www.baeko.de

BÄKO

LECKER, TRENDY, PROFITABEL:
NEUIGKEITEN FÜR IHR SORTIMENT

Voll angesagt: Highlight-Gebäcke mit Hanf!

HERBSTBROT

UNTERSTÜTZT VOM HERBSTBROT

MEISTERMARKEN

Ulmer Spatz

Trendgebäcke mit dem gewissen Extra

Hanf zählt zu den ältesten und bekanntesten Kulturpflanzen und wurde schon vor tausenden Jahren als universelle Heil- und Nutzpflanze geschätzt. So wie auch heute noch – denn mit **steigendem Ernährungs- und Gesundheitsbewusstsein** steigt ebenso die Nachfrage nach dem wohl **ältesten Superfood**!

Lebensmittel mit Hanfzutat sind modern und beliebt – und stehen hoch im Kurs bei Verbrauchern. Der herb-würzige Hanfgeschmack erinnert an das Aroma von Nüssen und bietet in Form von Hanfnüssen oder Hanfmehl vielfältige Möglichkeiten, Ihre Kunden mit leckeren, charakteristischen Gebäck-Highlights zu begeistern.

Nutzen Sie den aktuellen Verbrauchertrend und begeistern Sie Ihre Kunden mit unverwechselbaren, innovativen Hanfprodukten wie z. B. Hanfbrote, Hanftoast oder Hanfküchlein!

MIT HANF VOM WETTBEWERB ABGRENZEN UND PROFITIEREN!

BÄKO Rohstoffe

Bieten Sie Ihren Kunden das besondere Geschmackserlebnis Hanf mit hochwertigen Produkten: BÄKO Bio Hanfmehl und BÄKO Bio Hanfnüsse.

Werbemittel, die ankommen

Die sorgen bei Ihren Kundinnen und Kunden für berauschenden Beifall: Aufmerksamkeitsstarke Werbematerialien wie **Motivplakate, Couponkarten, Gebäckeinstecker** und mehr sorgen für starke Impulskäufe, die sich sehen lassen können!

Motivplakate

Gebäckeinstecker

Motivplakate

Das Bäcker Werbeportal

Tel: 0800 428 428 4
www.baecker-werbeportal.de

Couponkarten

Mehlschablone Hanf-Schriftzug

Mehlschablone Hanfblatt

Minitarteletts

HANDLICHES FORMAT FÜR MEHR IMPULSKÄUFE

Minitarteletts, grün:
Ø 9 cm, H 2,5 cm
Art.-Nr.: 22022
VE: 500 St.

Metalltray „Minitarteletts“:
ca. L 56 cm, B 37 cm, H 1,5 cm
Art.-Nr.: 03135
VE: 1 St.

Florentiner-Ringe:
Ø 10 cm, H 2 cm
Art.-Nr.: 04822
VE: 30 St.

IM SERVICE-CLUB BESTELLEN:
T 0421 / 3502-860 | F 0421 / 3502-611
www.service-club.de

So lecker, so innovativ: Hanfbrot & Hanftoast

Sorgen Sie für eine neue Genussvielfalt in Ihrem Sortiment und begeistern Sie mit leckeren Hanf-Gebäck-Highlights! Schmecken so wie sie sind: unnachahmlich, einzigartig und einfach köstlich...

MAXIMALE VIELFALT MIT UNVERWECHSELBAREN GEBÄCKLIEBLINGEN MIT HANF!

BIO HANFNÜSSE

- dienen als Quelle für Vitamin E, Kalzium, Magnesium, Kalium und Eisen
- nussiger Geschmack
- trendiges Superfood

Zu beziehen über die BÄKO:
#308176 Bio Hanfnüsse, geschält im 15 kg Gebinde

Rezept-Nr. 01537

DAS URIGE HANF BROT

45 Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT
Das Urige Alles Gute	**5,000 kg**
Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
Hanfnüsse/-samen, geschält	0,800 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	8,000 kg
DEKOR	
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
Gesamt	20,000 kg

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen.

Bei 3/4 Gare die Schablone auflegen und die Oberfläche mit Roggenmehl absieben. Anschließend mit Schwaden schieben.

