SO WIRD GUTES NOCH BESSER

Handbuch für mehr Geschmack und Erfolg

BREISGAU MANUFAKTUR

BACKMITTEL IMPORTHAUS

Pioniergeist und Tradition für Ihren Erfolg.

Die Breisgau Backmittel GmbH.

Die Breisgau Backmittel GmbH ist ein Familienunternehmen mit langer Tradition.

Seit 1949 produzieren wir hochwertigste Produkte in unserer Manufaktur im Herzen des Schwarzwalds.
Bereits bei der Auswahl der Rohstoffe legen wir größten Wert auf beste Qualität.
Die sichere Rückverfolgung jeder Charge wird stets gewährleistet.
Wir leben und pflegen eine partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Das Vertauen und die Zufriedenheit unserer Kunden steht bei uns an erster Stelle.

Kurz vorgestellt:
Unsere Mohni gibt Ihnen Tips und leckere Rezepte im Katalog.

Leistung die Sie überzeugt.
Breisgau Backmittel.

Produktion individueller und hochwertiger Backzutaten, Füllungen und Backmittel.

Wir produzieren für Sie pulverisierte, pastöse und flüssige Produkte mit höchster Sorgfalt. Im Einsatz befinden sich nur beste Rohstoffe, verarbeitet von hochqualifizierten Mitarbeitern.

Dienstleistung und Veredelung

In unserer Rösterei rösten wir für Sie frisch und schonend Haselnuss- und Mandelpräparate. Die Produkte werden nach Ihren Wünschen gemahlen und immer frisch abgepackt. Haben Sie individuelle Wünsche? Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Detaillierte Rezepte, Informationen und Produktspezifikationen senden wir Ihnen gerne auf Anfrage zu.

IFS Global Markets Food

varISO ISO 9001:2015 certified values

Mohni´s Tip:
Wir haben unsere veganen und glutenfreien Produkte extra gekennzeichnet. Achten Sie auf die Symbole:

GLUTEN FREE

VEGAN

Inhalt:

Mohnprodukte, pastös, pulverisiert und gedämpft 6
Mohnbackmassen, Mohnfüllungen, Mohn gemahlen

Makronen-Massen, ganzjährig 7
Haselnuss, Persipan, Mailänder-Marzipan, Kokos

Makronen-Massen, Weihnachtsartikel 8
Schoko-Haselnuss, Mandel, Pistazien-Marzipan, Zimt-Mandel

Nusspräparate 9
Natur oder geröstet, ganz oder gemahlen/gehackt

Mandelpräparate 10
Natur oder geröstet, ganz oder gemahlen/gehackt

Nusspasten, Nougat und Schokofüllungen 12
Haselnusspasten, Nussfüllungen, Nougat- und Schokofüllungen

Quark, Frucht- und herzhafte Füllungen 13
Quarkfüllungen, Kirschfüllungen, Pizza-Sauce

Tortenguss, Gelees, Aprikoturen, Dekore 14
Kalt-Gelee, Aprikoturen, Kürbiskerne gehackt, Haselnuss-Krokant

Fein-Bäckerei-Mixes 15
Biskuit-, Florentiner-, Linzer-, Käsekuchen-, Meringe/Baiser

Waffelmixe 16
Premium- und Veggiwaffel

Grundstoffe 17
Marzipan/Persipan Rohmassen, Pektin, Johannisbrot- und Guarkernmehl, Inulin, Glukose

