

SÜSSE BOWLS

IMPULSE FÜRS FRÜHSTÜCKS- UND KUCHENGESCHÄFT



FRÜHSTÜCKSGESCHÄFT

WEITER GEDACHT

Neuer Glanz für den guten alten Haferbrei!

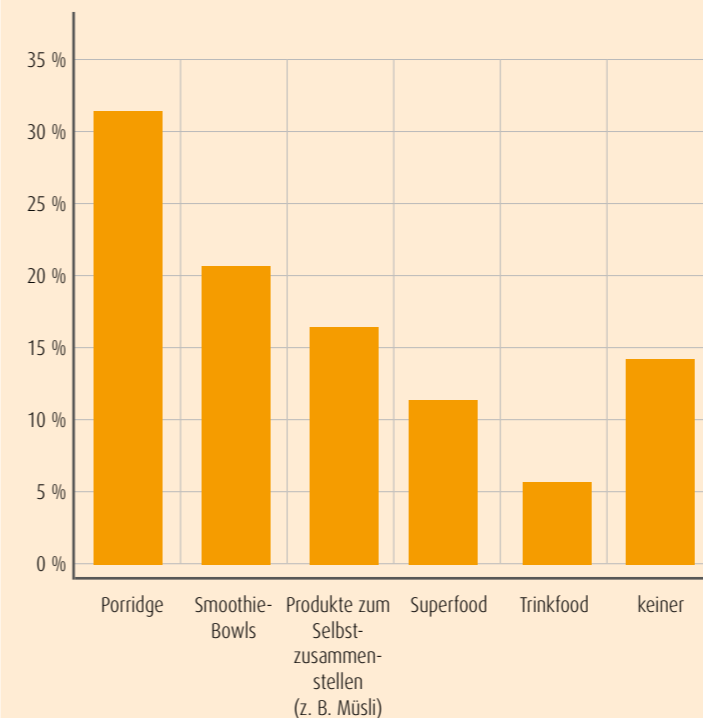
Der anhaltende Trend zu wachsendem Gesundheitsbewusstsein und die Erkenntnis, dass auch altbekannte regionale Produkte die gleichen positiven Eigenschaften haben wie exotisches Superfood aus aller Herren Länder, haben den Haferflocken zu ganz neuen Ä(E)hren verholfen. **Jetzt heißt es aber nicht mehr Haferbrei, sondern Porridge** (engl. für Haferbei) **oder Overnight Oats** (engl. für Über-Nacht-Hafer).

Mit neuem Namen ausgestattet und verfeinert mit Früchten, Nüssen oder Saucen, werden aus dem guten alten Haferbrei oder Quark und Joghurt **abwechslungsreiche Frühstücksangebote** auch für das **To-go-Geschäft**. Mit Frühstücksbowls werden sowohl junge Trendsetter als auch ernährungsbewusste Kunden auf dem Weg ins Büro abgeholt.

Mit Frühstücksbowls am Puls der Zeit!

Unsere Idee für Frühstücksbowls kombiniert gleich mehrere aktuelle Trends im Frühstücksbereich.

Welcher dieser Trends ist Ihnen in letzter Zeit aufgefallen?



Quelle: POSpulse, Juni 2019

Warum Frühstücksbowls:

- ideale Ergänzung des Frühstücksangebotes
- passend zum Trend zu mehr Ernährungsbewusstsein
- bei Jung und Alt beliebt
- optimal für das To-go-Angebot
- kann in der Backstube vorbereitet und in der Filiale verfeinert und serviert werden

Kompetenz auf ganzer Linie

Sowohl in Sachen **Frühstück** als auch im Umgang und der Verarbeitung von Getreide **macht Ihnen als Bäcker so schnell keiner etwas vor**. Porridge und Overnight Oats basieren auf Getreide. Die benötigten Zutaten sind in jeder Backstube vorhanden.

Der Verzehr vor Ort ist in Ihren Verkaufsräumen nicht möglich? Dann beleben Sie mit einem abwechslungsreichen Angebot an Frühstücksbowls Ihr **To-go-Angebot**. Mit der perfekten Basis, einer Prise Kreativität und wenigen weiteren Zutaten können Sie Ihr individuelles Frühstücksangebot schnell und unkompliziert auf die Wünsche Ihrer Gäste anpassen.



Praktisch und lecker: Porridge zum Mitnehmen!