Nach 5 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	wie Mischbrotteig
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinlage	0,600 kg
Backtemperatur	250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen) fallend auf 210 °C

Rezept-Nr. 02163

URDINKEL HANFTOAST

35 Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT
Quellstück: Stehzeit 1 h	
Hanfmehl	0,500 kg
Hanfnüsse/-samen, geschält	0,500 kg
Wasser	1,000 kg
UrDinkel	**5,000 kg**
Dinkelmehl Type 630	5,000 kg
Meister Schmelz	**0,500 kg**
Zucker	0,300 kg
Speisesalz	0,150 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	5,600 kg
Gesamt	18,950 kg

HERSTELLUNG

Den Teig ohne Teigruhe zu Stücken von 0,600 kg abwiegen und rundwirken.

Nach der Zwischengare die Teigstücke langformen, in 4 Stücke teilen und in die Formen einlegen (4-Pieces-Methode).

Bei guter Gare (ca. 1 cm unter Randhöhe) die Schablone auflegen und den Hanf-Schriftzug aufsieben. Mit Schwaden schieben.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	8 Min. langsam
Teigtemperatur	ca. 25 – 26 °C
Teigruhe	keine
Teigeinlage	0,600 kg
Zwischengare	ca. 10 Min.
Backtemperatur	235 °C (5 °C unter der Temp. für Brötchen) fallend auf 220 °C

BIO HANFMEHL

- hohe Eiweißwertigkeit von 30 %
- nussiger Geschmack
- 100 % Natur & frei von Zusätzen

Zu beziehen über die BÄKO:
#106870 Bio Hanfmehl, 30 % Protein im 20 kg Gebinde

BIO HANFNÜSSE

- dienen als Quelle für Vitamin E, Kalzium, Magnesium, Kalium und Eisen
- nussiger Geschmack
- trendiges Superfood

Zu beziehen über die BÄKO:
#308176 Bio Hanfnüsse, geschält im 15 kg Gebinde

Hanf-Küchlein, die begeistern

Öfter mal was Neues für die kleine Kaffeezeit Ihrer Kunden: Leckere Hanfküchlein, die für unverwechselbare Genussmomente sorgen – und für starkes Umsatzpotenzial!

SORGEN SIE FÜR FRISCHE IMPULSE IN IHREM SORTIMENT!

Unsere Grundrezepte:

Rezept-Nr.: 02184

HANFNUSS-MASSE

ZUTATEN	GEWICHT
Meister UrDinkel-Rühr	**1.000 g**
Vollei	400 g
Speiseöl	400 g
Wasser	100 g
Hanfnüsse/-samen, geschält	190 g
Gesamt	2.090 g

HERSTELLUNG

Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit miteinander verrühren.

Rührzeit: 7 Min.

Nach Ende der Rührzeit die Hanfnüsse/-samen unterlaufen lassen.

Rezept-Nr.: 02185

URDINKEL-HANF-STREUSEL

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Clean Label Goldback	**1.500 g**
Brauner Zucker	300 g
Meister UrDinkel-Rühr	**2.000 g**
Dinkelmehl Type 630	800 g
Hanfmehl	300 g
Gesamt	4.900 g

HERSTELLUNG

Meister Clean Label Goldback mit dem braunen Zucker glatt arbeiten. **Meister UrDinkel-Rühr**, Dinkelmehl und das Hanfmehl zugeben und alles zu Streuseln verarbeiten.
Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.

Rezept-Nr.: 02071

URDINKEL-STREUSEL

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Clean Label Goldback	**1.500 g**
Brauner Zucker	300 g
Meister UrDinkel-Rühr	**2.000 g**
Dinkelmehl Type 630	1.000 g
Gesamt	4.800 g

HERSTELLUNG

Meister Clean Label Goldback mit dem braunen Zucker glatt arbeiten. **Meister UrDinkel-Rühr** und das Dinkelmehl zugeben und alles zu Streuseln verarbeiten.

