



FÜLL&GLANZ

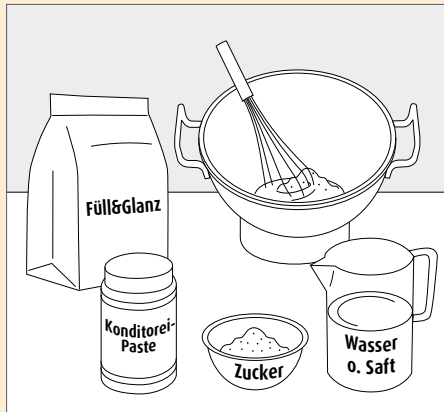
Überraschende Vielfalt

3 DREIDOPPEL
IDEEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.

GRUNDREZEPTE

für Füllungen, Marmorias und Überzüge

Universalfüllung



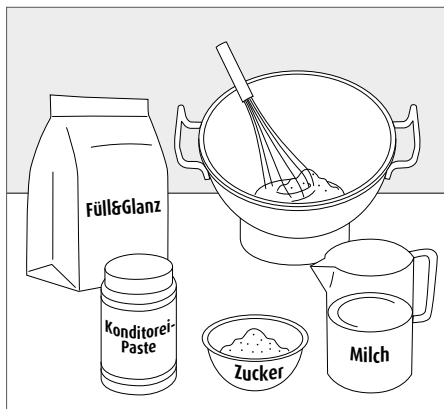
46310 Füll&Glanz	250 g
Zucker	0–100 g
Flüssigkeit	1.000 g
Konditoreipaste nach Wahl	

Füll&Glanz mit Zucker mischen, mit Wunschflüssigkeit und Konditoreipaste verrühren. 10 Minuten quellen lassen, dann 5 Minuten schlagen, bis eine homogene Masse entsteht.



Tipp: Die Universalfüllung kann auf Vorrat zubereitet werden und dann bei Bedarf variabel für andere Füllungen, Marmorias und Überzüge weiterverarbeitet werden.

Universalfüllung, milchbasiert



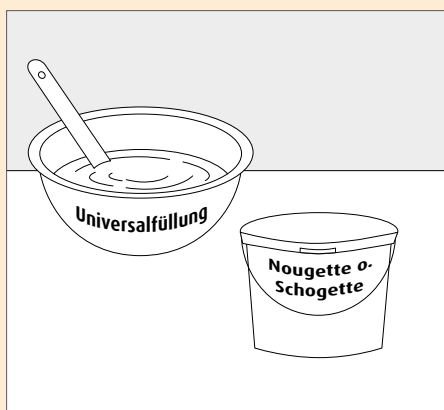
46310 Füll&Glanz	150–200 g
Zucker	0–100 g
Milch	1.000 g
Konditoreipaste nach Wahl	

Füll&Glanz mit Zucker mischen, mit Milch und Konditoreipaste verrühren. 10 Minuten quellen lassen, dann 5 Minuten schlagen, bis eine homogene Masse entsteht.



Tipp: Milch verleiht den Füllungen eine festere Konsistenz und mehr Körper.

Nougat- und Kakaocremefüllung



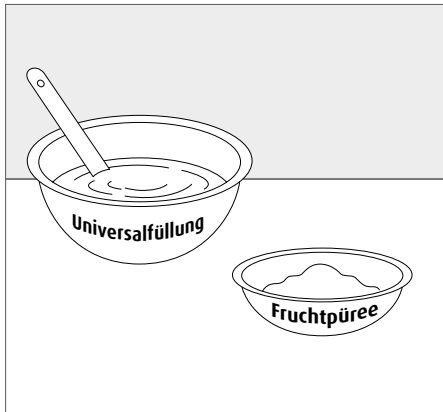
Universalfüllung	1 Teil
43422 Schogette oder	
41122 Nougette	2 Teile

1 Teil Universalfüllung nach Grundrezeptur mit Wasser oder Milch anrühren. 2 Teile angewärmtes Nougette oder Schogette aufschlagen und Universalfüllung kurz unterziehen.



