

TopBake Brotspezialitäten

Deutsche Broterzeugnisse und ihre Vielfalt sind weltweit geschätzt. Die DeutscheBack bietet im Bereich der Weizen-, Roggen- und Dinkelprodukte, auch in der Verwendung von Vollkornmehlen, eine Reihe von Lösungen für Qualitätsgebäcke. Unsere Präsenz in vielen Märkten der Welt hat zur Entwicklung herausragender Backkonzepte, beispielsweise für Baguettes, Tortillas und Steamed Buns, geführt.

Brot

Anwendung	Produkt	Eigenschaften	Dosierung
Sandwich- und Toastbrot	TopBake Bread Improver	Wattigsofte Krume mit guter Elastizität, feine Porung	0,5-5 %
Roggenbrot	TopBake Bread Pure	Ökonomisches Basiskonzentrat zur Optimierung der Teigeigenschaften	0,5-5 %
Weizenmischbrot	TopBake Brown Bread	Premiumkonzentrat für einfaches Handling, gutes Volumen	0,5-5 %
Brot mit hohem Zuckergehalt	TopBake Sugar Bread	Basiskonzentrat für gutes Handling und gleichmäßige Qualität	0,5-5 %
Vollkornbrot	TopBake Bran Bread	Sehr gute Gärtoleranz für ballaststoffreiche Teige	0,5-5 %
Dinkelbrot	TopBake Dinkelvollkornmix	Rationelle, einfache Spezialbrotherstellung	10-50 %
Rustikale Weizengebäcke	TopBake Rustikal 2 %	Ökonomisches Basiskonzentrat für anspruchsvolle Teigführung (GV/GU*)	0,5-5 %
Eiweißbrot	TopBake Protein Plus 50 %	Schmackhaftes Dinkelbrot mit gut 18 % Protein und gut 25 % Kohlenhydraten	10-50 %

* Gärverzögerung und Gärunterbrechung



Brötchen und Kleingebäck

Anwendung	Produkt	Eigenschaften	Dosierung
Hamburger Buns	TopBake Bun Improver 1	Sehr gutes Volumen, feine Porung, wattigweiche Krume	0,5-5 %
Hot Dog Brötchen	TopBake Bun Improver 2	Allrounder für optimierte Krumeneigenschaften in soften Gebäcken	0,5-5 %
Weizenbrötchen	TopBake Cold Gold	Premiumkonzentrat für anspruchsvolle Teigführung (GV/GU*)	0,5-5 %
	TopBake SBM	Allrounder für direkte Führung	0,5-5 %
	TopBake Rolls Pure	Enzym-System mit Ascorbinsäure ohne weitere Zusatzstoffe	0,5-5 %
	TopBake Rustikal 2 %	Mit Farb- und Aroma-Malzen für attraktive rustikale Note auch für GU	0,5-5 %
Roggenbrötchen	TopBake Easy Roggen	Hohe Teigstabilität selbst bei langzeitgeführten Gebäcken aus Weizen-Roggenmehl-Mischungen	10-50 %
Joghurtbrötchen	TopBake Joghurt Dinkel 50 %	Saftige Joghurt-Dinkel-Brötchen in Mischung mit Dinkelmehl Typ 630	10-50 %
	TopBake Joghurt Malz Mehrkorn 50 %	Körner geben Biss, Joghurtpulver sorgt für frischen Geschmack in Kombination mit Weizenmehl	10-50 %
Eiweißbrötchen	TopBake Protein Wheat Rolls 50 %	Schmackhafte Protein-Weizen-Brötchen mit ca. 20 % Eiweiß und gut 30 % Kohlenhydraten	10-50 %

* Gärverzögerung und Gärunterbrechung



Internationale Spezialitäten

Baguette

Anwendung	Produkt	Eigenschaften	Dosierung
Traditional	TopBake Baguette TKS Basic	Basiskonzentrat für optimierte Stabilität bei langer Teigführung	0,5-5 %
	TopBake Baguette TKS	Allrounder für die sichere Herstellung typischer French Baguettes	0,5-5 %
Vollkorn, Roggen, Malz etc.	TopBake Gold Baguette Dark	Für anspruchsvolle Anwendungen mit Vollkorn, Roggen etc. (GV/GU*)	0,5-5 %

