

Gemeinsam –
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz



Combicorn

KREATIVE
FREIRÄUME

Natürlich. Bewusst.
Individuell.

DIE KREATIV-LINIE FÜR IHRE MEHRKORN-SPEZIALITÄTEN

Alles
Gute 

DIE COMBICORN KREATIV- LINIE IM ÜBERBLICK

Entdecken Sie Ihre zahlreichen Gestaltungsmöglichkeiten mit **Combicorn**.

Combicorn



Für die Herstellung vielfältiger
Mehrkornbrote und -kleingebäcke.
Verfeinert mit geröstetem
Sesamöl.

Combicorn Doppelmalz

Für die Herstellung
von dunklen Malz-
mehrkorn-Spezialitäten.



Combicorn Kürbiskern

Für die Herstellung
nussig-aromatischer
Kürbiskern-Gebäckspezialitäten.
Verfeinert mit hochwertigem Öl
aus gerösteten Kürbiskernen.



Combicorn UrAcker Korn

Ideal für die Herstellung
von Mehrkorn-Spezialitäten
mit Dinkel, Einkorn, Emmer
und dem Mehl der Edelkastanie.



Combicorn Malzkern

Zur Herstellung von malzig-
aromatischen Sonnenblumen-
kern-Gebäckspezialitäten.
Verfeinert mit hochwertigem Öl
aus gerösteten Sonnenblumenkernen.



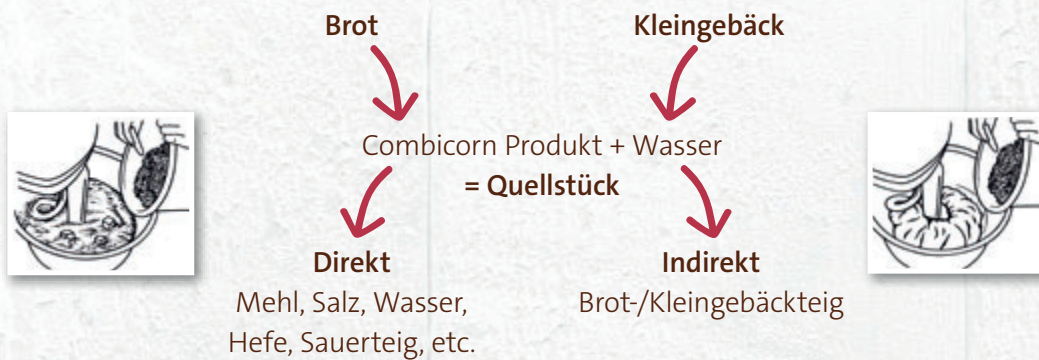
INDIVIDUALITÄT MACHT DEN UNTERSCHIED



Jede Mehrkorn-Spezialität ist ...

- ... **rationell** für Brot und Kleingebäck geeignet.
- ... **variabel** dosierbar (5–50 % , je nach Wunsch) und ermöglicht Ihnen dadurch die größtmögliche Flexibilität und Vielseitigkeit.
- ... **variantenreich** und erlaubt die individuelle Gestaltung Ihrer Backwaren mit unterschiedlichen Auslobungen (Mehrkorn, Sonnenblumenkerne, Malz, Kürbiskerne, Kastanienmehl, Urgetreide).
- ... **individuell** und eignet sich zum Unterkneten in bestehende, hauseigene Teige oder zur direkten Zugabe.
- ... **flexibel** und ermöglicht die Verwendung hauseigener (Vollkorn-) Mehle.

Anwendungsprinzip = Individualprinzip



IHRE PRODUKTVORTEILE

Combicorn Produkte beinhalten natürliche Rohstoffe, die sich optimal für die Herstellung unterschiedlichster Mehrkorn-Spezialitäten eignen. **Combicorn** Produkte erlauben Ihnen auf die Kundenwünsche nach Qualität und Ursprünglichkeit einzugehen.

- ✓ **Sorgfältig ausgewählte & natürliche Zutaten**
kostbare Rohstoffe werden zusätzlich verarbeitbar und verfügbar gemacht
(z. B. Mehl der Edelkastanie, geröstete Öle, Gewürze)
- ✓ **Alle Combicorn Produkte sind ENr.-frei**
- ✓ **Abgerundete Geschmackskomposition**
großer Anteil an Körnern und Ölsaaten, den Kundenwünschen entsprechend
- ✓ **Das Individualprinzip von Combicorn**
Sie alleine entscheiden und genießen kreative Gestaltungsfreiheit
- ✓ **Flexibilität**
eröffnet eine einzigartige Sortimentsvielfalt mit besonderen Auslobungen
- ✓ **Arbeitsersparnis**
ausgewählte und bereits vorportionierte Rohstoffe erleichtern Ihre Arbeit & Lagerhaltung
- ✓ **Hohe Qualitätssicherung**
hohe Verarbeitungssicherheit durch geprüfte Rohstoffqualität



