

FRUCHT- AUFSTRICH

GEPFEFFERTE KIRSCH

Die fruchtige Süße der Kirschen, kombiniert mit der leicht scharfen Note von grünem Pfeffer, passt besonders gut zur Käseauswahl.

20 Einmachgläser à 250 ml

Zucker	2.325 g
10211 Kondikoch Tradition	175 g
Kirschen TK, entkernt	2.500 g
grüner Pfeffer, gemörsert	200 g
20504 Konditoreipaste Kirsche	60 g
53304 Fruchtsäure, flüssig	25 g

Zucker mit Kondikoch Tradition mischen, zusammen mit den Früchten und dem grünen Pfeffer auf 90 °C erwärmen. Konditoreipaste Kirsche und Fruchtsäure hinzufügen, bis 100 °C erhitzen und für 3 Minuten bei dieser Temperatur kochen lassen.

Heiß in Einmachgläser füllen, den Deckel aufschrauben und bei Raumtemperatur auskühlen lassen.



CHUTNEY

MANGO-INGWER

Die exotische Kombination aus Mango und Ingwer gibt Fisch- und Fleischgerichten den besonderen Kick.

10 Einmachgläser à 200 ml

Wasser	150 g
Zucker	60 g
Zwiebeln, gewürfelt	600 g
Balsamico Essig	200 g
Mango TK, gewürfelt	1.000 g
45504 Konditoreipaste Ingwer	70 g
Salz	5 g
Pfeffer	5 g

Wasser und Zucker karamellisieren, Zwiebelwürfel glasig dünsten. Balsamico Essig zugeben, einreduzieren. Aufgetaute Mangowürfel 20 Minuten einkochen, bis das Chutney dickflüssig ist. Mit Konditoreipaste Ingwer, Salz und Pfeffer abschmecken. In Einmachgläser füllen, verschließen und auskühlen lassen.



04/2025 Mat.-Nr. 1523-01/02 | Lebensmittelfachliche Angaben für verpackte, lose Ware legen in der Verantwortung des Wertschöpfers.

PIZZABUNS

Das bringt Impulse für die Snack-Theke. Die Pizzabuns lassen sich individuell füllen und können heiß oder kalt serviert werden.

2 Bleche 60 x 20 cm (2 Varianten) 🔥 ca. 200 °C ⌚ ca. 60 Min.

Pizzateig

Weizenmehl Type 550	1.200 g
LIEVITÒ MADRE PANE	
/IREKS	120 g
Olivöl	60 g
Salz	25 g
70504 Butter	15 g
Hefe	15 g
Wasser	750 g

Snack-Creme

Wasser	340 g
43610 Gourmet Eieguss	225 g
Speisequark, Magerstufe	110 g
Salz	15 g
Gewürze (Pfeffer, Paprika, Oregano)	10 g

Variante 1: Salami-Paprika (1 Blech 60 x 20 cm)

Tomatenmark	100 g
Chiliflocken	10 g
Salami, Scheiben	300 g

Paprika, TK, gewürfelt	150 g
Zwiebeln, TK, gewürfelt	150 g
Käse, gerieben	150 g

Variante 2: Spinat-Feta (1 Blech 60 x 20 cm)

Spinat, TK	250 g
Zwiebeln, TK, gewürfelt	150 g
Fetakäse	100 g
Käse, gerieben	100 g

Topping

Käse, gerieben	120 g
Sahne, flüssig	50 g
Petersilie	5 g
Chiliflocken	5 g

Mehr Infos über
LIEVITO MADRE PANE/IREKS



Für den Pizzateig alle Zutaten im Knetter 2 Minuten langsam und 7 Minuten schnell kneten, dann über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Nach der Teigruhe den Teig zu einer einfachen Tour zusammenlegen. Anschließend auf eine Stärke von 3 mm bei einer Breite von ca. 45 cm ausrollen. Alle Zutaten der Snack-Creme miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.



Für die Salami-Paprika Füllung zusätzlich Tomatenmark und Chiliflocken unterrühren.

Die Snack-Creme aufstreichen, die jeweiligen Zutaten von Variante 1 oder 2 aufstreuen. Den Teig längs halbieren und jeweils zur Schnecke aufrollen. Jeden Strang in 5,5 cm breite Stücke schneiden. Die 16 Stücke in ein gefettetes Blech legen und mit geriebenem Käse bestreuen. Bei voller Gare backen.

Nach dem Backen mit flüssiger Sahne bestreichen und als Dekor Petersile bzw. Chiliflocken verwenden.

GEMÜSEQUICHE

Immer wieder neu! Das Gemüse für diese Quiche kann saisonal angepasst oder individuell kombiniert werden. So kommt ohne großen Aufwand Abwechslung in die Snacktheke.

