

Mein Croissant

Der individuelle Frischegenuss  
ganz nach Ihrem Geschmack!



Baker & Baker

*The Foodservice Bakery*

# Mein Croissant!



## Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit individuellen Genussmomenten!

Geschmäcker sind so unterschiedlich wie Ihre Kunden. Mit dem innovativen Konzept von „Mein Croissant“ geben Sie Ihren Kunden die Möglichkeit jeden Tag spontan zu sein. Abwechslungsreich und überraschend können sie jedes Mal eine andere Lieblingssorte auswählen und so den Alltag ein wenig bunter gestalten! Ganz nach Lust und Laune.

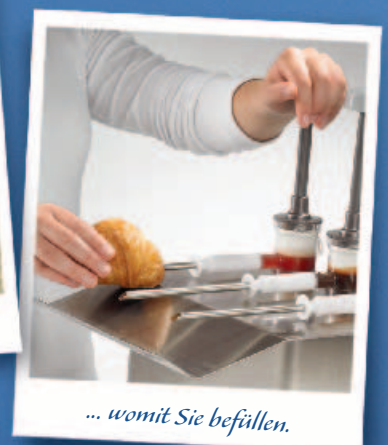
Einzigartig in Form und Geschmack und besonders saftig, verzaubern die individuellen Köstlichkeiten Ihre Kunden. Die Füllungen werden nicht mitgebacken, sondern direkt vor den Augen Ihrer Kunden in den Butterling gefüllt – und diese Frische schmeckt man mit jedem Biss!

Fruchtige Erdbeere, süße Aprikose oder zartschmelzende Schokoladencreme, umhüllt von saftigem Plundergebäck – so köstlich, so süß, so frisch!

Auch bestens geeignet für den To-go-Verzehr.



*Ihre Kunden entscheiden ....*



*... womit Sie befüllen.*

# Für mich gefüllt!

## Backen der Butterlinge



1

Butterlinge im gefrorenen Zustand auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech setzen. Bei Raumtemperatur 20–30 Minuten antauen lassen. Heißluftofen auf ca. 175°C vorheizen.



20–30 Minuten



3

Die Butterlinge nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.



2

Die Teiglinge in den Ofen geben und bei 170–180 °C mit etwas Dampf ca. 20 Min. backen.



170–180 °C



20 Minuten



## Befüllen der Butterlinge

**Füllung ist ausreichend  
für 50 Butterlinge**



1

Setzen Sie das Plundergebäck direkt mit dem spitzen Ende an der Silikontülle an und schieben Sie diese fast bis zum anderen Ende hinein.



2

Pumpen Sie nun die Füllung durch einmaliges, langsames Drücken des Knopfes in das Gebäck und ziehen Sie den Butterling gleichzeitig langsam wieder zurück. Stoppen Sie den Füllvorgang bevor Sie das Gebäck von der Silikontülle nehmen um sicherzustellen, dass sich die Füllung ausschließlich im Inneren des Butterlings befindet.

## Aufbau des Pumpsystems

### Bitte vor Gebrauch beachten:

Beutel mit Füllung am Vortag (mind. 5 Stunden vor Gebrauch) aus dem TK-Karton nehmen und auftauen lassen. Gegebenenfalls mit den Händen solange kneten, bis eine homogene Masse vorliegt.



- 1** Den Füllungsbeutel auf eine flache Arbeitsplatte mit dem Verschluss nach oben legen. Drücken Sie die Pumpenspitze fest in das Verschlussventil, bis sie einrastet.



- 3** Saugen Sie Vakuum an, indem Sie den Pumpenknopf mehrfach herunterdrücken bis sich der Kolben ganz gefüllt hat.



- 2** Hängen Sie die Pumpe mit dem Beutel entlang der Führungsschiene in das Dispensergehäuse ein.