INDIVIDUELLE GEBÄCKS- SPEZIALITÄTEN – AUCH ALS VOLLKORN

Vollkornbrot mit Combicorn

TEIGBEREITUNG:

Quellstück (Stehzeit 30 Minuten):

Combicorn	3.000 g
Wasser, ca.	3.000 g
Gesamt	6.000 g



Hauptteig:

Weizenvollkornmehl	4.900 g
Roggenvollkornmehl	2.100 g
Almerol Neu	60 g
Salz	150 g
Hefe	250 g
Brotgewürz	70 g
Wasser, ca.	4.000 g
Gesamt	11.530 g

HERSTELLUNG:

Knetung	8 + 2 Min.
Teigtemperatur	28 °C
Teigruhe	30 Min.
Stückgare	ca. 40 Min.
Backtemperatur	240 °C fallend auf 210 °C
Backzeit	45 Min.

Nach der Teigruhe zu Wecken aufarbeiten, in Vollkornmehl oder Saaten wälzen. Einschneiden und bei guter Gare mit Schwaden backen.

TIPP: Durch Zugabe von **Brotstabil** erhöht sich die TA, das Volumen und die Gärstabilität.

Vollkorn Malzspitz mit Combicorn Doppelmalz

TEIGBEREITUNG:

Quellstück (Stehzeit 30 Minuten):

Combicorn Doppelmalz	3.000 g
Wasser, ca.	3.000 g
Gesamt	6.000 g



Hauptteig:

Weizenvollkornmehl	7.000 g
Ulmer Eismalz Tradition	400 g
Salz	150 g
Hefe	300 g
Öl	200 g
Wasser, ca.	3.300 g
Gesamt	11.350 g

HERSTELLUNG:

Knetung	6 + 3 Min.
Teigtemperatur	26 °C
Teigeinlage	80 g
Backtemperatur	250 °C fallend auf 220 °C
Backzeit	15 Min.

Bei Aufarbeitung über eine Kleingebäck-Anlage direkt verarbeiten, und die Vollkorn Malzspitz über GU/GV reifen lassen. Bei direkter Aufarbeitung 15 Min. Teigruhe und 10 Min. Pressengare einhalten.

TIPP: Durch Zugabe von **Brotstabil** erhöht sich die TA, das Volumen und die Gärstabilität.



MEHRKORN – GENUSS DER BEGEISTERT

Mit **Combicorn** haben Sie die Möglichkeit eine solide Grundlage für Ihre Backwaren zu schaffen: dabei handelt es sich um aufeinander abgestimmte Zutaten, die den Anforderungen spezieller Mehrkorn-Gebäcke entsprechen und die kreative Gestaltung Ihres Sortiments unterstützen. So können Sie Ihr Sortiment flexibel auf die Wünsche Ihrer Kunden abstimmen.

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr. / MDM	Verpackung
Combicorn 	Basismischung zur Herstellung einer großen Vielfalt von Mehrkornbrotten und -kleingebäcken. Ab 16 % in Mehl kodexgerechte Auslobung „Mehrkornbrot“ möglich.	54810 / 10086893	25 kg Sack
Combicorn Doppelmalz 	Basismischung zur Herstellung einer großen Vielfalt von dunklen Malzmehrkornbrotten und -kleingebäcken. Ab 17 % in Mehl kodexgerechte Auslobung „Malz-Mehrkornbrot“ möglich.	13212 / 10261678	25 kg Sack
Combicorn Kürbiskern 	Basismischung zur Herstellung von nussig-aromatischen Kürbiskern-Gebäckspezialitäten. Ab 32 % in Mehl kodexgerechte Auslobung „Kürbiskernbrot“ möglich.	16425 / 10086886	25 kg Sack
Combicorn Malzkern 	Basismischung zur Herstellung von malzig aromatischen Sonnenblumenkern-Gebäckspezialitäten. Ab 36 % in Mehl kodexgerechte Auslobung „Sonnenblumenkernbrot“ möglich.	18325 / 10086887	25 kg Sack
Combicorn UrAcker Korn 	Basismischung für Mehrkornspezialitäten mit Dinkel, Einkorn, Emmer und dem Mehl der Edelkastanie. Individuell für Brot und Kleingebäck einsetzbar.	00742 / 10171527	25 kg Sack

Halten Sie sich rundum informiert:



www.facebook.com/CSMIIngredients



www.theworldofbaking.com