Porridge Bowl mit frischen Beeren

Inspiration Frühstücksbowls

Pistazie pur!
Die Bowl ist abfiliiert mit unserer
Konditoreipaste Pistazie 100.



Porridge Bowl „Kernige Aprikose“

Basis:
Porridge, verfeinert mit Konditoreipaste
Haselnuss ohne Stücke (22206)

- Toppings:**
- Paradiso Fruchtgenuss Aprikose (31118)
 - gebrannte Nüsse (s. Seite 9)
 - Konditoreipaste Pistazie 100 (43230)
 - gebrannte Saaten und Kerne (s. Seite 9)

Overnight Bowl „Beere Holunder“

Basis:
Overnight Oats, mit Konditoreipaste Erdbeere
(20704), Konditoreipaste Holunderblüte
(43704) und Leinsamen verfeinert

- Toppings:**
- Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere (31818)
 - frische Beeren
 - Black-Cookie-Granola (s. Seite 9)
 - Dekor Schokoklein (97201)



Süß und säuerlich!
Unser Paradiso Fruchtgenuss
Rote Johannisbeere ist optisch und
geschmacklich ein echtes Highlight -
und für Sie einfach im Handling!

BASIS FÜR (FRÜHSTÜCKS-)BOWLS

Für eine gelungene Frühstücksbowl benötigen Sie eine gute Basis:

- Porridge,
- Overnight Oats,
- Joghurt oder Quark

eignen sich hervorragend als Grundlage. Folgend finden Sie Grundrezepturen und Verfeinerungsideen.

Große Mengen Porridge perfekt vorbereitet ...

Größere Mengen Porridge können Sie ideal in Ihrem Cremekocher vorbereiten. So brennt nichts an und Sie binden kein Personal während der Kochzeit.



TIPP

Porridge (Grundrezept)

Zutaten für 5 kg	
Milch 1,5 %	4.000 g
Haferflocken, zart	450 g
Haferflocken, kernig	400 g
Zucker	100 g
16604 Trisan	30 g
Salz	20 g

Alle Zutaten miteinander verrühren und für 5-10 Minuten cremig kochen.

Tipp: Warm oder kalt ein Genuss!

Joghurt, Quark und Co (Grundrezept)

Zutaten für 5 kg	
Joghurt (cremig, mild) oder Quark	4.650 g
Zucker	300 g
27006 Citrone NOBLESSE	25 g
21804 Konditoreipaste Vanille BOURBON	25 g

Tipp: Direkt im Eimer verfeinern und anschließend portionieren.

Overnight Oats (Grundrezept)

Zutaten für 5 kg	
Wasser	2.250 g
Quark	1.200 g
Haferflocken, kernig	600 g
Haferflocken, zart	600 g
Zucker	225 g
Leinsamen	100 g
21804 Konditoreipaste Vanille BOURBON	25 g

Alle Zutaten vermengen und über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.

Tipp: In einem leeren 5-kg-Eimer vorbereiten für optimales Handling.

Verfeinern

... mit Konditoreipasten

Geben Sie Porridge, Overnight Oats oder auch Joghurt und Quark einen ganz besonderen Geschmack mit unseren zahlreichen Konditoreipasten:

- heimische und exotische Früchte
- Blüten
- Nuss-Variationen
- Kaffee, Schokolade + Karamell-Varianten
- aromatische Gewürze
- alkoholische Spezialitäten

... mit Eisflips

Nicht nur als Topping ein echter Hingucker, auch zum Verfeinern der Basisrezepturen geeignet.

Wählen Sie aus über 25 Varianten von A wie Amarena bis W wie Walnuss.



Haselnuss-Porridge:

Porridge-Grundrezeptur mit 50 g : 1.000 g Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke (22206) verfeinern.

Erdbeer-Holunder-Oats:

Overnight-Oats-Grundrezeptur mit 60 g : 1.000 g Konditoreipaste Erdbeere (20704) und 20 g : 1.000 g Konditoreipaste Holunderblüte (43704) verfeinern.

IDEEN

KNUSPRIGE TOPPINGS

Knusprige Saaten, Kerne und Nüsse oder crunchy Granola bzw. Knuspermüsli sind ideal zum Ausdekorieren Ihrer Bowls. Egal, ob Frühstücks-, Snack- oder Cake Bowl, die gebrannten Spezialitäten bringen eine zusätzliche Konsistenz in Ihre Kreation und machen das Gesamterlebnis noch spannender!

