

Törtchenvariationen

BAKO

Schoko-Waldfrucht-
Törtchen

Karotten-Joghurt-
Törtchen

Karotten-Joghurt-Törtchen



	Menge	Herstellung
Kuchenbasis BAKO-BackKultur: Rüblikuchen (ohne Zitrone und ohne Zimt)	2.100 g	1 Blech (40 x 60 cm) Mit einem Ausstecher (Ø 7,5 cm) 40 Törtchen ausstechen.
Joghurtmasse: Zucker Eigelb Milch Gelatine Joghurt natur 3,5 % Sahne, steifgeschlagen	200 g 100 g 150 g 16 g 600 g 500 g	Zucker, Eigelb und Milch zur Rose kochen (82 – 84 °C), aufgeweichte Gelatine dazu geben, Joghurt unter die Masse rühren, steifgeschlagene Sahne zum Schluss unterheben.

	Menge	Wareneinsatz	Herstellung
Zutaten für 1 Törtchen: Rübliboden BAKO-Mandarin-Orangen, Konserve Joghurtmasse	40 g 3 Spalten = 15 g 40 g	0,11 € 0,06 € 0,08 €	Die Törtchen in Tortenringe einlegen, die Spalten auf den Boden der Törtchen legen. Joghurtmasse darauf geben und in der Kühlung (4 – 5 Stunden) kalt stellen. Anschließend die Tortenringe entfernen.
Dekoration: Tortenguss BAKO-Mandarin-Orangen, Konserve Sahnetupfer frische Minze	5 g 2 Spalten = 10 g 6 g	0,002 € 0,04 € 0,02 € 0,02 €	Törtchen mit BAKO-Mandarin-Orangen dekorieren, mit Tortenguss abglänzen, zum Schluß einen Tupfer Sahne aufsetzen und mit Minzeblättchen dekorieren.
Summe:		0,33 €	

Tipp: Die Tortenringe mit etwas Puderzucker ausstauben, damit sich das Törtchen später leichter vom Ring lösen lässt!



Schoko-Waldfrucht-Törtchen



	Menge	Herstellung
Kuchenbasis BAKO-BackKultur: Brownies; + 200 g Walnussbruch	3.600 g	1 Blech (40 x 60 cm) 35 Törtchen 8 x 8 cm
Schoko-Sahne Sahne Glucosesirup, flüssig Kuvertürechips Vollmilch	450 g 30 g 210 g	Sahne mit der Glucose aufkochen, über die Kuvertürechips leeren und kühl stellen. Nach dem Erkalten (4 °C) die Schokosahne aufschlagen.
Beerentopping Kaltsaftbinder TK Beerenmischung	10 g 600 g	Waldbeeren mit dem Saftbinder mischen.

	Menge	Wareneinsatz	Herstellung
Zutaten für 1 Törtchen: Brownieboden Schokosahne Beerentopping Tortenguss	80 g 20 g 15 g 25 g	0,26 € 0,07 € 0,04 € 0,01 €	Brownieboden dünn mit Schokosahne bestreichen und mittig das Beerentopping auftragen. Mit Tortenguss abglänzen und Schokosahne als Umrandung darum aufdressieren.
Dekoration: Dunkle Kuvertüre für Schokoring Minze	3 g	0,01 € 0,02 €	Kuvertüre schmelzen auf 32 °C, dünn ausstreichen und Ring ausstechen. Ring aufsetzen und mit Minzeblatt dekorieren.
Summe:		0,41 €	

Tip: Verwenden Sie Transferfolie zur Dekoration des Kuvertürerings und dekorieren Sie das Törtchen mit frischen Himbeeren, Blaubeeren oder Physalis!

BÄR Varimixer Teddy Tischrührmaschine

ohne Anschlussgetriebe; 5 l Kessel aus rostfreiem Stahl mit weißem Plastikdeckel; Spritz- und Staubschutz; Besen, Kneter und Rührer aus rostfreiem Stahl

Maße (H x B x T):
40 x 24 x 46,2 cm

Material: Stahlgehäuse

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 500 W

Art.-Nr.: 893662



CASO Gewerbe-Mikrowelle C 1000 M

manuelle Bedienung mit Drehknopf; hochwertige Mikrowelle; 1 Magnetron; 25 l Garraumvolumen; einfache Reinigung; flacher Keramikboden mit Mikrowellenreflektor; Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl; einstellbare Garzeit bis max. 30 Minuten; 5 Leistungsstufen; Innenraumbeleuchtung

