

Backmischungen und -massen





Alles, was dem Konditor die Arbeit versüsst

Handwerkliches Können, Talent, Erfahrung, Ehrgeiz und Passion für die Köstlichkeiten der Konditorei- und Pâtisserieskunst können und wollen wir nicht ersetzen, aber ergänzen. Mit Produkten, welche die Kreativität unterstützen, zeitintensive Abläufe abkürzen und kritische Bereiche wie Haltbarkeit, Hygiene oder Anwendungsspielraum optimal abdecken. Letztlich werden unsere Produkte, Rezepte und Lösungsansätze nur an einem Prüfstein gemessen: an der Zufriedenheit der Kunden unserer Kunden.

Was Sie von uns stets erwarten können

- Vollständiges Sortiment von Grundprodukten über themenbezogene Produkte, saisonale Produkte, Nischenprodukte bis zu kundenspezifischen Lösungen
- Verwendung hochwertiger Rohstoffe
- Gelingsichere Produkte mit einfacher Anwendung
- Erstklassiger und persönlicher Service
- Schweizerische Qualitäts- und Sicherheitsphilosophie



Backmischungen und -massen

Backmischungen für Sand- und Rührmassen

CAKEMIX (FRUCHTSAND)	7
MELLA-RÜHR	9
MAMBO-JOGHURT-CAKEMIX	11
DINKEL-VOLLKORN	13
MUFFIN	15
FINANCIER	17
BRAUNIES	19

Backmischungen für Bisquitmassen

SVELL GENOISE RAPIDE	21
SVELL-BISKUIT	21
SVELL-BISKUIT SPEZIAL	21
SVELL-BISKUIT SCHOKO	21
BISQUICK FÜR BISKUITS	21

Backmischung für eine Brandmasse

BRANDMASSEN-MIX	25
------------------------------	----

Backmischungen für Mürbeteige

MÜRBFIX VEGETABIL	27
--------------------------------	----

Backmischungen für Hefesüssteige

BERLINER 100%	29
BERLINER SPEZIAL 20%	29
BOULFIN 50%	29

Backmischungen für Quarkmassen

KÄSE-FRISCH FLACH	33
QUARK-MIX LEICHT	35

Weitere Backmischungen

COCONELLA	37
MAKRONELLA	39
WAFFEL/CRÊPE	41
QUARKBÄLLCHEN	43
BIENEX	45

Gebrauchsfertige Backmassen

AMARETTI	47
BASLER BRUNSLI	49
ZIMTSTERN	51

Cakemix (FruchtSand)

Backmischung für die Herstellung einer Sandmasse im All-in-Verfahren

Fertigmischung für die Herstellung von Cakes, Cupcakes, Gugelhupf, Früchte- und Wochenendkuchen, Torten- und Schnittenböden.

Einfach in der Anwendung, da Sie Butter und Margarine, Vollei und Wasser im All-in-Verfahren begeben können. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmischung

- All-in-Verfahren
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- Kombinieren lässt sich die Masse z.B. mit gemahlene Nüssen, gemahlenem Mohn, Kakaopulver, frischen Früchten, kandierten Früchten, Fruchtfüllungen, Sultaninen, Rosinen, Schokodrops, Pistazien usw.
- streichfähig und damit gut zu verarbeiten

Vorteile Gebäck

- feinporige, zartlockere und sandige Krumenstruktur mit ansprechend goldgelber Farbe
- hervorragender Geschmack
- kein Absinken der Auflage (Früchte, Cremes) beim Backen
- tiefkühl- und auftaustabil

Richtrezept

Cakemix (FruchtSand)	1000 g
Speiseöl	400 g
Vollei	300 g
Wasser	100–130 g
Massengewicht	1800–1830 g

Herstellung

Zutaten (Raumtemperatur) im All-in-Verfahren mit der Harfe oder grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 2–3 Minuten glatt rühren. Gewohnt weiterverarbeiten.

Backtemperatur (mild).....	ca. 190 °C
Backen.....	ca. 55 Minuten

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

CAKEMIX (FRUCHTSAND)

Art. 86497260015.0

Lieferung in Säcken zu 15 kg

ZUTATEN

Weizenmehl, Zucker, Maisstärke, Milchzucker, Emulgatoren (E 481, E 471), Backtriebmittel (E 450, E 500), Aroma, Verdickungsmittel (E 415)

Mella-Rühr



Mella-Rühr

Backmischung für die Herstellung einer Rührmasse im All-in-Verfahren

Fertigmischung für die Herstellung von Cakes, Cupcakes, Gugelhupf, Früchte- und Wochenendkuchen, Torten- und Schnittenböden.

