

Gemeinsam -
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Krapfen - die Stars unter den Siedegebäcken

Galaktisch gefüllt und himmlisch lecker




HIMBEER-
SCHNUPPE

SCHOKO-
KOMET

NOUGAT-
ORBIT

VANILLE-
VENUS



Geschmack wie
von einem
anderen
Stern!

GALAKTISCHE KRAPPFEN

Jetzt wird es galaktisch! Die Krapfen-Stars erobern die Gebäcktheke

Abheben mit voller Absatzkraft

Freunde süßer Köstlichkeiten aufgepasst: Krapfen sind absolute Klassiker in jeder Verkaufstheke und sorgen für locker-saftigen Genuss. Jetzt können Sie die beliebten Siedegebäcke mit raffinierten Füllungen und funkelnden Toppings in drei Schritten erst richtig zum Strahlen bringen:

1

KRAPFEN
HERSTELLEN

2

HIMMLISCH
FÜLLEN

3

SPANNEND
DEKORIEREN






VANILLE-
VENUS

SCHOKO-
KOMET

ERDBEER-
GALAXIE

HIMBEER-
SCHNUPPE

Begeistern mit galaktischen Krapfen

-  **Faszinieren:** Die besonderen Geschmackserlebnisse sind ein impulsstarkes Verkaufsargument und wirken zielgruppenerweiternd
-  **Binden:** Ein vielfältiges Sortiment mit neu interpretierten Klassikern lässt Ihre Kunden immer wiederkommen, um neue Gebäckkreationen zu entdecken
-  **Überzeugen:** Außergewöhnliche Füllungen und ein auffälliges Dekor machen neugierig und steigern die Profitabilität

Nougat-Orbit

Krapfen mit **Nougatcreme** füllen, mit **Patissa Dunkle Glasur** überziehen, mit Knusperperlen, Zuckersternen und Streudekor dekorieren.

Nougatcreme

Herstellung	Zutaten	Gewicht
Meister Nusetta und Meister eisella Krem in der Aufschlagmaschine ca. 2 Minuten cremig rühren.	Meister Nusetta Meister eisella Krem	1.000 g 200 g
	Gesamtgewicht	1.200 g

Vanille-Venus

Krapfen mit **Puddingcreme** füllen, mit aufgelöster **Meister eisella Krem** überziehen und mit schwarzem und silbernem Streudekor dekorieren.

Puddingcreme

Herstellung	Zutaten	Gewicht
Meister Kaltcremepulver mit Milch und Wasser verrühren, einige Minuten quellen lassen, danach glatt rühren.	Meister Kaltcremepulver Milch Wasser	400 g 500 g 500 g
	Gesamtgewicht	1.400 g

Schoko-Komet

Krapfen mit **Schokocreme** füllen, mit **Patissa Dunkle Glasur** überziehen und anschließend mit Goldpulver und braunen Zuckersternen dekorieren.

Schokocreme

Herstellung	Zutaten	Gewicht
Meister eisella Krem zusammen mit Meister Goldcreme schaumig rühren. Meister Sahnessa Schoko mit Wasser glatt rühren und kurz quellen lassen. Gemeinsam fertig aufschlagen. Litergewicht ca. 400 g.	Meister eisella Krem Meister Goldcreme Meister Sahnessa Schoko Wasser	500 g 500 g 250 g 250 g
	Gesamtgewicht	1.500 g

Himbeer-Schnuppe

Krapfen mit **Himbeerfülle** füllen, mit aufgelöster, eingefärbter* **Meister eisella Krem** überziehen und mit roten Knusperperlen und Perlmutter-Glitzerzucker verzieren.

Himbeerfülle

Herstellung	Zutaten	Gewicht
Früchte aufgetaut mit dem Wasser pürieren. Meister Kaltcremepulver in die pürierte Masse einrühren, einige Minuten quellen lassen und danach glatt rühren.	TK-Himbeeren Meister Kaltcremepulver Wasser	1.000 g 200 g 200 g
	Gesamtgewicht	1.400 g

Erdbeer-Galaxie

Krapfen mit **Erdbeerfülle** füllen, mit aufgelöster und eingefärbter* **Meister eisella Krem** überziehen. Anschließend mit weißen Zuckersternen und grünem Streudekor dekorieren.

Erdbeerfülle

Herstellung	Zutaten	Gewicht
Früchte aufgetaut mit dem Wasser pürieren. Meister Kaltcremepulver in die pürierte Masse einrühren, einige Minuten quellen lassen und danach glatt rühren.	TK-Erdbeeren Meister Kaltcremepulver Wasser	1.000 g 200 g 200 g
	Gesamtgewicht	1.400 g

* zum einfärben der bei 45 °C aufgelösten **Meister eisella Krem** nur fettlösliche Lebensmittelfarben verwenden!

Fantastisch in Szene gesetzt

Inszenieren Sie Ihre Krapfen gekonnt in einer galaktischen Atmosphäre und profitieren Sie von unserer starken Verkaufsförderung. Sprechen Sie Stamm- und Neukunden gleichermaßen an und wecken Sie das Interesse erweiterter Zielgruppen!

Das stimulierende Motivplakat und die spacigen Gebäckeinstecker sorgen für maximale Aufmerksamkeit und machen Appetit auf abwechslungsreiche Leckerbissen!



Plakat
DIN A3



Gebäckeinstecker
H 7,8 cm / B 6 cm

Krapfen Kartons
finden Sie im
Service Club
Tel.: 0463 / 41403 0

202007 | Vorbehaltlich Irrtümer und Druckfehler.