Trennmittel 18
Backtrennpapier, Trenn-Waxx

Schokoladenprodukte 19
Schokotropfen Vollmilch und Zartbitter

IRCA/CESARIN Produkte 20

Mohn-Produkte

pastös, pulverisiert und gedämpft

Artikel Nr.:	Artikel:	Beschreibung:	Anwendung:
900001	Mohnbackmasse 12,5 Kg Eimer	Verarbeitungsfertige Masse ohne Konservierungsstoffe. GLUTEN FREE VEGAN	**Grundrezept Mohnfüllung:** 1,000 Kg Mohnbackmasse 0,300 Kg Persipan-Makronenmasse 0,100 Kg Vollei 0,200 Kg süße Brösel 0,100 Kg Milch 1,700 Kg Mohnfüllung
900002	Mohnbackmasse 6 Kg Eimer		
900005	Mohnbackmasse 2,75 Kg Eimer		
900006	Mohnfüllung 50% 25 Kg Sack	Trockene Mohnfüllung mit einem Mohnanteil von 50%. VEGAN	**Grundrezept Mohnfüllung:** 1,000 Kg Mohnfüllung 50% 1,000 Kg Wasser 2,000 Kg Mohnfüllung
900007	Mohnfüllung 50% 10 Kg Sack		
980120	Mohnfüllung 40% 10 Kg Sack	Trockene Mohnfüllung mit einen Mohnanteil von 40%.	**Grundrezept Mohnfüllung:** 1,000 Kg Mohnfüllung 40% 0,600 Kg Wasser 1,600 Kg Mohnfüllung
982135	Stabi Mohn 10 Kg Sack	Blaumohn, gemahlen und stabilisiert. GLUTEN FREE VEGAN	**Grundrezept Mohnfüllung:** 1,000 Kg Stabi-Mohn 0,460 Kg Zucker 0,200 Kg Kaltcremepulver 0,080 Kg Mailänder-Masse 0,080 Kg Butter 0,240 Kg Vollei 0,800 Kg Wasser/Milch 2,860 Kg Mohnfüllung

Nur ausgewählte Mohnsamen und weitere hochwertige Zutaten werden bei uns zu besten Mohnfüllungen und Mohnbackmassen in speziellen Verfahren verarbeitet.
Unsere Mohnbackmasse wurde vor über 70 Jahren, als erste pastöse Mohnfüllung in unserem Haus entwickelt.

Makronen-Massen

ganzjährig

Artikel Nr.:	Artikel:	Beschreibung:	Anwendung:
900008	Haselnuss-Makronenmasse 10 Kg Eimer	pastöse Makronenmasse, direkt aus dem Eimer zu verwenden GLUTEN FREE	Die Masse mit einem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren und bei ca. 180°C ganz zart abbacken. Tipp: Wenn sich die Makronen vom Papier lösen lassen, sind sie fertig und besonders saftig.
900200	Haselnuss-Makronenmasse 6 Kg Eimer		
900025	Persipan- Makronenmasse 12,5 Kg Eimer	pastöse Makronenmasse, direkt aus dem Eimer zu verwenden GLUTEN FREE	Zur Herstellung von Dauer-gebäcken, Füllungen und Persipan-Makronen. Tipp: Auch hervorragend als Makronen-gitter auf Apfelkuchen.
900026	Persipan-Makronenmasse 6 Kg Eimer		
900031	Mailänder-Masse 12,5 Kg Eimer	pastöse Marzipan-Makronenmasse, direkt aus dem Eimer zu verwenden GLUTEN FREE	Zur Herstellung von Makronen-gebäcken, Mandelhörnchen, zum Füllen von Mandelstollen und zum Verfeinern individueller Füllungen.
900032	Mailänder-Masse 6 Kg Eimer		
900027	Kokos-Makronen-Mix 12,5 Kg Sack	pulverisiertes Mix zur einfachen Herstellung feiner Kokos-Makronen GLUTEN FREE	Grundrezept: 1.000g Kokos-Mix 300g Wasser (ca.40-45°C) 1.300g Kokos-Makronenmasse Die Zutaten im All-In Verfahren ca. 3 Minuten glatt rühren.
900028	Kokos-Makronen-Mix 7 Kg Sack		

Mohni´s Tip:
Für unsere Makronenmassen verwenden wir nur hochwertigste Zutaten.
Die Nüsse für unsere Haselnuss-Makronenmasse werden stets frisch kurz vor der Verarbeitung gemahlen. So bekommen die Massen ihr unverwechselbares Aroma. Überzeugen Sie sich selbst.