Einfach in der Anwendung, da Sie nur noch Wasser und Butter hinzufügen müssen. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmischung

- All-in-Verfahren
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- Sie müssen nur noch kaltes Wasser und Butter hinzufügen
- Wahlweise kann auch Margarine eingerührt werden
- Kombinieren lässt sich die Masse z.B. mit gemahlene Nüssen, gemahlenem Mohn, Kakaopulver, frischen Früchten, kandierten Früchten, Fruchtfüllungen, Sultaninen, Rosinen, Schokodrops, Pistazien usw.
- streichfähig und damit gut zu verarbeiten

Vorteile Gebäck

- feinporige, zartlockere Krumenstruktur mit ansprechend goldgelber Farbe
- hervorragender Geschmack
- kein Absinken der Auflage (Früchte, Cremes) beim Backen
- tiefkühl- und auftaustabil

Richtrezept

Mella-Rühr	1000 g
Wasser	400 g
Butter (oder Margarine).....	400 g
Massengewicht	1800 g

Herstellung

Zutaten (Raumtemperatur) im All-in-Verfahren mit der Harfe oder grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3–5 Minuten glatt rühren. Gewohnt weiterverarbeiten.

Backtemperatur (mild)..... ca. 200 °C, fallend
Backen.....ca. 45 Minuten

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

MELLA-RÜHR

Art. 00302050025.0

Lieferung in Säcken zu 25 kg

ZUTATEN

Weizenmehl, Zucker, Volleipulver*, Weizenstärke, Milchzucker, Backtriebmittel (E 450, E 500), Speisesalz, Aroma.

* Eier aus Bodenhaltung

Mambo-Joghurt-Cakemix



Mambo-Joghurt-Cakemix

Backmischung für die Herstellung einer Rührmasse
im All-in-Verfahren mit frischer Joghurtnote

Fertigmischung für die Herstellung von Cakes, Cupcakes, Gugelhupf, Früchte- und Wochenendkuchen, Torten- und Schnittenböden mit frischer Joghurtnote.

Einfach in der Anwendung, da Sie nur noch Wasser und Speiseöl hinzufügen müssen. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmischung

- All-in-Verfahren
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- Sie müssen nur noch kaltes Wasser und Speiseöl hinzufügen
- Kombinieren lässt sich die Masse z.B. mit gemahlener Nüssen, gemahlenem Mohn, Kakaopulver, frischen Früchten, kandierten Früchten, Fruchtfüllungen, Sultaninen, Rosinen, Schokodrops, Pistazien usw.
- streichfähig und damit gut zu verarbeiten

Vorteile Gebäck

- feinporige, zartlockere Krumenstruktur mit ansprechend goldgelber Farbe
- hervorragender Geschmack mit frischer Joghurtnote
- kein Absinken der Auflage (Früchte, Cremes) beim Backen
- tiefkühl- und auftaustabil

Richtrezept

Mambo-Joghurt-Cakemix	1000 g
Wasser	500 g
Speiseöl	400 g
Massengewicht	1900 g

Herstellung

Zutaten (Raumtemperatur) im All-in-Verfahren mit der Harfe oder grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten glatt rühren. Gewohnt weiterverarbeiten.

Backtemperatur (mild).....	170–180 °C
Backen.....	40–50 Minuten

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

MAMBO-JOGHURT-CAKEMIX

Art. 86510240005.0

Art. 86510260010.0

Lieferung in Kartons zu 5 und Säcken zu 10 kg

ZUTATEN

Zucker, Weizenmehl, Volleipulver*, Joghurtpulver, Weizenquellstärke, Weizenstärke, Emulgator (E 471), Backtriebmittel (E 450, E 500), Eiweisspulver*, jodiertes Speisesalz, Aroma.

* Eier aus Bodenhaltung

Dinkel-Vollkorn



Dinkel-Vollkorn

Backmischung für die Herstellung einer Rührmasse im All-in-Verfahren für Dinkelvollkorngebäck

Fertigmischung für die Herstellung von Cakes, Cupcakes, Gugelhupf, Früchte- und Wochenendkuchen, Torten- und Schnittenböden aus Dinkelvollkorn.

