

*Gemeinsam –
aus Leidenschaft*



Ulmer Spatz

KULT-KRUSTE MIT CHARAKTER

Gebäckveredelung mit Ikonen der Geschichte



Machen
Sie Ihre
Gebäcke zu
Kunstwerken!



KULT-KRUSTE

Meisterwerke für Ihr Sortiment

Beethoven, Einstein, Hildegard von Bingen – große Namen, die Geschichte geschrieben haben. Mit unseren praktischen Mehlschablonen bringen Sie diese und weitere Legenden direkt in Ihre Gebäcktheke! Nutzen Sie das Potenzial der bekannten Ikonen für maximale Aufmerksamkeit bei Ihren Kunden.

Ziehen Sie jetzt alle Blicke auf Ihr Sortiment und verbinden Sie Tradition mit kreativem Handwerk – schnell, einfach und eindrucksvoll mit Mehlschablonen!

Alle Motive auf einen Blick:

Einfach Mehlschablone auflegen und absieben



Ihre Vorteile

- ✓ **Setzen Sie gezielte Akzente in Ihrer Theke:** die veredelten Brote heben Sie effektiv vom Wettbewerb ab.
- ✓ **Unschlagbar schnell & einfach:** Mit der Mehlschablone zaubern Sie im Handumdrehen einzigartige Kult-Krusten.





Ulmer Spatz

Individuelle Werbemittel für Ihren Erfolg!

Nützen Sie unsere attraktiven Vorlagen für Ihre personalisierten Plakate und Couponkarten, ergänzt mit Ihrer individuellen Aktion.



**THE WORLD
OF BAKING**
BY CSM INGREDIENTS

Jetzt scannen und unsere
Vertriebsplattform besuchen!





Die Urige Kult-Kruste

ZUTATEN	GEWICHT
Urgetreide 6-Korn-Brot	5,000 kg
Dinkelmehl T700	5,000 kg
Speisesalz	0,240 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	7,600 kg
Gesamt	18,020 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 27 – 28 °C
Knetzeit	8 Min. langsam, 3 Min. schnell
Teigruhe	25 Min.
Stückgare	ca. 35 – 40 Min.
Einwaage	600 g
Backtemperatur	240 °C fallen auf 210 °C
Backzeit	ca. 45 Min.

HERSTELLUNG

Die Brote nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparat setzen. Bei voller Gare die Schablone auflegen und die Teiglinge mit Mehl absieben. Mit Schwaden schießen und nach 2 Minuten den Zug öffnen.

ZUTATEN	GEWICHT
Hildegard von Bingen Brot	5,000 kg
Dinkelmehl T700	5,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,500 kg
Gesamt	17,700 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Teigtemperatur	ca. 27 – 28 °C
Knetzeit	6 Min. langsam, ca. 1 Min. schnell
Teigruhe	ca. 30 Min.
Stückgare	ca. 35 – 40 Min.
Teigeinlage	600 g
Backtemperatur	240 °C fallen auf 200 °C
Backzeit	ca. 40 Min.

Unser Produkte

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Urgetreide 6-Korn-Brot  	Deklarationsfreundliche Backvormischung mit 6 Urgetreide Raritäten. Zur Herstellung von 6-Korn-Urgetreidebrot mit einem kräftigen, nussigen, leicht röstigen Geschmacksprofil	10221099	50 %	25 kg Sack
Hildegard von Bingen Brot  	Saftiger aromatischer Brotgenuss mit langer Verzehrsfrische nach den Lehren von Hildegard von Bingen. Mit wertvollen Zutaten, die die Ursprünglichkeit und Natürlichkeit des Brotes ausmachen: Dinkel, Emmer, Einkorn, Dinkel- und Roggen-sauerteig, Gewürze. Frei von Lebensmittelzusatzstoffen.	10221099	50 %	25 kg Sack

 = vegan