

# CROÛTONS

## ORANGE & ROSMARIN

Knuspriges Topping für Salate und Bowls – auch perfekt geeignet um Brotüberhänge weiterzuverarbeiten.

Toastbrot, gewürfelt	750 g
Knoblauchzehen	5 St.
Butter	350 g
Rapsöl	150 g
20104 Konditoreipaste Apfelsine	50 g
Rosmarin	5 g
Salzflocken	10 g

Toastbrot in Würfel schneiden und Knoblauchzehen schälen. Butter mit Öl in einer Pfanne zerlassen, Konditoreipaste Apfelsine dazugeben und auflösen. Das Toastbrot und den Knoblauch hinzufügen und goldbraun braten. Zum Schluss mit Rosmarin und Salzflocken durchschwenken.



Auch to-go  
für Ihre  
Kunden!

# BROTCHIPS

## CITRONE

Überhänge aus Baguette vom Vortag werden zum knusprigen Snackvergnügen – egal ob zur Suppe oder pur to-go.

ca. 160 °C	ca. 15 Min.
Baguette	800 g
Rapsöl	250 g
20304 Konditoreipaste Citrone	50 g
Salzflocken	10 g
Zitronenthymian	10 g

Baguette vom Vortag dünn aufschneiden. Öl zusammen mit Konditoreipaste Citrone homogenisieren und mit Hilfe eines Pinsels auf die Brotchips auftragen. Brotchips salzen, den Zitronenthymian aufstreuen und backen.

03/2025 Mat.-Nr. 1523-08 + 09 | Lebensmittelmehrliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

# ZWIEBELKUCHEN

Zwiebelkuchen schmeckt kalt oder warm und ist die ideale Ergänzung für die Snack-Theke. Schnell zubereitet und lange standfest. So werden Rückläufe reduziert.

**Tipp:** Gewürfelte Zwiebeln verwenden, diese lassen sich im Kuchen optimal schneiden!

1 Blech 60 x 20 cm = 24 St.

 ca. 190 °C  ca. 45 Min.

## geriebener Teig

Weizenmehl	400 g
Backmargarine	200 g
Wasser	100 g
Eigelb	40 g
Salz	5 g
70504 Butter	5 g

## Gourmet-Guss herzhaft

43610 Gourmet Eieguss	280 g
Wasser	700 g
Salz	10 g
Gewürze (Muskatnuss, Pfeffer, Kümmel)	10 g

## Zwiebel-Schinkenfüllung

Butter	100 g
TK-Zwiebelwürfel	1.000 g
Schinkenspeck, gewürfelt	200 g
Frühlingszwiebeln	100 g
Sahne	50 g
Kümmel	10 g
Petersilie	5 g

Den geriebenen Teig auf 5 mm ausrollen und das gefettete Blech damit auslegen. Den herzhaften Gourmet-Guss anrühren, mit Salz und Gewürzen abschmecken. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln zusammen mit dem Speck und den geschnittenen Frühlingszwiebeln glasig dünsten. Den herzhaften Gourmet-Guss unter die Zwiebel-Schinkenfüllung rühren, in der ausgelegten Form verteilen und abbacken. Nach dem Backen mit flüssiger Sahne bestreichen, Kümmel und Petersilie aufstreuen.

# QUICHE LORRAINE

Quiche Lorraine ist der französische Klassiker für das herzhaftes Snackgeschäft. Gut vorzubereiten, lange standfest und auch in der kleinsten Filiale im Handumdrehen für das Mittagsgeschäft erwärmt.

2 runde Formen, 33 cm Ø

ca. 190 °C ca. 45 Min.

## geriebener Teig

Weizenmehl	880 g
Backmargarine	440 g
Wasser	210 g
Eigelb	70 g
Salz	10 g
70504 Butter	10 g

## Gourmet-Guss herzhaft

43610 Gourmet Eierguss	500 g
Wasser	1.250 g
Schmand	250 g
Salz	15 g
Gewürze (Muskatnuss, Pfeffer)	15 g

## Füllung

Butter	10 g
Schinkenstreifen, geräuchert	450 g
Lauch, blanchiert	1.000 g

Den geriebenen Teig auf 5 mm ausrollen und die gefetteten Formen damit auslegen. Den herzhaften Gourmet-Guss anrühren, mit Salz und Gewürzen abschmecken. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Schinkenstreifen rösten und 80 g für die Garnitur aufbewahren. Schinkenstreifen zusammen mit dem blanchierten Lauch und dem herzhaften Gourmet-Guss mischen. Die Quiche-Masse in den ausgelegten Formen verteilen und abbacken.