Einfach in der Anwendung, da Sie nur noch Wasser und Speiseöl hinzufügen müssen. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmischung

- All-in-Verfahren
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- Sie müssen nur noch kaltes Wasser und Speiseöl hinzufügen
- Kombinieren lässt sich die Masse z.B. mit gemahlene Nüssen, gemahlenem Mohn, Kakaopulver, frischen Früchten, kandierten Früchten, Fruchtfüllungen, Sultaninen, Rosinen, Schokodrops, Pistazien usw.
- streichfähig und damit gut zu verarbeiten

Vorteile Gebäck

- feinporige, zartlockere Krumenstruktur mit ansprechend orangegelber Farbe
- hervorragender Geschmack
- kein Absinken der Auflage (Früchte, Cremes) beim Backen
- tiefkühl- und auftaustabil

Richtrezept

Dinkel-Vollkorn	1000 g
Wasser.....	400 g
Speiseöl.....	400 g
Massengewicht	1800 g

Herstellung

Zutaten (Raumtemperatur) im All-in-Verfahren mit der Harfe oder grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 2 Minuten glatt rühren. Gewohnt weiterverarbeiten.

Backtemperatur (mild).....	180–190 °C
Backen.....	30–40 Minuten

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

DINKEL-VOLLKORN

Art. 86625260015.0

Lieferung in Säcken zu 15 kg

ZUTATEN

Dinkelvollkornmehl (51%), Zucker, Volleipulver, Milchzucker, Backtriebmittel (E 500, E 450), Emulgator (E 481), Speisesalz, Aroma, Verdickungsmittel (E 415)

Muffin



Muffin

Backmischung für die Herstellung einer Rührmasse im All-in-Verfahren für Muffins

Fertigmischung für die Herstellung von Muffins nach typisch amerikanischer Rezeptur.

Einfach in der Anwendung, da Sie nur noch Wasser und Speiseöl hinzufügen müssen. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmischung

- All-in-Verfahren
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- Sie müssen nur noch kaltes Wasser und Speiseöl hinzufügen
- Kombinieren lässt sich die Masse z.B. mit gemahlene Nüssen, gemahlenem Mohn, Kakaopulver, frischen Früchten, kandierten Früchten, Fruchtfüllungen, Sultaninen, Rosinen, Schokodrops, Pistazien usw.

Vorteile Gebäck

- feinporige, zartlockere Krumenstruktur mit ansprechend hellgelber Farbe
- hervorragender Geschmack
- tiefkühl- und auftaustabil

Richtrezept

Muffin	1000 g
Wasser, kalt.....	360 g
Speiseöl.....	360 g
Massengewicht	1720 g

Herstellung

Zutaten (Raumtemperatur) im All-in-Verfahren mit der Harfe oder grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten glatt rühren. Mögliche Beigaben am Schluss des Rührvorganges unterheben. Nach Belieben weiterverarbeiten. Blechformenverbund mit Muffin-Papierbackformen von Agrano auslegen, Muffinmasse eindressieren (90–100 g/Form) und backen. Nach 3–4 Minuten etwas Dampf geben.

Masseneinlage pro Muffin.....	90–100 g
Backtemperatur Etagenofen (mild)	ca. 190 °C
Backtemperatur Umluftofen (mild)	ca. 170 °C
Backen.....	ca. 30 Minuten

Varianten

Kombinieren lässt sich die Masse mit allem, was in der Konditorei gängig ist, wie z.B. Früchten, Rosinen, Schokodrops, Mandeln, Nüssen, Pistazien usw. Diese können in die Masse eingearbeitet oder aufgelegt werden. Als Unterlage für schwere Auflagen sollte die Masse etwas kompakter gehalten werden. Ein krönender Abschluss sind ebenfalls Glasuren, die als Muster aufgespritzt werden.

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.



MUFFIN-PAPIERBACKFORMEN
Art. 79140220001.1

Lieferung im Umkarton
(25 Papierbackformen zu 12 Muffins)
35×27 cm, 12 Formen Ø 7 cm, 3,3 cm hoch

MUFFIN

Art. 00759050010.0

Lieferung in Säcken zu 10 kg

ZUTATEN

Zucker, Weizenmehl, Emulgator (E 471),
Volleipulver*, Eiweisspulver*, pflanzliche Fette,
Magermilchpulver, Backtriebmittel (E 450,
E 500), Verdickungsmittel (E 415), Speisesalz,
Aroma, Farbstoff (E 160a).

* Eier aus Bodenhaltung

Financier



Financier

Backmischung für die Herstellung einer Rührmasse im All-in-Verfahren für Financiers

Fertigmischung für die Herstellung von Mandelgebäck wie Financiers, Petits Fours und kleinen Cakes.

