

baeko.de

# TRENDS

BÄKO

Ein Newsletter der BÄKO

EIN LEBENSGEFÜHL, DAS EINFACH GLÜCKLICH MACHT.



HYGGGE



**ZUHAUSE GENIESSEN**

IDEEN UND REZEPTE FÜR  
LIEBLINGSBÄCKER

# Themen



## JETZT WIRD'S HYGGE

Ein skandinavisches Lebensgefühl wird zum Trend

02 – 03

## SOULFOOD

Rezepte und Ideen, die von innen wärmen und glücklich machen

06 – 11

## ZUSATZUMSATZ AUF DER COUCH

Ihre Kunden machen es sich hygge – seien Sie mit dabei

04 – 05 & 12 – 14

## HELFER IN DER BACKSTUBE

Technik von Profis für Profis

15

## JETZT WIRD'S HYGGE

Im Herbst und Winter wird es gemütlich. Wir verbringen gern Zeit mit Familie und Freunden in den eigenen vier Wänden und kommen in den Modus: Kuscheln, Kerzenlicht, Wärme und Wohlfühlen. Dänen verwenden für diese gemütliche und herzliche Atmosphäre das Wort hygge. Hygge ist eine grundsätzliche Lebenseinstellung – es geht darum, das Glück des Moments bewusst zu erleben, das Gute des Lebens zusammen auszukosten. Und hygge ist aktueller denn je. In Zeiten, die durch Unsicherheit, Einschränkungen und Angst vor neuen Infektionswellen geprägt sind, steht die Sicherheit und Vertrautheit des eigenen Zuhauses hoch im Kurs.

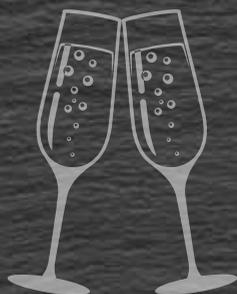
Begleiten Sie Ihre Kunden ins Wohnzimmer, vor den Kamin und auf die Couch – denn hygge bedeutet Zusatzumsatz für das Außer-Haus-Geschäft. In Ihrem Ausschankbereich und Café ist jetzt die richtige Zeit um mit genussvollen Heißgetränke-Spezialitäten Aufmerksamkeit zu gewinnen. Hygge in der Bäckerei und Konditorei bedeutet: Wir genießen wohlige Leckereien, heiße Getränke und Seelenwärmer-Gerichte – Soulfood, das Ihre Kunden glücklich macht.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren **BAKO-Fachberater**.





# Kaffeegenuss für zuhause



Mit der Handelsware von MEISTER KAFFEE – dem exklusiven Partner für Bäckereien und Konditoreien – haben Sie die Möglichkeit, Ihren Kunden neben dem Ausschank im eigenen Café auch meisterlichen Kaffeegenuss für zuhause anzubieten.



Und dazu gehört natürlich auch ein feiner SAPHIR Sekt und leckeres Feingebäck exklusiv vom Bäcker und Konditor.

SAPHIR Sekt gibt es in den Sorten halbtrocken und trocken in der 0,75 l Flasche sowie als Piccolo.



**BÄKO-Feingebäck** gibt es in den Sorten:

- BÄKO-Stracciatella-Gebäck
- BÄKO-Vanille-Kipferl
- BÄKO-Haselnuss-Buttertaler mit ganzen Nüssen
- BÄKO-Butter-Mandel-Amaros
- BÄKO-Butter-Spritzgebäck
- BÄKO-Butter-Spritzgebäck mit Schokospitzen
- BÄKO-Blütengebäck Vierfrucht



Weitere Infos  
zu diesen Artikeln  
finden Sie hier:



Süße Klassiker in der kalten Jahreszeit, z. B. Eisenlebkuchen und vieles mehr, bringen den richtigen Impuls für Zusatzumsatz.

# Weizenmischbrot mit Trockenfrüchten & Nüssen



## Klassiker neu gedacht!

Weizenmischbrot ist neben Toastbrot und Mehrkornbrot das meistverkaufte Brot. Warum nicht diesen Klassiker für eine begrenzte Zeit und saisonal ausgerichtet mit Veredelungszutaten aufwerten? Frisch gebacken, mit Früchten und Nüssen veredelt und bestens verpackt, bringt es Abwechslung auf den Tisch und winkt mit Zusatzumsatz für Backbetriebe.

Die Bäckermeister der **BAKO** haben hierzu eine passende Anregung.



**Der Brottresor:** längere Frischhaltung und sicherer Transport – das Plus für Ihre Backwaren und Kunden.

# Rezept

**Gesamtmehlmenge: 10.000 g**  
**Mischungsverhältnis: 75% Weizenmehl**  
**25% Roggenmehl**

## Zutaten:

1.300 g	Roggenmehl Type 1150	Knetzeit (Spiralknetzer): 4 Min Stufe 1,
7.500 g	Weizenmehl Type 550	4-6 Min. Stufe 2
2.160 g	betriebsüblicher Sauerteig TA 180	Teigtemperatur: 26 °C
100 g	Roggenmalzpulver	
200 g	Salz	<b>Aufarbeitung:</b>
200 g	Hefe	Die Früchte über Nacht einweichen.
5.500 g	Wasser, ca.	Die Teigstücke wie gewohnt zu Broten aufarbeiten.