Außenmaße (H x B x T):
31 x 51 x 44 cm

Innenmaße (H x B x T):
20 x 33 x 32 cm

Leistung: 1.000 W

Anschluss: 230 V / 50 Hz

Gewicht: 15,6 kg

Art.-Nr.: 897179



CASO PRO 3500 TOUCH – Profi Induktionskochfeld

mobiles Einzel-Induktionskochfeld; Edelstahlgehäuse; präzise, leichte Bedienung mit Sensor-Touch-Display unter Glaskeramik; LED-Digitalanzeige; Timerfunktion 1 bis 180 Minuten im 1 Minuten-Intervall; Temperaturvorwahl ca. 60 °C bis 240 °C in Schritten von 5 °C einstellbar; 10 Leistungsstufen; Timer, Leistungsstufen und Temperatur einzeln einstellbar; schnell und energiesparend; automatische Topferkennung; Sicherheitsschalter zum Schutz vor Überhitzung; einfache und leichte Reinigung – Fettfiltersystem leicht herausnehmbar und zu reinigen; max. Topfgewicht 12 kg; max. Topfgröße 28 bis 30 cm

Maße (H x B x T): 12 x 35,5 x 44 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 3,5 kW

Material: Edelstahlgehäuse, Schott Ceran Glaskeramik Oberfläche, Sensor-Touch-Display unter Glaskeramik

Art.-Nr.: 897670



3 Jahre
Garantie

BAKO line

BAKO-line Elektronische Zutatenwaage ULTRA

beidseitig ablesbares LED-Display mit deutlich lesbaren roten Ziffern, Ziffernhöhe 15 mm; abwaschbare Folientastatur; Wiegen, Trieren; 3 Ziffernschritte frei wählbar (1, 2 oder 5 g); voreingestellt 2 g; frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte für Kontrollwägungen mit akustischer Unterstützung; Plus-Minus Wägungen; nicht eichfähig; mit Netz- und Akkubetrieb und 1 m Anschlusskabel; Ausführung Schutzklasse IP 68 = Staub- und Tauchwasser geschützt

Maße Wägefläche (L x B): 22 x 18 cm **Wägebereich:** 0 bis 15 kg

Maße (H x B x T): 11,5 x 23 x 19 cm **Anschluss:** 230 V / 50 Hz

Art.-Nr.: 884076



Verpackungen



Art.-Nr.: 690182
Gebäckschalen; gold Dess96;
11,6 x 9,1 x 4,6 cm



Art.-Nr.: 600661
Fertigschleife; rot;
2 Flügel mit Drahtclip; 3 cm



Art.-Nr.: 683865
Soup2Go-Container; mit Deckel; braun;
16 oz / 450 ml



Art.-Nr.: 620471
Polypp; Lämmerbtl 1/2 l;
28 x 27 x 4 cm; 36 µ

Ihre BAKO bietet Ihnen nachhaltige Verpackungsartikel, u.a. aus schnell nachwachsenden Hölzern und aus Recyclingkartonagen – Konformität zum direkten Kontakt mit Lebensmitteln bestätigt – wie z. B. diese Snackverpackungen, die dazu beitragen, die uns zur Verfügung stehenden Ressourcen zu schonen.

Artikelübersicht



Hier finden Sie die wichtigsten Artikel zur Herstellung der Törtchenvariationen.

Rohstoffe

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VE
430821	TK Premium Beerenmischung, 2,5 kg / BT	4 x 2,5 kg Beutel / Karton
350088	BÄKO-Mandarin-Orangen 2.650 ml	6 Dosen / Karton
351017	BÄKO-Mandarin-Orangen 850 ml	12 Dosen / Karton
505377	BÄKO-H-Vollmilch 3,5 %	10 l / BIB
503235	H-Schlagsahne 30 %	5 l / BIB

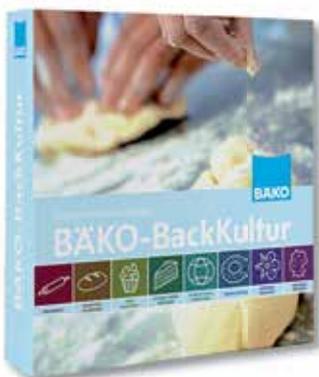
Technik

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VE
893662	BÄR Varimixer Teddy Tischrührmaschine	1
897179	CASO Gewerbe-Mikrowelle C 1000 M	1
897670	CASO PRO 3500 TOUCH – Profi Induktionskochfeld	1
884076	BÄKO-line Elektronische Zutatenwaage ULTRA	1

Verpackungen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VE
600661	Fertigschleife; rot; 2 Flügel mit Drahtclip; 3 cm	100
690182	Gebäckschalen; gold Dess96; 11,6 x 9,1 x 4,6 cm	500
620471	Polypp; Lämmerbtl 1/2 l; 28 x 27 x 4 cm; 36 µ	1.000
683865	Soup2Go-Container; mit Deckel; braun; 16 oz / 450 ml	250

Wenn Sie Fragen zu den Rezepten oder den verwendeten Artikeln haben, steht Ihnen die BÄKO-Organisation mit Ihren Fachberatern gern zur Verfügung.



Die Teige für die Törtchenvariationen sind Basis-Rezepturen aus der **BAKO-BackKultur**.