03/2025 Mat.-Nr. 1523-11 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.

# MINIPIZZA HAWAII

Die Minipizza als Einzelportion setzt Impulse im Snackgeschäft und eignet sich optimal auch für das To-go-Angebot bis Ladenschluss.

30 Stück

 ca. 290 °C  ca. 4 Min.

## Pizzateig

Weizenmehl Type 550	800 g
LIEVITO MADRE PANE	
/IREKS	100 g
Olivöl	45 g
Salz	20 g
Hefe	10 g
Wasser	540 g
70504 Butter	10 g

## Snackcreme

Wasser	360 g
43610 Gourmet Eieguss	240 g
Speisequark, Magerstufe	120 g
Tomatenmark	140 g
Salz	20 g
Gewürze (Pfeffer, Paprika, Oregano)	20 g

## Auflage

Kochschinken	300 g
Ananasscheiben, Dosenware	30 St.
Käse, gerieben	500 g

Zutaten für den Teig im Spiralknetzer 4 Minuten langsam und 6 Minuten schnell kneten, Teig rundwirken und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Mit einem Stückgewicht von ca. 50 g in 30 Teile teilen und rundwirken. Die runden Teiglinge etwas flachdrücken, auf bestaubte Dielen setzen und bei 4–8 °C für 3–24 Stunden zur Zwischengare lagern. Anschließend Teiglinge schonend mit der Hand in eine flache runde Form bringen (Ø ca. 12 cm).

Alle Zutaten der Snackcreme glattrühren, je 30 g auf den Pizzateig streichen und mit Kochschinken und Ananas belegen. Mit geriebenem Käse bestreuen und abbacken.

Mehr Infos über  
LIEVITO MADRE PANE/IREKS





# HIMBEER-VINAIGRETTE

Das Dressing macht einen Salat erst zu einem besonderen Genuss. Mit fruchtigen Konditoreipasten entstehen im Handumdrehen immer wieder neue, individuelle Kreationen.

Himbeeren, TK	300 g
Himbeeressig	60 g
20804 Konditoreipaste	
Himbeere	40 g
Apfelsaft	150 g
Dijon Senf	50 g
Salz	10 g
Pfeffer	5 g
Zucker	25 g
Olivenöl	300 g

Gefrorene Himbeeren etwas antauen lassen. Die Beeren mit Essig, Konditoreipaste Himbeere, Apfelsaft und Dijon Senf in einem Mixbecher cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit einem Pürierstab das Olivenöl unterarbeiten, bis eine homogene Masse entstanden ist.

# DREIERLEI DIPS

Dips passen zu Brotchips und oder als Aufstrich zu herzhaften Snack-Gebäcken und sind mit fruchtigen Konditoreipasten ohne großen Aufwand hergestellt. So kommt Abwechslung ins Snack-Geschäft.

## Mango-Curry-Dip

Frischkäse	300 g
Schmand	200 g
Mango, püriert	25 g
29304 Konditoreipaste Mango	25 g
Curry Gewürz	15 g
Zucker	10 g
Salz	7 g
Pfeffer	1 g

Pfeffer, bunt n. B.

## Avocado-Pistazien-Dip

Frischkäse	300 g
Schmand	200 g
Avocado	150 g
43231 Konditoreipaste	
Pistazie 100	60 g
Knoblauch	n. B.

53304 Fruchtsäure	5 g
Salz	5 g
Pfeffer	5 g
Pistazien, gehackt	10 g

## Red-Hummus-Aronia-Cassis

Hummus natur	400 g
Rote Bete, gekocht	100 g
48170 Konditoreipaste	
Aronia Cassis	10 g
Knoblauch	n. B.
Sesam, schwarz	10 g

Alle Zutaten für den jeweiligen Dip pürieren und ca. eine Stunde ziehen lassen. Die Dips in Servierschalen geben und mit etwas gemahlenem Pfeffer, gehackten Pistazien bzw. schwarzem Sesam garnieren.