Gebrannte Saaten und Kerne

GRUNDREZEPT:

33518 Bienetta	300 g
Leinsamen	50 g
Mohn	50 g
Sesam	50 g
Kürbiskerne	50 g
Kokosraspel	50 g
Sonnenblumenkerne	50 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 8 Min.

Bienetta mit den restlichen Zutaten vermischen, auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und bei ca. 190 °C abbacken bis es eine goldbraune Farbe hat. Nach dem Backen erkalten lassen, in Stücke brechen und verpacken.

Gebrannte Nüsse

GRUNDREZEPT:

33518 Bienetta	150 g
Nussmix	75 g
Mandeln, geschält	75 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 8 Min.

Bienetta mit den restlichen Zutaten vermischen, auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und bei ca. 190 °C abbacken bis es eine goldbraune Farbe hat. Nach dem Backen erkalten lassen, in Stücke brechen und verpacken.



Bienetta – so einfach geht Knusper!

Bienetta ist unsere Grundmischung für knusprige Leckereien. Bei der Zusammenstellung Ihrer persönlichen Lieblingsmischung halten Sie sich einfach an die Faustformel: ein Teil Bienetta und ein Teil Mandeln, Nüsse, Sesam, Kokosflocken, Saaten oder Kerne nach Belieben.

Bienetta (33518) ist erhältlich als 10 x 600-g-Karton.

Granola (Knuspermüsli)

GRUNDREZEPT:

33518 Bienetta	150 g
Mandeln, gestiftelt	60 g
Haferflocken, zart	40 g
Haferflocken, kernig	50 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 180 °C ⌚ ca. 8 + 4 Min.

Bienetta mit den restlichen Zutaten vermischen, auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und bei ca. 180 °C ca. 8 Minuten abbacken. Nach dem Backen erkalten lassen und in kleine Stücke brechen. Das Granola ein zweites Mal für ca. 4 Minuten abbacken, bis es eine goldbraune Farbe hat, und nochmals zerkleinern. Danach auskühlen lassen und verpacken.

Tipp: Für Black-Cookie-Granola die kernigen Haferflocken durch unser leicht zerstoßenes Dekor Black Cookie Crunch (99101) ersetzen und gehackte Mandeln verwenden.

Das beste Granola der Stadt – ab sofort in Ihrer Filiale!

Ihre ganz persönliche Spezialmischung wird so beliebt, dass Ihre Kunden das Granola auch für zu Hause haben möchten.

Unser Tipp:

Im Standbeutel verpackt und mit einem passenden Etikett versehen, können Sie Ihren Kunden das Granola bzw. Knuspermüsli auch zum Mitnehmen anbieten.



TIPP

KUCHEN EINMAL ANDERS

CAKE BOWLS

Eine Cake Bowl besteht eigentlich aus den gleichen Zutaten wie ein Stück Torte oder eine Schnitte. Der Unterschied ist, dass die Zutaten ansprechend in einer Schale – Bowl – angerichtet werden. So kommt viel Abwechslung in Ihre Auslage und Ihre Kuchen- und Tortencreations können Löffel für Löffel sogar auch unterwegs genossen werden.

Die Zusammenstellungen der Cake Bowls sind denkbar einfach: Man nehme ein paar Würfel Rührkuchen oder Biskuit, aromatisierte Sahne oder Cremes und ein paar Dekore oder Saucen. Anders als bei den Frühstücksbowls steht hier nicht der gesundheitsbewusste Aspekt im Vordergrund, sondern einfach nur der Genuss und die kleine Belohnung im Alltag.

Cake Bowls sind so einfach in der Zubereitung, dass mit ein wenig Vorbereitung die Bowls auch von Ihrem Verkaufspersonal frisch für die Kunden zubereitet werden können.