16.960 g **Weizenmischbrotteig**

## Quellstück Früchte:

750 g	z. B. Pflaumen getrocknet, gehackt	Teigruhe: 20 Min.
750 g	z. B. Aprikosen getrocknet, gehackt	Teigeinlage: 580 g
750 g	Sultaninen	Gären: 50 Min. bei 32 °C und 72% rel. Feuchte
1.000 g	Haselnüsse gehackt, geröstet	Backtemperatur: 240 °C auf 200 °C fallend
500 g	Wasser, kalt	Schwadengabe: normal
		Zug: nach 2 Min. öffnen
		Backzeit: 45 Min.

20.710 g **Gesamteig**

Immer häufiger gibt es Ein- oder Zwei-Personen-Haushalte.



Daher kann es sinnvoll sein, eine kleinere Teigeinlage zu wählen.

Rezept zum Download :



Aktuelle Blechangebote finden Sie hier:



**Tip:** Bleche für viele Anwendungen jetzt besonders günstig – beachten Sie die aktuellen Blechangebote Ihrer BAKO – **Nur bis zum 13.11.2020!**

## REZEPT

### Quiche mit Kartoffeln, Kürbis & Wirsing

für einen **Holzbackring** (4 cm hoch, 10 cm ø)

70 g Kartoffeln, vorgekocht und  
in Scheiben geschnitten  
30 g Wirsing, in Streifen geschnitten  
30 g TK-Kürbiswürfel

10 g Zwiebelwürfel  
10 g getrocknete Tomaten  
20 g Fetawürfel  
180 g Quiche-Grundmasse

TK-Kürbiswürfel auf einem Backblech verteilen, mit Öl  
beträufeln und für ca. 15 Min. im Ofen bei 190 °C dünsten.  
Kürbiswürfel und die restlichen Zutaten in der Form verteilen.  
Quiche-Grundmasse eingießen und abbacken.

Backzeit: 35 Min. Backtemperatur: 220 °C

Quiche-Grundmasse  
für 18 Quiches à 10 cm ø

1.000 g Vollmilch  
1.000 g Sahne  
500 g Hartkäse, gerieben  
750 g BÄKO-Vollei

20 g Salz  
10 g Pfeffer  
90 g Senf

Alle Zutaten gut glattrühren.



Ob im Holzbackring oder im Käsekuchenblech  
(Art.-Nr. 880060) gebacken: Feine Quiches aus der  
Bäckerei sind ein echter Leckerbissen, übrigens auch  
für zuhause.



Passende Rezepte  
finden Sie hier:



**Ein Tipp:** Quiches im Holzbackring kann der Kunde sich zuhause auch prima in der Mikrowelle erwärmen.



Holzbackringe mit Einlegern, in denen die Quiche direkt gebacken, verkauft und verzehrt werden kann, erhalten Sie bei Ihrer BÄKO.

REZEPT

# Saftiger-Gugelhupf

mit Apfelsmus & Glühwein



Ein Klassiker unter den Heißgetränken in der kalten Jahreszeit ist leckerer, duftender Glühwein. Das beliebte Getränk lässt sich auch bestens verbacken. Wie wäre es mit einem feinen Glühwein-Gugelhupf für zuhause?



Die passende Rezeptur für die Feinbäckerei finden Sie hier:



Passende Kuchenverpackungen erhalten Sie bei Ihrer BÄKO. Sprechen Sie mit Ihrem BÄKO-Fachberater.

Seit über 25 Jahren ein Klassiker in der Backstube – BÄKO-Trennwachs für Bleche und Formen.



Perfekte Teige schnell zubereitet in der REGO SM 32 Rühr- und Schlagmaschine.



Perfekte Form für Ihren Gugelhupf – die WALTER Rondonform mit spezieller Antihaf-Beschichtung gibt es in verschiedenen Größen von 14 bis 26 cm Durchmesser.

# Zutaten:

für 10 Rondonformen mit 20 cm Ø

2.500 g	Zucker
2.000 g	Butter
1.600 g	BAKO-Vollei
10 g	Salz
40 g	Vanillearoma
3.000 g	<b>Apfelmus</b>
2.000 g	<b>Glühwein</b>
3.500 g	Mehl
500 g	Mandeln, gemahlen
120 g	Backpulver
40 g	Lebkuchengewürz
15.310 g	Gesamtteig



# Zubereitung:

Weiche Butter mit Zucker, Vanillearoma und Salz schaumig schlagen, Vollei nach und nach zugeben, Glühwein und Apfelmus verrühren, anschließend unter die aufgeschlagene Masse heben. Die weiteren trockenen Zutaten (Mehl, Mandeln, Backpulver, Lebkuchengewürz) vermengen, unter die Glühweinsmasse heben und alles verrühren.