Makronen-Massen
Weihnachtsartikel

Artikel Nr.:	Artikel:	Beschreibung:	Anwendung:
900014	Schoko-Haselnuss-Makronenmasse 6 Kg Eimer	pastöse Makronenmasse, direkt aus dem Eimer zu verwenden GLUTEN FREE	Die Masse mit einem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren und bei ca. 180°C ganz zart abbacken. Mohni´s Tipp: Wenn sich die Makronen vom Papier lösen lassen, sind sie fertig und besonders saftig.
900198 900199	Mandel-Makronenmasse 12,5 Kg Eimer Mandel-Makronenmasse 6 Kg Eimer	dunkle, pastöse Makronenmasse aus ganzen, braunen Mandeln. Direkt aus dem Eimer zu verwenden GLUTEN FREE	Die Masse mit einem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren und bei ca. 180°C ganz zart abbacken. Tipp: Wenn sich die Makronen vom Papier lösen lassen, sind sie fertig und besonders saftig.
900501	Pistazien-Mandel-Makronenmasse 6 Kg Eimer	pastöse Pistazien-Mandel-Makronenmasse, direkt aus dem Eimer zu verwenden GLUTEN FREE	Die Masse mit einem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren und bei ca. 180°C ganz zart abbacken. Tipp: Wenn sich die Makronen vom Papier lösen lassen, sind sie fertig und besonders saftig.
900503	Zimt-Mandel-Makronenmasse 6 Kg Eimer	dunkle, pastöse Makronen-masse, direkt aus dem Eimer zu verwenden GLUTEN FREE	Die Masse mit einem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren und bei ca. 180°C ganz zart abbacken. Tipp: Wenn sich die Makronen vom Papier lösen lassen, sind sie fertig und besonders saftig.

Nusspräparate

Artikel Nr.:	Artikel:	Beschreibung:
	Natur, braun, ungeröstet	
910007	Haselnüsse, ganz, natur 25 Kg Sack	ganze Haselnüsse Kal. 11/13, 13/15
910053	Haselnussgrieß, natur 2mm 10 Kg Sack	frisch gemahlene, ungeröstete Haselnüsse; feine Mahlung bis ca. 2mm
910054	Haselnussgrieß, natur 2-3mm 10 Kg Sack	frisch gemahlene, ungeröstete Haselnüsse; mittlere Mahlung ca. 2-3mm
910055	Haselnussgrieß, natur 4mm 10 Kg Sack	frisch gemahlene, ungeröstete Haselnüsse; grobe Mahlung bis ca. 4mm
	Braun, frisch geröstet	
910003	Haselnüsse, ganz, geröstet 10 Kg Sack	ganze, frisch geröstete Haselnüsse Kal. 11/13, 13/15
910159	Haselnüsse, ganz, geröstet 25 Kg Sack	ganze, frisch geröstete Haselnüsse Kal. 11/13, 13/15
910050	Haselnussgrieß, geröstet 2mm 10 Kg Sack	frisch geröstete und gemahlene Haselnüsse feine Mahlung bis ca. 2mm
910071	Haselnussgrieß, geröstet 2mm 20 Kg Sack	
910051	Haselnussgrieß, geröstet 2-3mm 10 Kg Sack	frisch geröstete und gemahlene Haselnüsse mittlere Mahlung bis ca. 2-3mm
910072	Haselnussgrieß, geröstet 2-3mm 20 Kg Sack	
910052	Haselnussgrieß, geröstet 4mm 10 Kg Sack	frisch geröstete und gemahlene Haselnüsse grobe Mahlung bis ca. 4mm
910073	Haselnussgrieß, geröstet 4mm 20 Kg Sack	
910047	Haselnussgrieß, geröstet 5-6mm 10 Kg Sack	frisch geröstete und gemahlene Haselnüsse extra grobe Mahlung ca. 5-6mm
910065	Haselnüsse, geröstet & gehackt 10 Kg Sack	frisch geröstete und gehackte Haselnüsse
910065a	Haselnüsse, geröstet & gehackt 20 Kg Sack	
910069b	Haselnüsse, geröstet & gebrochen 25 Kg Sack	frisch geröstete und gebrochene Haselnüsse extra grobe Haselnussstückchen
910075	Haselnuss-Mix, geröstet & gemahlen 6 Kg Sack	frisch geröstete und gemahlene Haselnüsse 1/3 fein, 2/3 grob gemahlen
910076	Haselnuss-Mix, geröstet & gemahlen 10 Kg Sack	frisch geröstete und gemahlene Haselnüsse 1/3 fein, 2/3 grob gemahlen

