

SO LIEBEN WIR KIRSCHEN

NEU

KIRSCHKÖRBCHEN

- ✓ Blättriger Butterplunderteig
- ✓ Hausgemachte Kirschfüllung aus ganzen Früchten
- ✓ Besonders aromatisch durch den hohen Fruchtanteil von über 75 %
- ✓ Ansprechend handwerkliche Gebäckform
- ✓ Mit attraktiven Einschnitten

Art.-Nr.	Conveniencegrad			
00215	backfertig	125 g	2 x 50	32

VERARBEITUNGSHINWEIS

Richtwerte für Umluftöfen

Ofentemperatur: 190°C vorheizen, 165 - 175°C backen
Gesamtbackzeit: ca. 22 Min.
Beschwadung: wenig (ca. 50 ml pro Blech)

Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.

Richtwerte für Kombidämpfer

Funktion: Kombidampf Feuchte: 80 %
Temperatur: 165°C Backzeit: ca. 20 Min.

Optimale Blechbelegung:

Für 60 x 40 Bleche: 12 St. (2 Reihen à 6 St.)
Für GNI/I Bleche: 6 St. (2 Reihen à 3 St.)

VEREDELUNGSEIDEN

KIRSCH-KÖRBCHEN

TIPP



Kirsch-Törtchen

Den Teigling vollständig auftauen lassen, in die Länge ziehen und in ein Papierförmchen geben, so dass ein Ring entsteht. Diesen mit Vanillecreme füllen und mit Haselnusskrokant bestreuen. Anschließend nach Anleitung backen und leicht abglänzen.



Kirsch-Vanille-Körbchen

Den Teigling vollständig auftauen lassen und in die Mitte eine Kerbe drücken. Vanillecreme in die Mitte dressieren und mit gehobelten Mandeln garnieren. Nach Anleitung backen und mit Puderzucker leicht bestäuben.



Kirsch-Konfekt

Den Teigling ca. 30 Min. antauen lassen, in 4 Teile schneiden und diese nach Anleitung backen. Die Minis nach dem Abkühlen mit Kuvertüre oder Fettglasur dekorieren.

UNSERE WERBEUNTERSTÜTZUNG

FÜR EINEN
ERFOLGREICHEN
ABVERKAUF



Werbeplakat im Hoch- oder Querformat

Wir unterstützen Sie mit individuellen Werbeplakaten, die wir gerne nach Ihren Wünschen anpassen, sowie mit Aufstellern und aufmerksamkeitsstarken Fähnchen.

Fragen Sie Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter.



Thekenaufsteller



Blechaufsteller



Info-Fähnchen