* Gärverzögerung und Gärunterbrechung

Ciabatta

Anwendung	Produkt	Eigenschaften	Dosierung
Ciabatta	TopBake Ciabatta 2 %	Gutes Gashaltevermögen bei langer Teigführung für die typische Porung	0,5-5 %

Fladenbrot

Anwendung	Produkt	Eigenschaften	Dosierung
Pizza	TopBake Pizza Improver	Form- und Teigstabilität für American Style Pizza, mit Emulgatoren	0,5-5 %
	TopBake Pizza Gourmet	Form- und Teigstabilität für traditionelle italienische Pizza	0,5-5 %
Tortilla	TopBake Tortilla E	Enzym-System für Frische und Elastizität	0,5-5 %
	TopBake Tortilla S	Verbesserte Wasserbindung für Frischhaltung, Elastizität und Rollbarkeit	0,5-5 %
Fladenbrot (türkisch)	TopBake Relax Fladen 1 %	Gute Formbarkeit, Gashaltevermögen und Teigstabilität	0,5-5 %

Dampfbrot/frittierte Produkte

Anwendung	Produkt	Eigenschaften	Dosierung
Dampfbrot/Dampfnudel	TopBake Steamed Buns	Gutes Volumen, sehr feine, helle Krume	0,5-5 %
Beignet	TopSweet Beignet	Einfaches Handling für gleichbleibende Qualität	0,5-5 %
Mandazi	TopSweet Mandazi	Einfaches Handling für gleichbleibende Qualität	0,5-5 %

Tiefgekühlte Teiglinge

Spezielle Verfahren bedürfen spezieller Produkte. So auch das Langzeitfrostern von Teiglingen, die zwischen drei und sechs Monaten lagern, um dann frisch aufbacken zu werden. Die TopBake Frozen-

Produktreihe richtet sich speziell an die Langzeitfrostung von Teiglingen und deren Stabilisierung, um dem Wunsch nach gleichbleibender Qualität zu entsprechen.

Anwendung	Produkt	Eigenschaften	Dosierung
Brötchen	TopBake Frozen Roll	Enzym-System mit Ascorbinsäure für Lean-Label-Rezepturen	0,5-5 %
Baguette	TopBake Frozen Baguette	Enzym-System mit Ascorbinsäure für Lean-Label-Rezepturen	0,5-5 %
Croissant	TopSweet Frozen Croissant	Enzym-System mit Ascorbinsäure für Lean-Label-Rezepturen	0,5-5 %



Glutenfreie Backwaren

TopBake Rice und TopSweet Rice basieren auf Reisprodukten, Hydrokolloiden sowie Enzymen und bieten vom Voll-Compound bis zur „on-top“-Behandlung maßgeschneiderte Backkonzepte für

verschiedenste Gebäcke. Die Produktlinie ist ideal für die Herstellung glutenfreier Backwaren und besteht ausschließlich aus Rohstoffen, die garantiert unter 20 ppm Gluten enthalten.

Anwendung	Produkt	Eigenschaften	Dosierung
Brot	TopBake Rice Bread	Mit gerösteten Saaten für Reisbrot mit brottypischem Geschmack	100 %
	TopBake Rice Bread AF	Allergenfreies Reisbrot	100 %
	TopBake Rice Bread Premix 50	Premix zur Mischung mit glutenfreien Mehlen	10-50 %
	TopBake Rice Bread AF Premix 50	Allergenfreier Premix zur Mischung mit glutenfreien Mehlen	10-50 %
Frischhaltung	TopBake Fresh 100 (Rice)	Enzym-System für eine langanhaltend saftige, weiche Krume	0,2-0,5 %
Rührkuchen	TopSweet Cake Mix Rice	Sandkuchen, Muffins, leichte Waffeln und Mürbeteigkekse	100 %
Biskuit	TopSweet Sponge Cake Rice	Lockere, leichte Biskuitböden	100 %