Mandelpräparate

Artikel Nr.:	Artikel:	Beschreibung:
	Natur, braun, ungeröstet	
910001 910001a	Mandeln, ganz, natur 25 Kg Sack Mandeln, ganz, natur 22,68 Kg Sack	ganze Mandeln, natur (Gebindegröße variiert je nach Verfügbarkeit)
910059	Mandelgrieß, natur 2mm 10 Kg Sack	frisch gemahlene, ungeröstete Mandeln; feine Mahlung bis ca. 2mm
910060	Mandelgrieß, natur 2-3mm 10 Kg Sack	frisch gemahlene, ungeröstete Mandeln; mittlere Mahlung ca. 2-3mm
910061	Mandelgrieß, natur 4mm 10 Kg Sack	frisch gemahlene, ungeröstete Mandeln; grobe Mahlung bis ca. 4mm
	Braun, frisch geröstet	
910056	Mandelgrieß, geröstet 2mm 10 Kg Sack	frisch geröstete und gemahlene Mandeln feine Mahlung bis ca. 2mm
910057	Mandelgrieß, geröstet 2-3mm 10 Kg Sack	frisch geröstete und gemahlene Mandeln mittlere Mahlung bis ca. 2-3mm
910058	Mandelgrieß, geröstet 4mm 10 Kg Sack	frisch geröstete und gemahlene Mandeln grobe Mahlung bis ca. 4mm
910082	Mandeln, geröstet & gehackt 20 Kg Sack	frisch geröstete und gehackte Mandeln
910082b	Mandeln, geröstet & gebrochen 25 Kg Sack	frisch geröstete und gebrochene Mandeln extra grobe Mandelstückchen

Grundrezept, Nuss/ Mandelfüllung:

1.000g	frisch geröstete Haselnüsse/Mandeln
250g	Zucker
200g	Persipan-Makronenmasse
100g	Vollei
250g	süße Brösel
500g	Milch oder Wasser
2.300g	feinste Nussfüllung

Mohni´s Tip:
Mit unseren frisch gerösteten Haselnüssen und Mandeln bekommt jede Füllung einen unverwechselbaren Geschmack!

Wussten Sie?

Unsere Haselnuss- und Mandelpräparate werden erst dann geröstet und/oder gemahlen, wenn Sie bei uns bestellen!
Dazu verwenden wir ausschließlich hochwertigste Kerne mit gleicher Kalibrierung aus dem aktuellen Erntejahr.

Die Röstung:
Wir rösten besonders schonend mit niedriger Temperatur. Durch dieses Kaltröstverfahren können sich die Aromen optimal entwickeln.
Übrigens: **Eine geröstete Haselnuss hat 47 verschiedene Aromen. Eine ungeröstete nur 38.**

Blanchiert? - Nein!
Wir rösten mit dem Häutchen. Durch das Rösten bilden sich auch hier feine Aromen.

Vakuumierung?
Nicht bei uns. Beim Zusammenpressen der gemahlenen Kerne wird die Oberfläche, mit der das Aroma übermittelt wird so gepresst, dass der Duft und der Geschmack nicht mehr im vollem Umfang vermittelt werden kann.
Wir verpacken unsere Präparate luftig und locker in einem speziellen Papiersack mit Kunststoffeinlage.

Diese einzigartige Frische, dieses unglaubliche Aroma spiegelt sich dann in Ihren Gebäcken wieder.

Lassen Sie sich begeistern.

Kleingebinde von 2-3Kg können wir auch liefern. Sprechen Sie uns an.