- **Backzeit:** ca. 60 Min.
- **Temperatur:** 180 °C

Der Kuchen wird durch die Kombination aus Apfelmus und Glühwein sehr saftig. Diese Konsistenz hält sich bis zu 4 Tage.

Bei Ihrer **BAKO** erhalten Sie den Original GERSTACKER Nürnberger Christkindles® Markt-Glühwein g.g.A. in der 1 l Flasche oder auch in der 10 l BiB – perfekt für die Backstube. Nürnberger Glühwein ist eine EU-geschützte Bezeichnung. Die harmonische Gewürzmischung besteht nur aus natürlichen Gewürzauszügen, wie z. B. Heidelbeere, Anis, Kardamom, Macisblüten, Muskat, Nelken, Orangen- und Zitronenschalen, Piment, Zimt u.a.m.



# Knabbergebäcke für zuhause

## Käsemürbteiggebäck mit Cranberries

### Zutaten:



Gesamtmehlmenge: 1.000 g / 100 % Weizen

1.000 g	Weizenmehl Type 550
400 g	Cranberries, getrocknet
100 g	BAKO-Vollei
15 g	Salz
1.000 g	Butter
1.000 g	Käse, gerieben oder Parmesan
25 g	Paprika edelsüß
3.540 g	Käsemürbteig

### Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen, um den Käsemürbteig herzustellen. Aufarbeitung: Je nach gewünschter Gebäckgröße den Teig auf ca. 6-12 mm Höhe ausrollen. Die Oberfläche mit Ei abstreichen, zum Beispiel mit Käse, Mohn und/oder Sesam bestreuen, ausstechen und auf Backbleche legen.

- **Backtemperatur:** 170-190 °C (40-50 °C < Brötchenbacktemperatur)
- **Backzeit:** ca. 8-10 Min.

Passende Rezepte  
finden Sie hier:





Außergewöhnliche Knab-  
bergebäck vom Bäcker  
für den hyggeligen  
Fernsehabend –



besonderer Genuss für Ihre  
Kunden, Zusatzumsatz  
für Sie!



Hübsch verpackt für Ihre Kunden für den kleinen Snack zwischendurch oder zuhause. Zellglasbeutel und Clipse erhalten Sie in verschiedenen Ausführungen. Sprechen Sie mit Ihrem **BAKO-Fachberater!**



Für sehr dünne Scheiben (ab 4 mm) Ihres Altbrotes verwenden Sie Ihren BÄKO-line Brotschneidevollautomaten PRIMUS 400.



Das Spannungsfeld zwischen einem gefüllten, attraktiven Brotregal und dem Bestreben zu einer angemessenen Retourenquote ist nach wie vor ein Thema in Bäckerei und Konditorei. Übrig gebliebene Brote lassen sich prima zu leckerem Knabbergebäck verarbeiten – z. B. mit einem selbst zubereiteten Rosmarin-Gewürzöl.



Knabbergeback und Feingebäck im grammgenauen Abverkauf – die BAKO-line Preisrechenwaage FX 230 ist amtlich geeicht.



Zum Regenieren der Quiche in kurzer Zeit und mit geringem Platzbedarf auf Ihrer Arbeitsfläche – BAKO-line Merrychef eikon® e2s.

3

**Jahre  
Garantie**

Die auf dieser Seite abgebildeten BAKO-line Maschinen verfügen alle über 3 Jahre Garantie.

## Technik von Profis für Profis



Ihre **BAKO** liefert Ihnen Technik und Kleingeräte von Profis für Profis!



Für bis zu 120 kg perfekten Brotteig – BAKO-line Spiralkneiter SP 120 D.



Vom Weizenmischbrot bis zum Altbrot – wählen Sie die Schnittstärke in 0,5 mm Schritten: BAKO-line PRIMUS 400 – sehr platzsparender Brotschneidevollautomat im Premium-Hygiene-Design.

**Tipp:** Flachpinsel, Teigschneider Ruck-Zuck ... noch auf der Suche nach dem richtigen Kleingerät oder Werkzeug für Ihre Ideen? Sprechen Sie mit Ihrem **BAKO-Fachberater!**



MEISTER KAFFEE

— EXKLUSIVER PARTNER FÜR —  
BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN

# IHRE CHANCE – NAHVERSORGER IN SCHWIERIGEN ZEITEN

BIETEN SIE IHREN KUNDEN KAFFEE  
FÜR DEN GENUSS ZU HAUSE AN!



Der Milde und Der Noble sind als  
Ganze Bohne oder gemahlene Ware  
für den **traditionellen Aufguss**  
im **Handfilter** oder für die **Zubereitung**  
in der **Filterkaffeemaschine** erhältlich;  
Café Crème gibt es als Ganze Bohne für den  
**Kaffeefullautomaten zu Hause.**

[www.meister-kaffee.de](http://www.meister-kaffee.de)

**BAKO-ZENTRALE eG**

Am Kiekenbusch 4  
47269 Duisburg  
[baeko.de](http://baeko.de)

... alles  
für Bäcker  
und  
Konditoren

**BAKO**