



TopBake Premixe und Konzentrate für rustikale Brötchen

So viel wie nötig, so wenig wie möglich ...

Rustikale Brötchenspezialitäten stehen bei Verbrauchern hoch im Kurs.

Für Bäckereien, die diesen Trend aufgreifen und bei der Herstellung ihre eigenen Basisrohstoffe verwenden möchten, sind die innovativen Premixe und Konzentrate aus unserer TopBake-Linie eine optimale Lösung, um Wirtschaftlichkeit, Produktsicherheit und Kreativität miteinander zu vereinen.

Vorteile:

- *Nutzung der eigenen Mehle, Körner und Saaten*
- *Einfaches Handling*
- *Hohe Produktsicherheit*
- *Vielfalt im Regal*
- *Trendprodukte für neue Kaufimpulse*



Ideale Kombination: eigenes Mehl, gemischt mit funktionellen Wirkstoffen

Bei der Entwicklung der Compounds hatten die Anwendungstechniker von DeutscheBack die Interessen der Bäckereien fest im Blick. „So viel wie nötig, doch so wenig wie möglich“, lautete das Motto. Schließlich legen die meisten Backbetriebe schon aus wirtschaftlichen Gründen Wert darauf, bei einem Großteil ihres Sortiments das eigene Mehl und die vorhandenen Körner- und Saatenmischungen verwenden zu können. Fertigmehle sind somit bei Produktneueinführungen oftmals unerwünscht. Dennoch soll die Herstellung der neuen Gebäcke reibungslos, effizient und standardisiert verlaufen.

Je nach Bedarf: hohe Standardisierung oder hohe Flexibilität

Unsere speziell für den rustikalen Brötchenbereich entwickelten TopBake-Vormischungen tragen den Anforderungen nach Produktsicherheit, Zeitersparnis und reduzierter Lagerhaltung auf vielfältige Weise Rechnung. Je nach Zusammensetzung variiert dabei die Handhabung: Bei den Premixen ist die Herstellung vergleichsweise standardisiert, hier müssen nur noch Mehl, Wasser und Hefe hinzugefügt werden. Die Back-Konzentrate dagegen eröffnen mehr Spielraum für eine individuelle Rezepturgestaltung und kreative Produktideen.

TopBake Rustikal 2 %

Diese Mischung ist ein ideales Konzentrat für Weizengebäck. Abgestimmte Farb- und Aromamalze verleihen den Produkten in Aussehen und Geschmack eine attraktive, rustikale Note. Der Enzymkomplex eignet sich für die Herstellung von Brot und Brötchen auch mit Gärunterbrechung.

TopBake Easy Roggen

Hierbei handelt es sich um eine flexible, 10-prozentige Vormischung für Kleingebäck, die zu gleichen Teilen aus Weizen- und Roggenmehl bestehen. Die funktionellen Wirkstoffe des Premixes sorgen selbst bei langzeitgeführten Gebäcken wie Baguette oder Brötchen für eine hohe Teigstabilität. Eine umsatzstarke Produktvariante liegt bei pikanten Roggen-Snacks wie beispielsweise mit Käse überbackenen Roggenbrötchen, Roggenschleifen mit eingebackenen Käse und Schinken oder Roggenbaguettes mit Röstzwiebeln.

TopBake Joghurt Malz Mehrkorn 50 %

Dieser 50 %-Premix aus Hafer-, Roggen- und Dinkelflocken ist mit Malz, Joghurtpulver, Sonnenblumenkernen und Leinsaat angereichert. Mit Weizenmehl gemischt, erhält man ein herzhaftes Brötchen mit saftiger Krume. Die Körnermischung sorgt für den richtigen „Biss“, der Joghurt für eine gewisse Frische. Das verwendete Enzymsystem, das auch auf Gärunterbrechung abgestimmt ist, verleiht dem Teig eine gute Stabilität und ein hohes Volumen. Für langzeitgeführte Baguettes, die eine hohe Endgartoleranz erfordern, ist dieser Premix ebenfalls empfehlenswert.

TopBake Joghurt Dinkel Brötchen 50%

Für die Herstellung saftiger Joghurt-Dinkel-Brötchen wird dieser 50 %-Premix mit Dinkelmehl Typ 630 gemischt. Das in der Vormischung enthaltene Joghurtpulver in Kombination mit dem Dinkelmehl erlaubt die Verkehrsbezeichnung „Joghurt-Dinkel-Brötchen“. Die Teige sind trocken, wollig und weisen eine gute Maschinengängigkeit auf. Da Dinkel als Urgetreide immer beliebter wird, schafft die Kombination mit Joghurt einen besonders interessanten Kaufanreiz für gesundheitsbewusste Genießer.

TopBake Protein Wheat Rolls 50 % und TopBake Protein Wheat Rolls Dark 50 %

Weniger Kohlenhydrate, mehr Eiweiß – diesem Ernährungstrend folgen die Protein-Weizenbrötchen. Mit einem Gehalt von knapp 20 % Eiweiß und gut 25 % Kohlenhydraten unterscheidet sich dieses Gebäck deutlich vom herkömmlichen Weizenbrötchen. Der 50 %-Premix wird mit Weizenmehl gemischt und enthält Leinsaat, Sonnenblumenkerne und Weizenkeime. Das fertige Gebäck hat eine lockere, saftige Krume und einen vollmundigen, kernigen Geschmack. Für eine dunklere Krumenfärbung eignet sich die malzhaltige „Dark“-Variante.

Hat Sie unsere Produktauswahl neugierig gemacht? Dann freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme. Unsere Bäcker und Anwendungstechniker beraten und unterstützen Sie gerne bei der Umsetzung in Ihrem Betrieb.



Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten.
Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-001