1 Blech 60 x 20 cm | 3 Formen 12 x 36 cm |  ca. 190 °C |  ca. 45 Min.

Geriebener Teig

Weizenmehl Type 405	500 g
Backmargarine	250 g
Wasser	120 g
Eigelb	40 g
Salz	5 g
70504 Butter	5 g

Gourmet-Guss, herzhaft

43610 Gourmet Eieguss	350 g
Wasser	870 g
Salz	10 g
Gewürze (Thymian, Rosmarin, Oregano, Pfeffer, Paprika)	10 g

Bunte Gemüsefüllung

Zucchini	150 g
Brokkoli, blanchiert	150 g
Erbsen, blanchiert	150 g
Spinat	150 g
Kirschtomaten	150 g
Körniger Frischkäse	150 g

Alle Zutaten für den geriebenen Teig verkneten, auf 3 mm ausrollen und die gefettete Form damit auslegen. Den herzhaften Gourmet-Guss anrühren, mit Salz und Gewürzen abschmecken.

Das Gemüse säubern, Brokkoli und Erbsen kurz blanchieren, mit dem Gourmet-Guss vermischen und in der ausgelegten Form verteilen. Mit körnigem Frischkäse bestreuen und abbacken.



BREZELAUFLAUF

So geht Nachhaltigkeit! Überhänge vom Vortag werden zu einem herzhaften Snack verarbeitet. Statt Laugengebäck können auch andere Brotsorten verarbeitet werden.

5 Kastenformen, 19 x 8 x 5 cm

 ca. 180 °C  ca. 40 Min.

Brezeln, vom Vortag	800 g
Gourmet-Guss, herzhaft	
43610 Gourmet Eieguss	250 g
Wasser	625 g
Gewürze (Pfeffer, Paprika, Muskat)	10 g

Gemüse

Pilze	800 g
Zwiebeln, TK, gewürfelt	300 g
Butter	100 g
Knoblauch	40 g
Frühlingszwiebeln	100 g

Die Brezeln vom Vortag in kleine Stücke schneiden. Den herzhaften Gourmet-Guss anrühren und mit Gewürzen abschmecken. Das Gemüse säubern, zerkleinern und in einer Pfanne zusammen mit der Butter anbraten. Alle Zutaten mit dem Gourmet-Guss vermischen, in den Formen verteilen und abbacken. Kann warm oder kalt verzehrt werden.



HERZHAFTE ECLAIRS

Eclairs lassen sich in vielen Variationen zubereiten – auch herzhaft. Bereichern Sie mit diesen Varianten Ihr To-go- und Buffetgeschäft!

40 Eclairs (10 pro Variante)

35301 Butter Eclair 40 St.

Variante Veggie

Frischkäse, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer, Paprika 600 g
 Erbsen, gegart 150 g
 Tomaten, gewürfelt 150 g
 Basilikum, Chiliflocken n. B.

Variante Lachs

Frischkäse, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer, Meerrettich 600 g
 Räucherlachs, in Scheiben 200 g
 Gurke, in Scheiben 100 g
 Dill 50 g

Variante Salami

Frischkäse, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer, Paprika 600 g
 Fenchelsalami, in Scheiben 160 g
 Wildkräuter 100 g

Variante Serrano-Schinken

Frischkäse, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer 700 g
 Serrano-Schinken 160 g
 Brunnenkresse 50 g

Butter Eclairs halbieren, mit der jeweiligen Füllung füllen und verzieren.

GEFÜLLTE CROISSANTS

Gefüllte Käse-Schinken-Croissants sind knusprig, herzhaft und vielseitig – perfekt für Ihr To-go-Angebot und ein Genuss, der Kunden begeistert!

50 Croissants

 ca. 220 °C  ca. 15-20 Min.

Grundrezept Croissants

Weizenmehl Type 550	2.000 g
LIEVITO MADRE DOLCE /IREKS	400 g
Butter	140 g
Salz	40 g
Hefe	80 g
Wasser	1000 g
Ziehbutter	900 g

Käse-Schinken-Füllung

43610 Gourmet Eieguss	275 g
Milch	190 g
Schmand	90 g
Quark, Magerstufe	225 g
Salz	12 g
Pfeffer	12 g
Kochschinken, in Streifen	450 g
Käse, gerieben	275 g
Ei-Streiche	300 g

Alle Zutaten für den Croissant-Teig 3 Minuten langsam, dann 6 Minuten schnell im Spiralknetzer kneten. Rund wirken und über Nacht kühl ruhen lassen. Nach der Teigruhe die Ziehbutter mit zwei doppelten Touren einziehen. Den fertig tourierten Teig ca. 60 Minuten in der Kühlung entspannen lassen. Danach den Croissantteig auf eine Stärke von ca. 2,8 mm ausrollen. Anschließend Dreiecke in der gewünschten Größe schneiden. Gourmet Eieguss mit Milch, Schmand und Quark verrühren, die restlichen Zutaten hinzugeben und kurz quellen lassen. Je 30 g Füllung auf die Teiglinge dressieren und zu Croissants aufrollen. Bei 3/4-Gare die Croissants mit Ei abstreichen und backen.

Mehr Infos über
LIEVITO MADRE DOLCE/IREKS