Einfach in der Anwendung, da Sie nur noch Butter und Wasser hinzufügen müssen. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmischung

- All-in-Verfahren
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- Sie müssen nur noch Butter und Wasser hinzufügen
- Wahlweise kann auch Margarine eingeknetet werden
- Mandel- und Zuckeranteil bereits enthalten
- Kombinieren lässt sich die Masse mit Früchten, Aromen usw.

Vorteile Gebäck

- feinporiges Mandelgebäck mit feinem Buttergeschmack
- kompakte Krumenstruktur mit ansprechend goldgelber Farbe
- tiefkühl- und auftaustabil

Richtrezept

Financier	1000 g
Butter, geschmolzen (lauwarm).....	400 g
Wasser.....	360 g
Massengewicht	1760 g

Herstellung

Zutaten (Butter: geschmolzen, lauwarm) im All-in-Verfahren mit der Harfe oder grobem Rührbesen bei kleiner Geschwindigkeit ca. 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen). Mögliche Beigaben am Schluss des Rührvorganges unterheben. Gewohnt weiterverarbeiten.

Backtemperatur (mild).....	ca. 180 °C
Backen.....	ca. 30 Minuten

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

FINANCIER

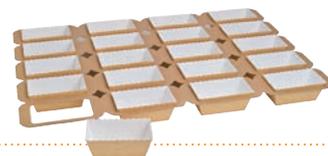
Art. 00843050010.0

Lieferung in Säcken zu 10 kg

ZUTATEN

Weizenmehl, Zucker, Mandeln, Volleipulver*,
Weizenstärke, Milchzucker, Backtriebmittel
(E 450, E 500), Speisesalz, Aroma.

* Eier aus Bodenhaltung



MINICAKE-PAPIERBACKFORMEN

Art. 79135220001.0

Lieferung im Umkarton zu 480 Stück
10×5,5×3,3 cm

Braunies



Braunies

Backmischung für die Herstellung einer Rührmasse im All-in-Verfahren für Brownies

Fertigmischung für die Herstellung von Brownies.

Einfach in der Anwendung, da Sie Wasser, Rahm und Vollei im All-in-Verfahren beigegeben können. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmischung

- All-in-Verfahren
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- Kombinieren lässt sich die Masse mit allen Sorten von gebrochenen Nüssen usw.
- streichfähig und damit gut zu verarbeiten

Vorteile Gebäck

- saftige, weiche und elastische Krumenstruktur
- tiefkühl- und auftaustabil

Richtrezept für 1 Schnittenblech (60×40 cm)

Braunies	2500 g
Wasser	400 g
Rahm, flüssig	200 g
Vollei	200 g
Baumnüsse, gebrochen.....	250 g
Massengewicht	3550 g

Herstellung

Zutaten im All-in-Verfahren mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit 2–3 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen). Masse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech aufstreichen und anschliessend backen.

Backtemperatur (mild).....	170–180 °C
Backen.....	35–45 Minuten

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

BRAUNIES

Art. 86620260015.0

Lieferung in Säcken zu 15 kg

ZUTATEN

Zucker, Weizenmehl, Kakao, pflanzliche Öle und Fette, Volleipulver, Milchzucker, Feuchthaltemittel (Sorbitol), Emulgatoren (E 472b, E 475, E 471), Aroma, Glukosesirup, Speisesalz, Magermilchpulver, Milcheiweiss, Backtriebmittel (E 450, E 500)

Svell Genoise Rapide
Svell-Biskuit
Svell-Biskuit spezial
Svell-Biskuit Schoko
Bisquick für Biskuits



Biskuit

Backmischungen für die Herstellung von Biskuitmassen im All-in-Verfahren

Backmischungen für die Herstellung von Rouladen, Kapseln, Kakao- und Nussböden. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile

- All-in-Verfahren
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- streichfähig und damit gut zu verarbeiten
- feinporige, zartlockere Krumenstruktur mit ansprechender Farbe
- hervorragender Geschmack und gute Tränkbarkeit
- keine Taillenbildung, die Gebäcke behalten ihre Form
- tiefkühl- und auftaustabiles Gebäck

Svell Genoise Rapide o.P.

Fertigmischung für die Herstellung von Biskuitmassen, speziell für Rouladen. Einfach in der Anwendung, da Sie nur noch Wasser und Vollei hinzufügen müssen.

Vorteile

- einfache, sichere und variable Anwendung
- Biskuitplatte bricht nicht beim Aufrollen
- vereinfachte Lagerhaltung (nur ein Produkt)

Svell-Biskuit

Fertigmischung für die Herstellung von Biskuitmassen. Einfach in der Anwendung, da Sie nur noch Wasser und Vollei hinzufügen müssen.

