Datenblatt zu Muzenmandeln - Backmischung "Mandelsüße Meisterwerke"

Bakers Secret Profi Fertigbackmischung von EmK





Produktbeschreibung

Die „Mandelsüße Meisterwerke“ ist eine Bakers Secret Profi-Backmischung für die Zubereitung von Muzenmandeln. Im Gegensatz zu klassischen Schmalzkuchen handelt es sich hierbei um ein Dauergebäck ohne Hefe, das auf der Basis von Mandelgrieß hergestellt wird. Die Verarbeitung ähnelt der von Schmalzkuchen: Der Teig wird in Fett ausgebacken, jedoch zeichnen sich Muzenmandeln dadurch aus, dass sie nicht sofort verzehrt werden müssen und als haltbares Gebäck gelten. Eigenschaften und Verarbeitung: Muzenmandeln bieten eine feine Mandelnote und sind durch den Verzicht auf Hefe stabiler und länger haltbar. Der Teig wird wie gewohnt frittiert und entwickelt eine knusprige Außenschicht mit zarter Textur im Inneren. Der Mandelgries ist dabei angenehm zu spüren Ideal für die Gastronomie, lassen sich diese süßen Meisterwerke in großen Mengen vorbereiten und sind eine hervorragende Alternative zu Schmalzkuchen. Wirtschaftlichkeit: Die Zubereitung von Muzenmandeln erfordert wenig kostenintensives Equipment und ist äußerst einfach. Diese Backmischung bietet Gastronomen eine sehr wirtschaftliche Lösung, da die Verarbeitung effizient und ressourcenschonend ist. Zudem können Muzenmandeln im Gegensatz zu Schmalzkuchen gelagert und über längere Zeit verkauft werden, was eine konstante Verfügbarkeit ermöglicht und Verluste minimiert. Vorteile für die Gastronomie: Wie alle Produkte von Bakers Secret garantiert auch die „Mandelsüße Meisterwerke“ Backmischung gleichbleibend hohe Qualität und vereinfacht die Lagerhaltung. Der standardisierte Herstellungsprozess minimiert das Risiko von Schwund und Diebstahl. Gastronomen können sich auf eine wirtschaftlich rentable und qualitativ hochwertige Lösung verlassen, die ihnen ermöglicht, sich voll auf den Verkauf zu konzentrieren. Fazit: Die „Mandelsüße Meisterwerke“ Backmischung ist eine perfekte Alternative zum Schmalzkuchen und bietet eine köstliche, haltbare Option für Gastronomen, die auf Effizienz und Qualität setzen. Mit minimalem Aufwand erzielen Sie ein traditionelles Gebäck, das sowohl geschmacklich als auch wirtschaftlich überzeugt.

Datenblatt zu Muzenmandeln - Backmischung "Mandelsüße Meisterwerke"

Bakers Secret Profi Fertigbackmischung von EmK

Produkteigenschaften

Zubereitungsart:	warm, Fettgebäcke
Verpackungseinheit Karton:	30 kg
Verpackungseinheit Sack:	10 kg
Inhaltsstoffe:	Ohne künstliche Aromen, Ohne künstliche Stabilisatoren, Ohne Azo-Farbstoffe
Eigenschaften Food:	Entwickelt von EmK, nach Kundenwunsch anpassbar, Geschützt für EmK, Hergestellt für EmK
Einsatzbereich - für welche Branche:	Bäckerei, Coffeeshop etc., Schausteller, Circus etc. , Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	EmK professionelle Backmischungen
Verpackungseinheit Palette:	600 kg
Gewicht	1 kg

Zum Artikel: emk00108