Rezept-Nr. 07914

BANANEN-HANF-KÜCHLEIN

25 Backzeit

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
UrDinkel-Streusel mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	480 g	30 **Florentiner Ringe (Ø 10 cm)** auf vorbereitete Bleche stellen, die **Minitarteletts Kapseln grün** einlegen, 8 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 65 g Hanfnuss-Masse einfüllen.
Hanfnuss-Masse mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	1.950 g	
Spritzfähige Quarkfüllung:		**Spritzfähige Quarkfüllung:**
Meister KäsePlus	**180 g**	**Meister KäsePlus** mit dem Wasser und dem Vollei verrühren, anschließend den Speisequark zugeben und alles zusammen glatt rühren. **Beste Massentemperatur: ca. 25 °C**
Wasser	360 g	
Vollei	40 g	
Speisequark, Magerstufe	180 g	
Meister Bananenfüllung	**900 g**	Anschließend einen Ring der spritzfähigen Quarkfüllung (25 g) und einen Tupfen (30 g) **Meister Bananenfüllung** aufdressieren. Den restlichen Ur-Dinkel-Streusel (je 8 g) und je 1 g Hanfnüsse aufstreuen und abbacken.
Hanfnüsse/-samen, geschält	30 g	
Meister Gel Neutral	**150 g**	Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und wie gewünscht dekorieren.
Gesamt	4.270 g	
Backtemperatur		190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

BIO HANFNÜSSE

- dienen als Quelle für Vitamin E, Kalzium, Magnesium, Kalium und Eisen
- nussiger Geschmack
- trendiges Superfood

Zu beziehen über die BÄKO:
#308176 Bio Hanfnüsse, geschält im 15 kg Gebinde

Rezept-Nr. 07913

PFLAUMEN-HANF-KÜCHLEIN

25 Backzeit

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
UrDinkel-Hanf-Streusel mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	240 g	30 **Florentiner Ringe (Ø 10 cm)** auf vorbereitete Bleche stellen, die **Minitarteletts Kapseln grün** einlegen, 8 g UrDinkel-Hanf-Streusel einstreuen und 65 g Hanfnuss-Masse einfüllen.
Hanfnuss-Masse mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	1.950 g	
Vanillekrem:		**Vanillekrem:**
Meister Vanillekrem "Super"	**200 g**	**Meister Vanillekrem „Super“** mit dem Wasser glatt rühren.
Wasser	570 g	
Meister Pflaumen-Füllung	**900 g**	Anschließend einen Ring Vanillekrem (25 g) und einen Tupfen (30 g) **Meister Pflaumen-Füllung** mittig aufdressieren, 1,5 g Hanfnüsse aufstreuen (nicht auf die Fruchtfüllung) und abbacken.
Hanfnüsse / -samen, geschält	45 g	
Meister Gel Neutral	**150 g**	Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und wie gewünscht dekorieren.
Gesamt	4.055 g	

Backtemperatur: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 07915

APFEL-HANF-KÜCHLEIN

18 Backzeit

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
UrDinkel-Hanf-Streusel mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	240 g	30 **Florentiner Ringe (Ø 10 cm)** auf vorbereitete Bleche stellen, die **Minitarteletts Kapseln grün** einlegen und 8 g UrDinkel-Hanf-Streusel einstreuen.
Hanfnuss-Masse mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	2.400 g	Nun 80 g Hanfnuss-Masse einfüllen und abbacken.
Leichtkrem:		**Leichtkrem:**
Meister Leichtkrem	**220 g**	**Meister Leichtkrem** und Wasser zusammen in der Anschlagmaschine mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit ca. 3 Min. bis zu einem Litergewicht von ca. 550 g aufschlagen.
Wasser	550 g	
Meister Fruchtfüllung Apfel	**1.050 g**	Nach dem Auskühlen je Form ca. 25 g Leichtkrem als Tupfen auftragen, die **Meister Fruchtfüllung Apfel** (35 g) mittig eindressieren und mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.
Meister Gel Neutral	**150 g**	
UrDinkel-Hanf-Streusel mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	150 g	Die UrDinkel-Hanf-Streusel auf ein Alu-Blech geben und **ca. 8 Min. bei 190 °C** backen. Nach dem Auskühlen die Küchlein mit dem gebackenen Streusel dekorieren.
Gesamt	4.760 g	

Backtemperatur: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

PASST PERFEKT ZUM HERBST!