Nusspasten, Nougat und Schokofüllungen

zum Teil backstabil und frosterfest

Artikel Nr.:	Artikel:	Beschreibung:	Anwendung:
900017 900018 900019	Haselnusspaste, fein 9 Kg Eimer Haselnusspaste, fein 5 Kg Eimer Haselnusspaste, fein 2 Kg Eimer	Aus frisch gerösteten Haselnüssen. Traditionell hergestellt in unserer hauseigenen Rösterei. GLUTEN FREE VEGAN	Zum Herstellen und Verfeinern von Füllungen, Desserts, Cremes, Sahne und Eis. Unverwechselbar im Geschmack.
900011	Nuss-Fertig-Füllung 10 Kg Eimer	pastöse Nuss-Füllung, sofort verarbeitbar, back,- und frosterfest	Zum Füllen von Plunder und Blätterteigtaschen, Stollen und Striezel.
900012 900013	Nussfüllung 26% Tradition 25 Kg Sack Nussfüllung 26% Tradition 10 Kg Sack	Nuss-Füllung, Pulver mit 26% frisch gerösteten Haselnüssen. back,- und frosterfest	Grundrezept: 1.000g Nussfüllung 26% Trad. 600g Wasser oder Milch 1.600g Nussfüllung Die Zutaten im All-In Verfahren ca. 2 Minuten glatt rühren.
900041 900042	Nussfüllung 26% Gold 25 Kg Sack Nussfüllung 26% Gold 10 Kg Sack	Nuss-Füllung, Pulver mit 26% frisch gerösteten Haselnüssen und goldbrauner Karamellnote. back,- und frosterfest	Grundrezept: 1.000g Nussfüllung 26% Gold 600g Wasser oder Milch 1.600g Nussfüllung Die Zutaten im All-In Verfahren ca. 2 Minuten glatt rühren.
900050	Nuss-Mix-Füllung 10 Kg Sack	Nuss/Mandel Füllung, Pulver mit 26% frisch gerösteten Haselnüssen und Mandeln und feiner Karamellnote. back,- und frosterfest	Grundrezept: 1.000g Nuss-Mix-Füllung 600g Wasser oder Milch 1.600g Nussfüllung Die Zutaten im All-In Verfahren ca. 2 Minuten glatt rühren.
1011039	Choco-Creme-Füllung 24 Kg Eimer	Gebrauchsfertige Schokocreme, back,- und frosterfest	Zum Füllen von Croissants, Plunder- und Blätterteigtaschen sowie Dauergebäcken.
1011040	Nougat-Creme 23% 10 Kg Eimer	Gebrauchsfertige Nougatcreme mit 23% Haselnüssen, back,- und frosterfest	Zum Füllen von Croissants, Plunder- und Blätterteigtaschen sowie Dauergebäcken.
1011041	Nougat-Füllung Gianduia 24 Kg Eimer	Gebrauchsfertige Nougat-Füllung mit 13% Haselnüssen, back,- und frosterfest	Zum Füllen von Croissants, Plunder- und Blätterteigtaschen sowie Dauergebäcken. Mohni´s Tip: Auch zum Füllen von Berlinern bestens geeignet.

Mohni´s Tip:
26% Nüsse in der Nussfüllung sind Ihnen nicht genug?
Mit unseren frisch gerösteten Haselnüssen auf Seite 9 können Sie den Nussanteil nach Ihren Wünschen anpassen.

Quark, Frucht und herzhafte Füllungen

Artikel Nr.:	Artikel:	Beschreibung:	Anwendung:
930001	Kirsch-Füllung 5 Kg Eimer	feine Kirschfüllung mit einem Fruchtanteil von 70%.	Optimal zum Füllen von Strudeln, Blätterteig und Plundergebäcken.
940002	Pizza-Sauce 5 Kg Eimer	Fruchtig-aromatische Pizzasauce.	Backfeste Sauce zur Herstellung von Pizza und Snacks.
981051 981050	Quark-Mix 25 Kg Sack Quark-Mix 10 Kg Sack	Stabilisator für backstabile Quark- und Topfenfüllungen mit frischem Quark.	**Grundrezept Quarkfüllung:** 1,000 Kg Quark 0,250 Kg Vollei 0,250 Kg Zucker 0,150 Kg Quark-Mix 0,050 Kg Wasser 1,700 Kg Quarkfüllung