Vorteil: Bei der Verarbeitung in Füllgeräten stockt die Füllung nicht beim Kontakt mit Wasser.

Fruchtfüllung



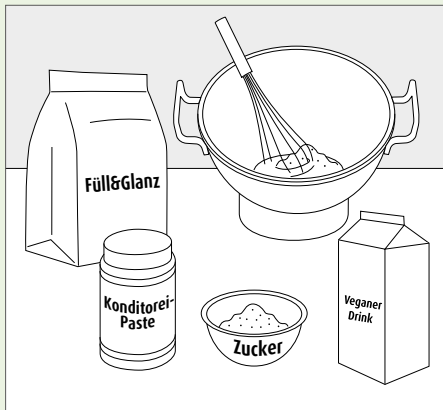
Universalfüllung	1 Teil
Fruchtpüree	1 Teil

Universalfüllung nach Grundrezept mit Wasser oder Fruchtsaft anrühren, 1:1 mit beliebigem Fruchtpüree mischen und mit Konditoreipaste verfeinern.



Tipp: Geben Sie so Ihren Marmorierungen und Fruchtfüllungen eine natürlich fruchtige und frische Note.

Creemefüllung, vegan



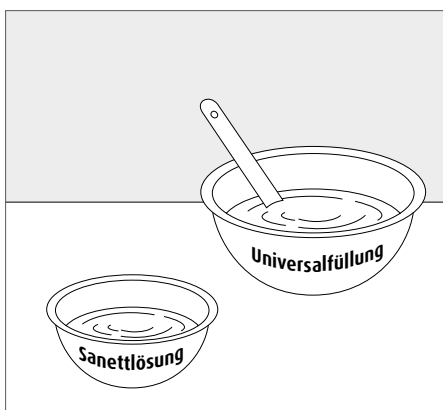
46310 Füll&Glanz	200 g
Zucker	50 g
Haferdrink	1.000 g
21804 Konditoreipaste	
Vanille BOURBON	1 g
21604 Konditoreipaste Karamell	4 g

Füll&Glanz mit Zucker mischen, mit Haferdrink (oder anderer veganer Milchalternative) und Konditoreipasten verrühren, 10 Minuten quellen lassen, dann 5 Minuten schlagen bis eine homogene Masse entsteht.



Tipp: Die puddingartige Creme ist backfest und eignet sich z. B. als Füllung für vegane Plunderteichen.

Glanzüberzug (Mirror Glaze)



Universalfüllung	1.000 g
Sanettlösung	160 g

Zubereitung:

Universalfüllung mit Wunschflüssigkeit herstellen und ca. 16 % Sanettlösung hinzugeben. Sanettlösung unterrühren und Torten/Gebäcke überziehen, nach Bedarf noch einmal leicht erwärmen.



Tipp: Die Gebäcke lassen sich am besten überziehen, wenn sie gefroren sind.

EIN PRODUKT, VIELE MÖGLICHKEITEN



Berlinerfüllungen

Ohne Zweifel sind klassische Füllungen wie rote Mehrfruchtfüllung oder Marillenmarmelade bzw. Creme- oder Schokoladenfüllungen nach wie vor ein Muss im Angebot.

Aber auch moderne und trendige Geschmacksrichtungen erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Individualisieren Sie Ihre Füllungen mit Füll&Glanz besonders für Berliner und verlieren Sie sich in den unendlichen Weiten des Füllungsuniversums.

Tipp: Die meisten Füllungen können mit Sanett abgebunden auch als Glasur für die Berliner verwendet werden (siehe Grundrezept Mirror Glaze).

Marmorias, gebacken

Die hergestellten Füllungen können in Quark- oder Rührmassen einmarmoriert und abgebacken werden. Käsekuchen erhalten so auf einfache Weise viel Farbe und Geschmack und werden schnell zum echten Hingucker in der Verkaufstheke.

Arbeitsweise: Füllung nach Wahl (z. B. mit Fruchtpüree) mit einem Spritzbeutel auf die ungebackene Quark- oder Rührmasse aufdressieren und marmorieren, wie gewohnt abbacken.