Cake Bowl im Schwarzwälder-Kirsch-Stil

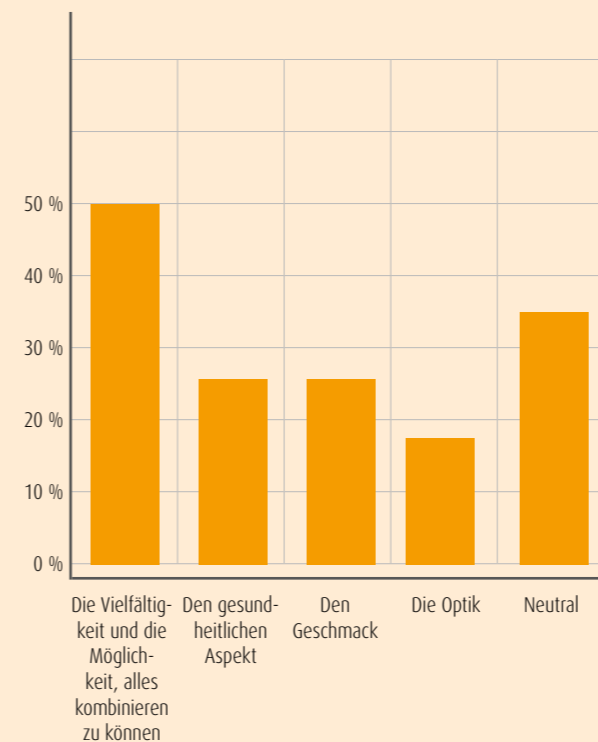
Warum Cake Bowls:

- moderne Abwechslung für das Torten-, Schnitten- und Kuchenangebot
- immer wieder neu kombinierbar
- auch Überhänge von Torten- oder Schnittenböden können verarbeitet werden
- mit wenigen Handgriffen in der Filiale veredelt und serviert
- Ergänzung des To-go-Angebotes

Das Gute an Bowls ...

Immer wieder anders, immer wieder neu – und dabei so einfach in der Zubereitung. Braucht es noch mehr Argumente für mehr Abwechslung im Kuchenangebot?

Was schätzen Kunden an Bowls besonders?



Quelle: Bookatable, 2019

Bowls sind gekommen, um zu bleiben

Seit einigen Jahren erobern bunte Bowls Restaurants und Imbiss-Konzepte, sind Ausdruck von Lifestyle und Ernährungsgewohnheiten. Doch warum haben Bowls sich fest in unserem Alltag verankert? Ganz einfach! Sie sind unkompliziert, lassen sich immer wieder neu inszenieren und bieten somit Abwechslung im Alltag. Darüber hinaus lassen sich Bowls sehr gut vorbereiten und im Büro, auf der Arbeit oder bei einem Picknick ganz unkompliziert genießen.

Bekannt geworden ist der Trend über herzhafte, bunte Gerichte oder aromatische Frühstücks- oder Smoothie Bowls.

Wir zeigen jetzt, dass auch die traditionelle Torte als Bowl jung, frisch und trendy sein kann – und das To-go-Angebot in Bäckereien und Konditoreien nachhaltig belebt.

Inspiration Cake Bowls - Kuchen mal anders!



Cake Bowl „Death by Chocolate“

Basis:
Browniewürfel (s. Seite 15) und Schoko-
Sahne

Toppings:

- Butterkaramell (45118)
- Dekor Confetto Crisp (39930)
- Schokoladino (36818)
- Dekor Mini Späne Karamellgeschmack (19140)
- Dekor Schoko Gitterplatten (92901)

Saftige Basis!

Diese Bowl ist der Traum aller
Schokoladenliebhaber. Die saftigen
Browniewürfel sind die ideale Basis!



Cake Bowl „Käse-Sahne“

Basis:
Käse-Sahne und Dinkel-Zitronen-Rührkuchen-
Würfel (s. Seite 15)

Topping:

- Mandarinenfilets, Dosenfrüchte
- Dekor Mini Späne Karamellgeschmack (19140)
- Dinkel-Zitronen-Rührkuchen-Würfel (s. Seite 15)
- Dekor Käse Sahne (06701)

Moderner Klassiker!

Käse-Sahne ist ein Verkaufsschlager.
Die neue Verkaufsform – als Bowl – spricht
zusätzliche Zielgruppen an.

KUCHENWÜRFEL ALS BASIS

Bowls erfreuen sich immer stärkerer Nachfrage. Nutzen Sie dieses Potenzial und bieten Sie Kuchen und Torten in der Schale an. Mit Cake Bowls können Sie Ihr Snack-Geschäft ausbauen – egal ob vor Ort oder to go!

Unsere Kuchenwürfel-Empfehlungen:

Dinkel-Zitronen-Rührkuchen

Ur-Weizen ist in den letzten Jahren auch vermehrt im Feinback-Bereich zu finden. Abgeschmeckt mit feiner Zitronennote, passt unser Dinkelkuchen perfekt zu modernen Torten-Interpretationen in der Schale.