Tortenguss, Gelees, Aprikoturen, Dekore

Artikel Nr.:	Artikel:		Beschreibung:	Anwendung:
900029 900030	Kalt-Gelee-Tortenguss 12 Kg Kanister Kalt-Gelee-Tortenguss 6 Kg Kanister	GLUTEN FREE VEGAN	Neutraler, kalt verwendbarer Tortenguss. Besonders für empfindliche Früchte geeignet. Incl. Aktivator:Fruchtsäurelösung	**Anwendung:** 250g(210ml) mit 1 TL Frucht-säurelösung verrühren und sofort auf den Kuchen gießen.
985200 985201 985202	Gel-Fix-Apriko 12 Kg Bag in Box Gel-Fix-Rot 12 Kg Bag in Box Gel-Fix-Neutral 12 Kg Bag in Box	GLUTEN FREE VEGAN	Sprühtortenguss in Premiumqualität. Direkt mit einem Gelee-Sprühgerät oder klassisch im Topf erhitzt zu verarbeiten.	**Anwendung:** Gel-Fix mit einem Gelee-Sprüher verarbeiten oder im Topf auf ca. 85°C erhitzen und mit dem Pinsel auftragen. Mohni´s Tip: Mit dem Sprühgerät geht´s besonders leicht.
910083	Kürbiskerne, gehackt 10 Kg Sack	GLUTEN FREE VEGAN	Frisch gehackt. Ideal zum Einsetzen als Rohstoff oder zum Bestreuen Ihrer Gebäcke.	Mohni´s Tip: Gehackte Kürbiskerne lassen sich besser mit Wasser einweichen. Das gibt Ihrem Gebäck mehr Feuchtigkeit und Frischhaltung.

Fein-Bäckerei-Mixes

Artikel Nr.:	Artikel:	Beschreibung:	Anwendung:
900110 900111 900112	Meringe-Eiweiß-Grundmix 1 Kg Eimer Meringe-Eiweiß-Grundmix 2,5 Kg Eimer Meringe-Eiweiß-Grundmix 10 Kg Sack	Grundmix für feine Baisermassen. Optimal für Meringen, Baiser- und Baiserauflagen auf Kuchen mit Früchten. GLUTEN FREE 	**Grundrezept Meringen:** 0,100 Kg Meringe Grundmix 1,000 Kg Wasser 1,800 Kg Zucker 2,900 Kg Meringenmasse Mohni´s Tip: Auch in der Weihnachtsbäckerei perfekt einzusetzen
910044	Eiweißpulver 10 Kg Sack GLUTEN FREE	100% Eiklarpulver, sprühgetrocknet, fermentiert aus Bodenhaltung.	Als Alternative zu flüssigem Eiklar. 1 Teil Eiweißpulver mit 7 Teilen Wasser zu Eischnee schlagen.
900140	Linzer-Nuss-Mix 10 Kg Sack	Grundmix für traditionelle Linzertorten und weiteren Dauergebäcken. Hergestellt mit frisch gerösteten Haselnüssen.	**Grundrezept Linzertortenteig:** 2,000 Kg Linzer-Nuss-Mix 0,600 Kg Wasser 0,150 Kg Vollei 2,750 Kg Linzertortenteig
900141	Linzer-Mandel-Mix 10 Kg Sack	Grundmix für traditionelle Linzertorten und weiteren Dauergebäcken. Hergestellt mit frisch gerösteten Mandeln.	**Grundrezept Linzertortenteig:** 2,000 Kg Linzer-Mandel-Mix 0,600 Kg Wasser 0,150 Kg Vollei 2,750 Kg Linzertortenteig
900145	Nussecken-Mix 10 Kg Sack	Grundmix für leckere Nussecken und weiteren Dauergebäcken. Hergestellt mit frisch gerösteten Haselnüssen.	**Grundrezept Nussecken:** 1,500 Kg Nussecken-Mix 0,300 Kg Wasser 1,800 Kg Nussecken-Belag
980001	Käsekuchen-Gourmet 10 Kg Karton 	Stabilisator für hohe und flache Käsekuchen. Mohni´s Tip: Orangensaft statt Wasser/Milch gibt dem Käsekuchen eine fruchtige Note.	**Grundrezept Käsekuchenmasse:** 1,000 Kg Käsekuchen-Gourmet 2,400 Kg Frischquark 1,300 Kg Wasser/Milch 0,500 Kg Vollei 0,125 Kg Pflanzenöl 5,325 Kg Käsekuchenmasse