- 4** Fülltüllen über Silikontülle stülpen und so weit wie möglich draufschieben, so dass sie fest sitzen. Einmal angeschlossen kann die Füllung bei Raumtemperatur problemlos 4 Wochen in der Pumpe verbleiben. Danach muss diese ausgetauscht und das Pumpsystem komplett gereinigt werden.

## Reinigung des Pumpsystems



- 1** Den Verschluss mit Hilfe des Schlüssels öffnen und unter Druck um eine viertel Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen. Legen Sie die Pumpe in eine Mischung aus Wasser und mildem Reinigungsmittel\* und drücken Sie sie mehrmals.



- 2** Entfernen Sie vorsichtig die Silikon-nase, den Pumpenkolben aus dem Gehäuse sowie das Ventil und säubern Sie alle Teile mit der beige-fügten Bürste und mildem Reinigungsmittel\*. Mit klarem Wasser abspülen, gut trocknen lassen und die Pumpe wieder zusammenbauen.

\* Vermeiden Sie chlorhaltige Reinigungsmittel

# Meine Füllung!

## Geschmack in Hülle und Fülle!

Der saftige Butterling mit der zart-knusprigen Hülle eignet sich bestens zum Befüllen mit unseren unwiderstehlichen Sorten. So ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Der Lieblingsnack Ihrer Kunden:

- sehr saftig und lange Frischhaltung
- aus wertvoller Butter hergestellt
- optimal & variantenreich zu befüllen
- attraktive, handwerkliche Optik

## Butterling mit Erdbeerfüllung

Die reichlich fruchtige Erdbeerfüllung macht diesen Butterling zu einem ultimativen Fruchtgenuss. Der Klassiker, der jeden Erdbeerfan dahin schmelzen lässt. Fruchtgehalt 45%



## Butterling mit Aprikosenfüllung

Die süße Aprikosenfüllung wird umhüllt von zartem Buttergebäck. Verführen Sie Ihre Kunden mit einem besonders intensiven Fruchterlebnis. Fruchtgehalt 49%



## Butterling mit Schokocremefüllung

Schokofans kommen bei der Füllung aus zartschmelzender Schokolade ganz auf ihre Kosten. Die süße Versuchung, der niemand widerstehen kann.

# Alles für Ihren Erfolg

## Das Erfolgskonzept

In Ihren Butterlingen steckt noch viel mehr Erfolgspotenzial. Setzen Sie Trends und reagieren Sie ganz einfach auf die abwechslungsreichen Wünsche Ihrer Kunden.

### Ihre Vorteile:

- frisch gefüllt deutlich intensiveres Geschmackserlebnis
- bietet Vielfalt und spart zugleich Platz in der Auslage
- reduziert Retouren
- unterstreicht Ihre Servicekompetenz
- erleichtert die Interaktion mit Ihren Kunden
- untermauert Innovationsführerschaft

Zur attraktiven Warenpräsentation und für einen erfolgreichen Abverkauf unterstützen wir Sie mit professionell gestalteten Werbemitteln wie z. B. Plakaten, Wobblern und Gebäcktüten.



Wobblers

**Für Fragen zu Produkten,  
Füllgerät oder Bestellungen  
bitte die Service Line  
kontaktieren!**

Bezeichnung	EAN	Stückgewicht	Anzahl/VE	kg/VE	VE/Palette
Butterlinge & Erdbeerfüllung	4017040.01035.3	75 g TG + 25 g Füllung	50 St. + 1 Beutel (1,5 kg)	5,25 kg	56
Butterlinge & Aprikosenfüllung	4017040.01033.9	75 g TG + 25 g Füllung	50 St. + 1 Beutel (1,5 kg)	5,25 kg	56
Butterlinge & Schokocremefüllung	4017040.01034.6	75 g TG + 25 g Füllung	50 St. + 1 Beutel (1,5 kg)	5,25 kg	56
Butterlinge natur	4017040.01084.1	75 g TG	60 St.	4,50 kg	56
Füllgerät „My Croissant“	4017040.01020.9		1 St.		



*The Foodservice Bakery*