Alle Vorteile auf einen Blick

BÄKO

- **Voll im Trend:** Leckere Gebäck-Highlights mit Hanfnote
- Unwiderstehliche Genuss-Highlights, die zu **Impulskäufen** anregen
- **Starke Vielfalt:** als Hanfbrot, Hanftoast oder Hanfküchlein
- **Innovative Hanfrezepte** bereichern jedes Backwaren-Sortiment
- Verleiht **herb-würzigen, nussigen Geschmack**

Wir stehen Ihnen zur Seite

Ob in backtechnischen, betriebswirtschaftlichen oder verkäuferischen Angelegenheiten – unsere kompetenten Vertriebsmitarbeiter helfen Ihnen als Ansprechpartner gerne – wann und wo Sie möchten:

Brot / Brötchen: 0800 418 418–0 (freecall)
Feinback: 0800 418 418–1 (freecall)

hotline.brot-broetchen@csmingredients.com
hotline.feinback@csmingredients.com

The World of Baking

Jetzt scannen und unsere Vertriebsplattform besuchen!

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Das Urige Alles Gute V	Deklarationsfreundliche Vormischung für urige Gebäckspezialitäten ohne Körner und Saaten, mit den Urgetreidesorten Einkorn, Emmer, Dinkel und Waldstaudenroggen. Verfeinert mit hochwertigem Malzextrakt, Meersalz und aromatischem Sauerteig.	90385	50 %	25 kg Sack
UrDinkel Alles Gute	Produkt zur Herstellung von Kleingebäcken aus Dinkel und Urgetreide. Die einzigartige Kombination aus Dinkel, Einkorn und Emmer-Sauerteig verleihen den Gebäcken einen besonderen Geschmack. Entwickelt nach den Alles-Gute-Richtlinien von Ulmer Spatz, bietet dieses Produkt höchste Verarbeitungssicherheit.	01758	100 %	25 kg Sack
Meister UrDinkel-Rühr V ✓	100 % Mix mit Dinkel, Emmer, Einkorn, Khorasan und braunem Zucker für die Herstellung saftiger Rührmassengebäcke.	02660	100 %	15 kg Sack
Meister Schmelz V ✓	Rein pflanzliche Schmelzmargarine mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. Frei von E-Nummern, neutral im Geschmack und mit exzellentem Schmelz. Für Brezel-, Hefe-, Mürbeteige, Streusel und zum Fetten von Stollen.	01856	Individuelle Dosierung	10 kg Karton
Meister Clean Label Goldback V ✓	Die Spezialmargarine beinhaltet sorgfältig ausgewählte Zutaten wie natürliche Aromen, Sonnenblumenlecithin und ausschließlich ungehärtete Fette. Durch die besondere Komposition der Margarine sind hervorragende Verarbeitungseigenschaften und bester Geschmack garantiert.	02110	Individuelle Dosierung	10 kg Karton
Meister Pflaumen-Füllung V ✓	Gebrauchsfertige Fruchtfüllung mit Fruchtstücken in bekannter Meister Qualität. Sie zeichnet sich durch einen sehr guten, authentischen Pflaumengeschmack und eine sehr gute Backstabilität aus. Back- und frosterfest. Ohne den Zusatz von Konservierungsstoffen.	34222	Individuelle Dosierung	6 kg Eimer
Meister Bananenfüllung V ✓	Gebrauchsfertige Fruchtfüllung mit Bananen. Back- und gefrierstabil, zum Füllen von Gebäcken vor, und / oder nach dem Backen. Mit 71 % Fruchtgehalt.	34351	Individuelle Dosierung	6 kg Eimer
Meister Fruchtfüllung Apfel V ✓	Gebrauchsfertige Apfelfüllung, die durch eine glänzende Optik und feinen Fruchtgeschmack (90 % Fruchtgehalt!) überzeugt. Deklarationsfrei, back-, froster- und schnittfest, besonders geeignet für die rationelle Verarbeitung. Ohne den Zusatz von Konservierungsstoffen.	00152	Individuelle Dosierung	13 kg Eimer

V „Vegan" basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

✓ „Clean-Label"-Produkte überzeugen mit einem Höchstmaß an Ursprünglichkeit, ausgewählten Rohstoffen und besten Verarbeitungsmöglichkeiten.

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
| www.csmingredients.com
www.theworldofbaking.com

CSM INGREDIENTS