Sahne-Marmorias

Als Marmorierung verleihen die Füllungen Sahneschnitten und -torten ein farbenprächtiges Finish und zusätzlichen Geschmack.

Arbeitsweise: Füllung nach Wahl (z. B. mit Fruchtpüree) mit einem Spritzbeutel auf die Sahne dressieren, anschließend marmorieren.



Spiegeldekoration

Versiegeln Sie die Oberflächen von Schnitten und Torten mit einem selbst hergestellten Gelee, bei dem Süße und Aroma individuell eingestellt werden können. Die Spiegeldekorationen können auf Vorrat hergestellt werden und eignen sich auch perfekt für warme Geschmacksrichtungen.

Mit unseren Clean-Label-Konditoreipasten sind mehr als 50 verschiedene Spiegeldekorationen ohne Farbstoff möglich.

Arbeitsweise: Universal- oder Fruchtfüllung einfach auf die gekühlte, abgebundene Oberfläche der Schnitte/Torte geben und dünn glatt streichen.

Mirror Glaze

Ob feine Moussetorten oder filigrane Sahnedesserts, mit einem spiegelnden Glanzüberzug werden sie zum echten Blickfang. Mit unserer Rezeptur stellen auch Sie Mirror Glaze ab sofort ohne aufwändiges Temperieren gelingsicher her!

Arbeitsweise: Mirror Glaze nach Grundrezept zubereiten und die gekühlten oder gefrosten Torten bzw. Gebäcke damit überziehen, nach Bedarf Mirror Glaze leicht erwärmen. Wichtig: Die Oberflächen müssen sauber eingestrichen und glatt sein, nur so kommt der Glanzüberzug richtig zur Geltung.



Vegane Creme

Genuss für alle! Unsere vegane Kaltcreme schmeckt einfach jedem. Und alle Kunden, die sich entweder vegan ernähren oder aus gesundheitlichen Gründen (Stichwort: Laktoseintoleranz) auf eine klassische Puddingcreme verzichten wollen/müssen freut es um so mehr, dass Sie ab sofort eine köstliche Ergänzung im Sortiment haben.

Arbeitsweise: Vegane Cremefüllung mit Haferdrink, oder anderer Milchalternative, nach Grundrezept herstellen und als Alternative für klassische Creme in z. B. Teilchen verarbeiten.

Unser

»TAUSENDSASSA«

zur Herstellung von
unendlich vielfältigen
Füllungen und Überzügen

Aromatische Füllungen, bunte Marmorierungen und glänzende Überzüge gelingen mit Füll&Glanz schnell und sehr rationell. Das Instant-Geleepulver bindet ohne Kochen flüssige Lebensmittel und Getränke. Es bietet so unendliche Möglichkeiten für Vielfalt in Backstube und Verkaufstheke.

- Kurze Zutatenliste
- Vegan
- Einzigartiger Glanz
- Konsistenz individuell einstellbar
- Süße und Säure individuell einstellbar
- Back- und gefrierstabil
- Vielseitige Anwendungen

Artikel-Nr.	46310
Name	Füll&Glanz
Produktbeschreibung	Instant-Geleepulver
Grundrezeptur	wasserbasiert: 250 g Produkt : 1.000 g Flüssigkeit + Zucker + Konditoreipaste milchbasiert: 150-200 g Produkt : 1.000 g Milch + Zucker + Konditoreipaste
Verpackung	2x2,5-kg-PE-Beutel im Karton

Gelingsichere Zubereitung



1. Füll&Glanz mit Zucker mischen, mit Wunschflüssigkeit und Konditoreipaste nach Wahl verrühren.



2. 10 Minuten quellen lassen.



3. Dann 5 Minuten schlagen, bis eine homogene, glatte und glänzende Masse entsteht.



Echte Vielfalt:

individuelle Füllungen, leuchtende Spiegelglasuren und farbenfrohe Marmorierungen mit Füll&Glanz!

Produktinformation