Waffelmixe

Artikel Nr.:	Artikel:	Beschreibung:	Anwendung:
900060	**Premium-Waffelmix** 10 Kg Sack	Grundmix für feine Waffeln. Nur mit Wasser und Öl anrühren.	Grundrezept: 1.000g Premium-Waffelmix 780g Wasser 280g Pflanzenöl/flüssige Butter 2.060g Waffelteig Die Zutaten im All-In Verfahren ca. 2 Minuten glatt rühren.
900061	**Veggiewaffel** 10 Kg Sack VEGAN	Grundmix für vegane Waffeln. Nur mit Wasser und Öl anrühren.	Grundrezept: 1.000g Veggiwaffel 550g Wasser 180g Pflanzenöl 1.730g veganer Waffelteig Die Zutaten im All-In Verfahren ca. 2 Minuten glatt rühren. Mohni´s Tip: Mit Hafer- oder Mandelmilch statt Wasser wirds noch besser.

Sie möchten „Ihr“ Wafffelrezept als Backmischung?
Kein Problem.
Wir entwickeln speziell für Sie eine Backmischung nach Ihren Vorgaben. Damit können Sie ganz flexibel und schnell Ihren Waffelteig herstellen.
Sprechen Sie uns an.

Grundstoffe

Artikel Nr.:	Artikel:	Beschreibung:	Anwendung:
910010	Marzipan Rohmasse 12,5 Kg Block	Rohmasse in M0-Qualität	Für Füllungen und Dauergebäcke Zum Überziehen von Torten Zum Modellieren und Verzieren
910020	Persipan Rohmasse 12,5 Kg Block	Hochwertige Rohmasse aus Aprikosenkernen	Für Füllungen und Dauergebäcke
910038	Pektin 2 Kg Eimer	Pektin, gewonnen aus Citrusfrüchten	Zum universellen Einsatz in Konfitüren und Gelees
910039	Johannisbrotkernmehl 2 Kg Eimer	Warmquellendes Bindemittel	Zum Binden von Füllungen, Eisgrundmasse und vielem mehr
910040	Tarakernmehl 2 Kg Eimer	Warmquellendes Bindemittel	Zum Binden von Füllungen, Eisgrundmasse und vielem mehr
910042	Guarkernmehl 2 Kg Eimer	Kaltquellendes Bindemittel	Zum Binden von Füllungen, Eisgrundmasse und vielem mehr
910043	Inulin 10 Kg Sack		Verleiht Speiseeis ein cremiges Mundgefühl
910103	Glukose-Sirup 7 Kg Eimer	Glukosesirup 43°	Der Klassiker für Konditorei und Patisserie.
910135	Backpulver 2 Kg Eimer	Backpulver	Dosierung: 30g/kg Mehl

Trennmittel

Artikel Nr.:	Artikel:	Beschreibung:	Anwendung:
400001	**Back-Trennpapier Premium** 500 Blatt im Karton	780 x 570 mm, beidseitig verwendbar	Mohni´s Tip: Ideal für Laugengebäcke
920050	**Trenn-Waxx** 10 L. Kanister	Trennwachs für Bleche und Formen. Sparsam im Verbrauch	Für alle Back- Bleche und Formen.

Schokoladen-Produkte

Artikel Nr.:	Artikel:	Beschreibung:	Anwendung:
960001	Schoko-Tropfen Vollmilch 5 Kg im Karton	Kalibrierung: 16.000/1.000 Backstabil GLUTEN FREE	Ideal zum Einbringen in Hefe- und Rührteigen
960002	Schoko-Tropfen Zartbitter 5 Kg im Karton	Kalibrierung: 22.000/1.000 Backstabil GLUTEN FREE	Ideal zum Einbringen in Hefe- und Rührteigen

IRCA/Cesarin Produkte

Eine kleine Produktauswahl unserer langjährigen Partner.