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20

43113 SandRühr Premium
Dinkelmehl
Wasser
Speiseöl
27006 Citrone NOBLESSE
72104 Citrone Europa

600 g
400 g
400 g
400 g
30 g
15 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 35 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.

Roggen-Rührkuchen

Durch den Einsatz von Roggenmehl schmeckt dieser Rührkuchen deutlich weniger süß – fast schon ein wenig nussig oder herzhaft. Somit passen die Roggenkuchenwürfel perfekt zu einer modernen Cake Bowl.

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20

43113 SandRühr Premium
Roggenmehl
Wasser
Speiseöl
78704 Zimt

600 g
400 g
440 g
400 g
6 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 35 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.

Brownie

Der klassische Brownie ist der Inbegriff für Schokoladengenuss und Schokolade macht bekanntlich glücklich. So wird aus Kuchenbowls mit Brownies Balsam für die Seele.

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20

40222 Sacher Mix
Butter, temperiert
Wasser
20406 Konditoreipaste
Creme de Cacao
Zucker

720 g
420 g
350 g
60 g
280 g

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 35 Min.

Alle Zutaten 4 Minuten im All-in-Verfahren verrühren. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und abbacken. Nach dem Backen die Brownies stürzen und auskühlen lassen.

Besonderer Tipp:

Nach einem Tag entfalten die Brownies ihr volles Aroma.

CREME DE LA CREME

Was verspricht puren Torten-Genuss? Richtig! Die Kombination aus gebackenen Böden und luftigen Cremes oder Sahne.

Auch unsere Cake Bowls können nach diesem Rezept kombiniert werden. Unsere Fonds Royals CL verleihen Sahne Aroma und besonders langen Stand. Unsere Cremepulver unterstützen bei unterschiedlichen Creme-Varianten. Wie immer gilt bei unseren Produkten: Rationelles Verarbeiten erspart Zeit im Backstubenalltag.

Sahne und Cremes vorbereiten – in der Filiale nutzen!

Bereiten Sie Sahne und Cremes in der Backstube vor und füllen Sie sie in praktische Spritzbeutel. So ist die finale Zubereitung der Cake Bowls in der Filiale ganz einfach umzusetzen.



TIPP

Sahne

... mit Fond Royal CL

Mit unseren Fond Royal CL Sahneständen gelingen locker-leichte Sahne-Toppings für Torten in der Schüssel, die auch lange stabil in der Auslage bleiben. Über 20 fein abgestimmte Geschmacksvarianten bieten gelingsicheren Sahnegenuss für vielfältige Cake Bowls.

Entdecken Sie

- fruchtige Varianten wie Buttermilk-Lemon, Himbeer oder Waldfrucht
- Molkereiprodukte wie Käse-Sahne oder Mango Lassi
- Schoko, Nuss und mehr von Café au Lait über Haselnuss bis zu weißer Schokolade

Unsere Fachberater beraten Sie gerne zu unserem umfassenden Sortiment.

Cremes

... mit unseren Kaltcremes

Unsere Kaltcremes sind sicher, schnell und einfach zubereitet:

- Buttercreme Basis (34611) Basispulver zur Herstellung feinsten deutscher Buttercreme
- Cheesecake Basis (18966) Cremepulver zur Herstellung von köstlichen ungebakenen Käsmassen
- Creme Bavarett (33910) Basispulver zur Herstellung von Bayrisch Creme und anderen Tortenfüllungen
- Creme Classic (33611) Aufschlagbare Kaltcreme mit Sahne-Vanille-Geschmack

Verfeinern

... mit Konditoreipasten

Verfeinern Sie die Basiscremes nach Belieben und wählen Sie aus zahlreichen Geschmacksrichtungen:

- heimische und exotische Früchte
- Blüten
- Nuss-Variationen
- Kaffee, Schokolade + Karamell-Varianten
- aromatische Gewürze
- alkoholische Spezialitäten

... mit Sahnemarmorias

Aromatischer Geschmack und intensive, natürliche Farbe – ganz ohne Farbstoff. Unsere Sahnemarmorias sorgen für geschmackliche Highlights und farbenfrohe Hingucker in der Theke, in drei leckeren Varianten:

- Erdbeere (51006)
- Pfirsich-Maracuja (50906)
- Zitrone (52906)

PERFEKTE OPTIK – GUTER GESCHMACK

Das Auge isst bekanntlich mit. Mit einer abwechslungsreichen Ausgarnierung setzen Sie Akzente auf jeder Bowl und sorgen für ein ausgefallenes und optisch ansprechendes Sortiment in Ihrer Theke.

