



# TopSweet Berliner 12,5 % & TopSweet Brandmassenmix

## Sicheres Gelingen, flexible Produktion

*Fast jeder Backbetrieb kennt das Problem: Bei Fragen des Rohstoffeinkaufs gilt es, unterschiedlichste Anforderungen in Einklang zu bringen. Aus wirtschaftlichen Gründen ist es ratsam, die benötigten Rohstoffe in möglichst großen Mengen einzukaufen, um Logistikkosten zu sparen und die Lagerhaltung weitgehend zu vereinheitlichen. Auf der anderen Seite steht der Kundenwunsch nach einem vielfältigen, abwechslungsreichen Sortiment – ein Anspruch, der in der Regel die Bevorratung zahlreicher Einzelkomponenten nach sich zieht.*

*TopSweet-Premixe von DeutscheBack sind eine praxisnahe Lösung, um eine breitgefächerte Produktauswahl mit einer bedarfsgerechten Lagerhaltung zu verbinden. Oberste Prämisse ist dabei die Herstellung von Backwaren in guter, gleichbleibender Qualität bei einfacher, sicherer Handhabung.*

### Vorteile

- Verwendung der eigenen Zutaten
- Einfaches Handling
- Optimale Qualität
- Flexible Aromatisierung
- Bedarfsgerechte Lagerhaltung



## TopSweet Berliner 12,5 %

### Variable Komponenten-Kombination

Für die Entwicklung dieses Konzentrats galt die Devise „Weniger ist mehr“. Mit der Dosierung von nur **12,5 %** beabsichtigten unsere Anwendungstechniker, dass die Bäckereien ihre eigenen Rohstoffe wie Mehl, Zucker, Salz, Hefe und Vollei verwenden können.

Auch bei der Wahl des Fettes bleiben die Betriebe flexibel: Egal, ob Butter, Backmargarine oder Pflanzenöl eingesetzt wird – die Herstellung der Siedegebäcke gelingt stets sicher und problemlos.

### Teige unempfindlich gegen Stress

Bemerkenswert ist die ausgezeichnete Teigstabilität. Nicht nur in der Direktführung, sondern auch bei Gärverzögerung oder Gärunterbrechung behalten die Gebäcke ihr hohes Volumen, ihre gleichmäßige Porung und den typischen weißen Kragen.

### Individuelles Geschmackserlebnis

Bewusst haben unsere Anwendungstechniker bei diesem Premix auf die Zugabe von Aromen verzichtet. Somit erhält jeder Betrieb die Möglichkeit, durch eine individuelle Aromatisierung gegebenenfalls eigene Akzente zu setzen.

### Ein Premix, viele Varianten

**TopSweet Berliner 12,5 %** ist nicht nur für Siedegebäck wie Berliner oder Donuts geeignet, sondern beispielsweise auch für Hefezöpfe, Hefe-Kleingebäck und Hefe-Blechkuchen, der sich mit Früchten, Quark, Mohn oder anderen Belägen veredeln lässt.



## TopSweet Brandmassenmix

### Komplett-Compound ohne Abrösten

**TopSweet Brandmassenmix** ist ein universelles Multi-talent zur Herstellung von Spritzkuchen, Eclairs oder Krapfen. Als Fertigmehl mit standardisiertem Volleipulver ist die Handhabung besonders bequem und zuverlässig: Hier muss lediglich noch Wasser hinzugefügt werden, um Backwaren in guter, konstanter Qualität zu erhalten. Spritzkuchen zeichnen sich nach einer TK-Lagerung durch besondere Saftigkeit aus.

### Freiraum für Kreativität

Eine weitere Einsatzmöglichkeit sind beispielsweise saftige Quarkbällchen, für die der **TopSweet Brandmassenmix** nur mit 40 % eingesetzt wird und die sich durch die Zugabe von Mehl, Zucker, Quark, Vollei, Pflanzenöl und Wasser rationell und problemlos produzieren lassen.

Ebenso wie beim Siedegebäck wurde auch beim Brandmassenmix auf Aromastoffe verzichtet. Auf diese Weise entsteht Spielraum für die eigene Kreativität. Jeder Betrieb kann seinen Feinbackwaren durch die Aromatisierung mit Vanille, Zitrone oder anderen Geschmacksrichtungen eine ganz eigene Note verleihen und sich somit vom Mitbewerber absetzen.

### Trendprodukte ohne gehärtetes Fett

Für Verbraucher, die Backwaren ohne gehärtete Fette und Öle bevorzugen, halten wir die Variante **TopSweet Brandmassenmix HVOF** bereit – eine zeitgemäße Produktalternative, die bei entsprechender Auslobung starke Kaufimpulse setzen kann.

Nutzen Sie die hohe Flexibilität unserer **TopSweet Premixe**, um Ihre eigenen Ideen umzusetzen und neue, raffinierte Gebäckspezialitäten zu entwickeln. Unsere Backtechniker unterstützen Sie gern bei der Rezeptur-anpassung.