Artikel Nr.:	Artikel:		Beschreibung:	Anwendung:
1010162	Chocobake Chocolate 5 Kg Eimer	GLUTEN FREE VEGAN	Back- und frosterfeste Choco-Füllung	Zum Füllen von Croissants und anderem Kleingebäck vor dem Backen.
1010722	Nougaty Gianduia 5 Kg Eimer	GLUTEN FREE	Back- und frosterfeste Nougat-Füllung mit 10% Haselnüssen	Zum Füllen von Croissants und anderem Kleingebäck vor dem Backen.
1010958	Chococream Pistaccio 5 Kg Eimer	GLUTEN FREE	Frosterfeste Füllung mit Pistazien	Zum Füllen von Croissants und anderem Kleingebäck nach dem Backen.
1030279	Fruttidor Mela 5 Kg Eimer	GLUTEN FREE VEGAN	Fruchtfüllung mit 70% Fruchtanteil	Zum Füllen von Kleingebäck vor dem Backen.
1060197	Pasta Dama TOP 5 Kg Eimer	GLUTEN FREE VEGAN	Rollfondant, weiß	Zum Überziehen und Dekorieren von Torten und Schaustücken
1980142	Mandorglass Quick SP 10 Kg Sack		Mandeldecke für Panettone palmölfrei	Zum Bedecken von Panettone und anderen ital. Gebäcken
1070116	Dolce Forno 25 Kg Sack		Backmischung für ital. Hefegebäcke	Für Panettone und andere ital. Gebäckspezialitäten
1070489	Imperiale 10 Kg Sack	GLUTEN FREE	Kaltcremepulver Vanille, back- und frosterfest	Zum Füllen von Gebäcken, vor und nach dem Backen
1070508	Lilly Neutral 6x1 Kg Beutel	GLUTEN FREE	Sahnestand neutral	Zum Binden von Sahne und Desserts. Mohni´s Tip: Wir können auch alle anderen Sahnestände auf Bestellung anbieten.
620152100	Cesarin Lemon Peel 4x4 10 Kg Karton	VEGAN	Feinstes Italienisches Zitronat 4x4mm	Für Panettone, Christstollen, Elisenlebkuchen, etc.
620153100	Cesarin Lemon Cubes 6x6 10 Kg Karton	VEGAN	Feinstes Italienisches Zitronat 6x6mm	Für Panettone, Christstollen, Elisenlebkuchen, etc.
620175040	Cesarin Lemon Peel 9x9 5 Kg Karton	VEGAN	Feinstes Italienisches Zitronat 9x9mm	Für Panettone, Christstollen, Elisenlebkuchen, etc.
620012100	Cesarin Orange Peel 4x4 10 Kg Karton	VEGAN	Feinstes Italienisches Orangeat 4x4mm	Für Panettone, Christstollen, Elisenlebkuchen, etc.
620013100	Cesarin Orange Cubes 6x6 10 Kg Karton	VEGAN	Feinstes Italienisches Orangeat 6x6mm	Für Panettone, Christstollen, Elisenlebkuchen, etc.

IRCA Produkte

IRCA bietet noch eine Vielzahl an weiteren Produkten, sprechen Sie uns an.

RENO Kuvertüren:
- Vollmilch
- Zartbitter
- Weiss

NOBEL/Nives Fettglasuren:
-Vollmilch
- Weiss

COVERCREAM:
Schoko-Glasur-Creme zum Überziehen von Profiteroles, Windbeuteln und Torten, ideal für Desserts

COVERDEKOR:
Feinste Masse für Glasuren von Donuts, Krapfen und Backwaren

MIRROR: Spiegelmasse für Torten und Desserts
- Neutral
- Zartbitter
- Vollmilch
- Erdbeer
- Tropical
- Kiwi
- Himbeer
- Caramell

FRUTTIDOR Fruchtfüllungen:
- Apfel
- Birne
- Himbeer
- Orange
- Amarena
- Erdbeer
- Heidelbeer
- Mango
- Tropical
- Waldbeer

LILLY Sahnestände:
- Neutral
- Himbeer
- Maracuja
- Tiramisu
- Caramell
- Zartbitter
- Vollmilch

JOYPASTE - Eispasten

JOYCREAM - Toppings für Eis

...und vieles mehr.

Ihre Notizen:

Ihre Notizen:

Version 06/2023 by WB

BREISGAU MANUFAKTUR BACKMITTEL IMPORTHAUS

Breisgau Backmittel GmbH
Bettackerstraße 14
79115 Freiburg
Tel.: 0761 / 120 23 18-0
Fax: 0761 / 120 23 18-50
www.breisgau-backmittel.de
info@breisgau-backmittel.de