Fruchtfüllungen

Es müssen nicht immer frische Früchte sein. Unsere Paradiso Fruchtgenuss Fruchtfüllungen sind verzehrfertig und dadurch eine unkomplizierte Frucht Komponente für jede Bowl.

Erhältlich in den Sorten

- Aprikose (31118)
- Erdbeere (34318)
- Heidelbeere Plus (32218)
- Himbeere Plus (30918)
- Kirsche (31218)
- Pfirsich (32118)
- Rote Johannisbeere (31818)

Dekore

Unsere **Streudekore** sorgen für eine ansprechende Optik und bringen zusätzlich Geschmack und unterschiedliche Texturen in die Bowl.

Tipp: Nutzen Sie **Dekoraufleger**, um die Torte in der Schüssel zu beschreiben.

Früchte

Mit frischen Früchten kommen saisonale Abwechslung und leuchtende Farbe als Topping auf Ihre Bowls. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf – Obst und Früchte passen zu fast jeder Geschmacksrichtung.

Eisflips

Unsere Gelatop Eisflips sind nicht nur optimal für köstliche Eisbecher, sondern eignen sich auch hervorragend für Frühstücks- oder Cake Bowls. Mit ihrer fließfähigen Konsistenz lassen sie sich auch ideal in der Filiale aus der praktischen 1-kg-Flasche dosieren.

Wählen Sie aus über 25 Varianten von fruchtig über karamellig bis hin zu schokoladig.

Schoko und Karamell

Zum Filieren oder als köstliche Tupfen sind unsere Schoko- und Karamellprodukte ein Muss für Wohlfühlbowls:

- Nougette (41122)
- Schogette (43422)
- Butterkaramell (45118)
- Schokoladino (36818)
- Blancoladino (41518)
- Alpenmilch Schokoladino (43208)

Seien Sie kreativ und probieren Sie einfach einmal etwas Neues!

Schmeckt nicht, gibt es bei Bowls nicht. Verfeinern Sie unterschiedliche Kombinationen mit Saucen, Dekoren und frischen Früchten und Beeren. Geschmack und Konsistenzen ergeben hier immer wieder neue Genusserlebnisse.



Bunt und lecker:
Quark und Kuchenwürfel, besonders farbenfroh ausgarniert.



Frühstück für Genießer
Porridge mit Frucht und knusprigem Dekor.

TIPP



SNACKS MIT POTENZIAL

Dreidoppel und
bsc-konzepte -
zwei Partner für
Ihren Erfolg!

Variabel. Einfach. Gewinnbringend. So müssen neue Konzepte für den Bäcker sein.

Kunden wollen neben dem Beständigen immer wieder was Neues. Was Neues fürs Auge und für den Gaumen. Ideen gibt es da viele. Doch diese Kriterien muss ein neues Konzept erfüllen:

- leicht umsetzbar
- schnell in bestehende Abläufe integrierbar
- keine zusätzlichen Kosten für neue Rohstoffe
- einfaches und schnelles Verkaufen
- to go und im-Haus-Verzehr

Wir, von **Dreidoppel**, liefern Ihnen die Ideen für den guten Geschmack und die passenden Rohstoffe - mit **bsc-konzepte** haben Sie die Experten an Ihrer Seite, die Sie bei der Implementierung unterstützen. Als externe Berater bringen sie die süßen Bowls in Ihre Frühstückstheke, platzieren sie rund um den Tag, instruieren Ihr Team im Verkaufen und Umgang mit den neuen Produkten. Sie integrieren das Neue in Ihre Abläufe und begleiten Sie im Veränderungsprozess, bis alles sitzt. Sie checken mit Ihnen die Kennzahlen, um klare Ziele und Ergebnisse zu erkennen. Ein Gespräch lohnt sich!



Magdalena Pietraszek, bsc-konzepte

„Klassische Produkte werden neu interpretiert. Das ist, was wir brauchen. Sahneschnitten und Co bieten Beständigkeit. Süße Bowls sind ohne großen Aufwand flott gemacht und begeistern neue Zielgruppen. Lassen Sie uns loslegen.“



E-Mail: info@bsc-konzepte.de
Tel.: 02631 96949-0