kg
SP Soft & Frisch CL	0,020 kg
Hefe	0,060 kg
Wasser, ca.	1,340 kg
Gesamtgewicht	3,420 kg

GRUNDTEIG MIT PANE D'ORO

Erprobtes Grundrezept 04712

Zutaten

Weizenmehl Type 550	1,500 kg
Hartweizengrieß	0,200 kg
Pane d'oro	0,300 kg
SP Soft & Frisch CL	0,020 kg
Speisesalz	0,050 kg
Hefe	0,060 kg
Wasser, ca.	1,340 kg
Gesamtgewicht	3,470 kg

GRUNDTEIG MIT PANE RUSTIC

Erprobtes Grundrezept 04713

Zutaten

Weizenmehl Type 550	1,500 kg
Hartweizengrieß	0,200 kg
Pane rustic	0,300 kg
SP Soft & Frisch CL	0,020 kg
Speisesalz	0,050 kg
Hefe	0,060 kg
Wasser, ca.	1,340 kg
Gesamtgewicht	3,470 kg

Verarbeitung

Nach dem Abpressen und Rundwirken die Teiglinge in Wannen setzen und über Nacht im Gärunterbrecher (Brötchenprogramm) einlagern. Danach die vollgarigen Teiglinge mit den Fingerspitzen wieder zusammenschlagen und auf mit **Boeson Bactrennpapier** belegte Backbleche setzen. Anschließend im Gäraum ca. 30–40 Minuten garen lassen.

Nach der Endgare die Teiglinge ohne Schwaden bei offenem Zug bei 250 °C ca. 13 Minuten backen.

Backtechnik

Knetzeit:	5 Minuten langsam, 6 Minuten schnell
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	10 Minuten
Pressengewicht:	3.000 g
Pressengare:	10 Minuten
Backtemperatur:	250 °C (10 °C über der Temperatur für Brötchen)
Backzeit:	ca. 13 Minuten

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

CSM Deutschland GmbH

Mainzer Str. 152-160 | 55411 Bingen am Rhein
www.meistermarken-ulmerspatz.de

 **CSM**
Bakery Solutions

 **Ulmer Spatz**