

64

64

66

6667

68

68

70

70

72

72

74

74

76

7677

Leistungsbeispiele Backwaren, Brot, Brötchen, Desserts

| Gargut | Vorbereitung | Behälter/Zubehör | Vorheizen | 1. Schritt |
|---------------------------------------|---|--|-----------|----------------------------------|
| Apfelstrudel (Strudelteig) | mit geklärter Butter einstreichen | 20 mm granitemailliert oder Alu perforiert | 250°C | 170°C, 25 Min. 20% |
| TK-Apfelstrudel | mit geklärter Butter einstreichen | 20 mm granitemailliert oder Alu perforiert | 260°C | 180°C, 20 Min. 30% |
| Biskuitboden (Biskuitrouladen) | sauber austreichen | 20 mm granitemailliert | 300°C | 180°C, 12 Min. 60% |
| Biskuitböden Ring | Ø 26 cm, jeder 2. Einschub | Rost | 300°C | 160°C, 40 Min. 60% |
| Blätterteig, Pasteten Fleurons | exakt mit Ei bestreichen | 20 mm granitemailliert oder Alu perforiert | 180°C | 160°C, 12 Min. 90% |
| Blätterteig-Teilchen | jeder 2. Einschub | 20 mm granitemailliert oder Alu perforiert | | |
| Blechkuchen | jeder 2. Einschub | 20 oder 40 mm ungelocht | 300°C | 160°C, 45 Min. 40% |
| Brandteig (Windbeutel) | gleichmäßig aufspritzen | 20 mm granitemailliert | 240°C | 180°C, 5 Min. 100% |
| Croissants | | 20 mm granitemailliert oder Alu perforiert | | |
| Kompott | Früchte gleichmäßig schneiden, nach dem Dämpfen nachziehen lassen | 65 mm ungelocht | 100°C | 90°C, 8 Min. 100% |
| Obst-Garnituren | Äpfel, Birnen etc. tournieren oder ausstechen | GN-Blech 20 mm | 100°C | 90°C, 6 Min. 100% |
| Heiße Früchte | TK-Ware Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren im Serviergeschirr | Rost | 100°C | 70°C, 4 Min. 100% |
| Obst-Konserven (Gläser) | Ø 10-12 cm, z. B. Birne, Füllmenge 1 Liter | Rost oder 20 mm | 100°C | 100°C, 60 Min. 100% |
| Kabinettpudding | Kastenformen auskleiden (Folie oder Backpapier) | Rost | 100°C | 90°C, 45 Min. 100% |
| Creme Caramel (Gläser) | Dariolen, Kokotten, Timbales etc. | Rost oder 20 mm | 100°C | 85°C, 35 Min. 100% |
| Hefekuchen | jeder 2. Einschub | 20 mm granitemailliert | 180°C | 160°C, 10 Min. 90% |
| Hefezöpfe | 500 g, während des Backens mit Zuckerwasser bestreichen | 20 mm granitemailliert oder Alu perforiert | 180°C | 160°C, 35 Min. 50% |
| Käsekuchen (Mürbteigboden) | Masse sauber einstreichen | 40 mm granitemailliert | 160°C | 130°C, 60 Min. 40% |
| Mürbteigboden | Formen auslegen | 40 mm granitemailliert | 200°C | 170°C, 25 Min. 60% |
| Marmorkuchen | Formen exakt austreichen | Rost | 180°C | 160°C, 45 Min. 60% |
| Mischbrot | in der ersten Minute beschwaden gut ruhen lassen | 20 mm granitemailliert oder Alu perforiert | 180°C | Beschwaden 160°C, 75 Min. 100% |
| Mürbteig und Spritzgebäck | auf gleichmäßige Stärke achten | 20 mm granitemailliert | 180°C | 160°C, 12 Min. 100% |
| Plundergebäck | Backtemperatur je nach Füllung | 20 mm granitemailliert oder Alu perforiert | | |
| Sandgebäck | | 20 mm granitemailliert | 180°C | 160°C, 12 Min. 60% |
| Savarin | Formen sauber auskleiden | Rost | 200°C | 175°C, 15 Min. 60% |
| Stollen | leichte Masse | Rost | 180°C | 160°C, 60 Min. 100% |

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.



| 2. Schritt | 3. Schritt | IQT-Programme | Menge pro Beschickung ca. | | | | |
|---------------------|------------|---------------|---------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| | | | 6x1/1 | 10x1/1 | 10x2/1 | 20x1/1 | 20x2/1 |
| | | | 6 Stück | 10 Stück | 20 Stück | 20 Stück | 40 Stück |
| | | | 60 Stück | 100 Stück | 200 Stück | 200 Stück | 400 Stück |
| | | | 6 kg | 10 kg | 20 kg | 20 kg | 40 kg |
| | | | 6 Formen | 10 Formen | 20 Formen | 20 Formen | 40 Formen |
| 200°C, 5 Min. 60% | | | 45 Stück | 75 Stück | 150 Stück | 150 Stück | 300 Stück |
| | | CROISSAN | nach Größe des Backgutes | | | | |
| | | | 90 Port. | 150 Port. | 300 Port. | 300 Port. | 600 Port. |
| 160°C, 8 Min. 100% | | | 45 Stück | 75 Stück | 150 Stück | 150 Stück | 300 Stück |
| | | CROISSAN | 36 Stück | 60 Stück | 120 Stück | 120 Stück | 240 Stück |
| | | | 90 Port. | 150 Port. | 300 Port. | 300 Port. | 600 Port. |
| | | | 180 Stück | 300 Stück | 600 Stück | 600 Stück | 1200 Stück |
| | | | 90 Stück | 150 Stück | 300 Stück | 300 Stück | 600 Stück |
| | | | 30 Stück | 50 Stück | 100 Stück | 100 Stück | 200 Stück |
| | | | 12 Stück | 20 Stück | 40 Stück | 40 Stück | 80 Stück |
| | | | 120 Stück | 200 Stück | 400 Stück | 400 Stück | 800 Stück |
| 180°C, 15 Min. 60% | | | 6 kg | 10 kg | 20 kg | 20 kg | 40 kg |
| | | | 6 Stück | 10 Stück | 20 Stück | 20 Stück | 40 Stück |
| | | | 150 Port. | 250 Port. | 500 Port. | 500 Port. | 1000 Port. |
| | | | 150 Port. | 250 Port. | 500 Port. | 500 Port. | 1000 Port. |
| | | | 12 Formen | 20 Formen | 40 Formen | 40 Formen | 80 Formen |
| | | | 9 Stück | 15 Stück | 30 Stück | 30 Stück | 60 Stück |
| | | | 144 Stück | 240 Stück | 480 Stück | 480 Stück | 960 Stück |
| | | CROISSAN | 60 Stück | 100 Stück | 200 Stück | 200 Stück | 400 Stück |
| | | | 12 Stück | 20 Stück | 40 Stück | 40 Stück | 80 Stück |
| | | | 30 Stück | 50 Stück | 100 Stück | 100 Stück | 200 Stück |
| | | | 12 Formen | 20 Formen | 40 Formen | 40 Formen | 80 Formen |

[illegible][illegible]

Leistungsbeispiele TK-Convenience

[illegible]

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.

[illegible]