

TopSweet Feinbackwaren

Die Verfügbarkeit von Rohstoffen, wie beispielsweise Frischei, Milchprodukten oder Emulgatoren, ist ebenso länderspezifisch wie auch klimatische oder hygienische Bedingungen. Diese Gegebenheiten bestimmen die Konzentration der erforderlichen

Backkonzepte. Mit TopSweet stellt die DeutscheBack individuelle Backkonzentrate, -premixe und Fertigmischungen zur Verfügung, die verschiedensten Länderanforderungen gerecht werden.

Hefefeingebäck

Anwendung	Produkt	Eigenschaften	Dosierung
Hefekleingebäck, Zöpfe, Böden	TopSweet Hefequarkteig 20 %	Sehr gute Frischhaltung, lockere Krume, enthält Quarkpulver	10-50 %
Stollen, schwere, süße Hefeteige	TopSweet Hefefeinteig	Gutes Volumen bei schweren Hefeteigen	0,5-5 %
Panettone, schwere Hefeteige	TopSweet Panettone	Verbessert Teigstabilität, Volumen und Krumenfrischhaltung	0,5-5 %
Quarkteig mit Backpulver	TopSweet Quarkteig 50E	Gute Maschinengängigkeit mit Back- und Quarkpulver	10-50 %
Siedegebäck	TopSweet Berliner 10 %	Ausgezeichnete Teigstabilität – auch bei GV und GU*, hohes Volumen, gleichmäßige Porung, neutraler Geschmack für die flexible Aromatisierung	10-50 %
	TopSweet Doughnuts 3 %	Basismischung für gutes Volumen, weiche Krume und lange Frischhaltung	0,5-5 %
Croissant	TopSweet Croissant direkt	Einfaches, sicheres Handling auch bei Freezer-to-oven-Einsatz	0,5-5 %
Croissant gefroren	TopSweet Croissant	Allrounder für die GV/GU*	0,5-5 %

* Gärverzögerung und Gärunterbrechung





Massen

Anwendung	Produkt	Eigenschaften	Dosierung
Sandkuchen	TopSweet Sandkuchen 20 %	Gleichmäßige Backergebnisse, saftige Krume, gute Frischhaltung	10-50 %
Rührkuchen, Muffin	TopSweet Muffin Soft 30 %	Sehr weiche Krume, gute Frischhaltung, abgerundeter Geschmack, inklusive Eipulver	10-50 %
	TopSweet Muffin Mix 10 %	Basismischung	10-50 %
Biskuit, Flan	TopSweet Sponge	Sehr guter Aufschlag, lockere, saftige Krume	10-50 %
Biskuit, Madeira Cake	TopSweet Sponge FM AS	Lockere, saftige Krume, hoher Aufschlag, inklusive Eipulver	10-50 %
Rührkuchen, Schoko-Muffin	TopSweet Brownie 50	Kräftiger Schoko-Geschmack, dunkle Farbe, extrem saftig mit langer Frischhaltung	10-50 %
Brandmasse	TopSweet Choux Paste Mix 100 %	Voll-Compound für Spritzkuchen, Eclairs, Krapfen oder als 40-Prozenter für Quarkbällchen	100 %
Quarkbällchen	TopSweet Quarkbällchen Mix	Einfaches Handling, gleichmäßige Form, frisch und saftig	100 %
Pancake	TopSweet PanCake EL 5 %	Einfaches Handling für sicheres Gelingen	0,5-5 %

Frischhaltung

Anwendung	Produkt	Eigenschaften	Dosierung
Sand- und Rührkuchen	TopSweet Fresh Cake TopSweet Fresh Cake Plus 24052	Enzym-System für fett- und zuckerreiche Rezepturen zur Verlängerung der Frischhaltung	0,5-5 %
Schwere Teige/Stollen	TopFresh Stollen	Enzym-Compound mit Emulgator für die Frischhaltung	0,5-5 %



Füllungen und Auflagen

Anwendung	Produkt	Eigenschaften	Dosierung
Apfelfruchtmix	Apfelfruchtmix 50	Voll-Compound für schmackhafte, stückige Apfelfüllungen	100 %
	Apfel Premix	Stabilisierungssystem zur Verwendung von gefrorenen und frischen Apfelstücken	10-50 %
Quarkfüllung	TopSweet Quark Filling	Back-, gefrier- und taustabil, natürlich milder Geschmack, enthält Quarkpulver	10-50 %
Käsekuchen	TopSweet Käsekuchenmix S	Schnittfest, gefrier-/taustabil mit aromatischem Geschmack	10-50 %
	TopSweet Käsekuchenmix HVOF	Sehr saftig, ohne Farbstoffe und gehärtete Fette	10-50 %
Eierguss	TopSweet Eierguss Premix	Aufschlagbar, für die Verwendung von Frischei	10-50 %
	TopSweet Eierguss 100 %	Voll-Compound, inklusive Eipulver, aufschlagbar	100 %
Tortenguss, klar	TopSweet Tortenguss Neutral	Wieder erhitzbar, gefrier-/taustabil	0,5-5 %
Saftbinder	TopSweet Saftbinder	Für die Kaltanwendung	10-50 %
Florentiner, Auflagen	TopSweet Florentiner Mix S	Einfaches Handling, niedriger Trans-Fettsäuregehalt	10-50 %

Krems und Sahnestandmittel

Anwendung	Produkt	Eigenschaften	Dosierung
Kochkrem	TopSweet Kochkrem	Zur Verwendung von Milch und Zucker	10-50 %
Kalkkrem	TopSweet Kalkkrepulver	Zur Verwendung von Wasser und Zucker	10-50 %
	TopSweet Whip Fix Volume	Zur Verwendung mit Milch, aufschlagbar, gefrier-/taustabil	10-50 %
Sahnestand neutral	TopSweet Neutral Sahne Fond	Neutraler Geschmack für den kreativen Einsatz von Früchten und Aromen	10-50 %
Sahnestand, gelatinefrei	TopSweet Cream Natural GF	Sicher und universell einsetzbar zur Stabilisierung von Sahne und pflanzlicher Kream	10-50 %