Vorteile

- einfache, sichere und variable Anwendung
- vereinfachte Lagerhaltung (nur ein Produkt)

Svell-Biskuit Schoko

Fertigmischung für die Herstellung von Schoko-Biskuitmassen. Einfach in der Anwendung, da Sie nur noch Wasser und Vollei hinzufügen müssen.

Vorteile

- einfache, sichere und variable Anwendung
- vereinfachte Lagerhaltung (nur ein Produkt)

Svell-Biskuit spezial

Fertigmischung für die Herstellung von Biskuitmassen mit mehr Volumen. Einfach in der Anwendung, da Sie nur noch Wasser und Vollei hinzufügen müssen.

Vorteile

- einfache, sichere und variable Anwendung
- Biskuitmassen mit speziell hohem Volumen
- vereinfachte Lagerhaltung (nur ein Produkt)

Bisquick für Biskuits

Konzentrat für die Herstellung von Biskuitmassen.

Vorteile

- variable Anwendung
- günstige Kalkulation, da Sie bis zu 50% Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können

Richtrezepte Biskuit-Backmischungen

Richtrezept	helle Roulade	dunkle Roulade
Svell Genoise Rapide	1500 g	1500 g
Vollei	1050 g	1050 g
Wasser, lauwarm	450 g	470 g
Kakaopulver		120 g
Massengewicht	3000 g	3140 g
Litergewicht	400 g/l	580 g/l
Einwaage Backblech 60×40×5 cm	650–700 g	650–700 g
Backtemperatur	ca. 240 °C	ca. 240 °C
Backen	6 Minuten, Zug zu 2 Minuten, Zug offen	6 Minuten, Zug zu 2 Minuten, Zug offen

Richtrezept	helle Roulade	dunkle Roulade	heller Boden	dunkler Boden	Nussboden
Svell-Biskuit oder Svell-Biskuit spezial	3000 g				
Vollei (Raumtemperatur)	2250 g				
Wasser, kalt	450 g	450 g	300 g	300 g	300 g
Puderrucker + Kakaopulver (mischen und sieben)		150+150 g		200+200 g	
Haselnüsse, gemahlen*					600 g
Massengewicht	5700 g	6000 g	5550 g	5950 g	6150 g
Litergewicht Svell-Biskuit	350–400 g/l				
Litergewicht Svell-Biskuit spezial	350–400 g/l				
Einwaage Backblech 60×40×5 cm	650–700 g	650–700 g			
Einwaage Tortenringe Ø 26×5 cm			600–650 g	600–650 g	ca. 700 g
Backtemperatur	ca. 240 °C	ca. 240 °C	ca. 200 °C	ca. 200 °C	ca. 200 °C
Backen	4–5 Minuten	4–5 Minuten	25–30 Minuten	25–30 Minuten	30–35 Minuten

* Am Schluss der Aufschlagzeit unterlaufen lassen.

Richtrezept	Roulade	Boden
Svell-Biskuit Schoko	2600 g	2600 g
Vollei, kalt (Kühlschrank)	2000 g	2000 g
Wasser, kalt	500 g	400 g
Massengewicht	5100 g	5000 g
Litergewicht Svell-Biskuit Schoko	400–450 g/l	400–450 g/l
Einwaage Backblech 60×40×5 cm	650–700 g	
Einwaage Tortenringe Ø 26×5 cm		600–650 g
Backtemperatur	ca. 240 °C	ca. 200 °C
Backen	4–5 Minuten	25–30 Minuten

Richtrezept	helle Roulade	dunkle Roulade	heller Boden	dunkler Boden	Nussboden
Bisquick für Biskuits	1000 g				
Vollei (Raumtemperatur)	1900 g	1900 g	1700 g	1700 g	1700 g
Wasser, kalt	700 g	700 g	800 g	800 g	800 g
Zucker	1400 g	1400 g	1300 g	1300 g	1300 g
Weissmehl, Typ 550	900 g	900 g	1000 g	1000 g	1000 g
Puderzucker + Kakaopulver (mischen und sieben)		150+150 g		200+200 g	
Haselnüsse, gemahlen*					600 g
Massengewicht	5900 g	6200 g	5800 g	6200 g	6400 g
Litergewicht Bisquick für Biskuits	350–400 g/l	400–450 g/l	350–400 g/l	400–450 g/l	400–450 g/l
Einwaage Backblech 60×40×5 cm	650–700 g	650–700 g			
Einwaage Tortenringe Ø 26×5 cm			600–650 g	600–650 g	ca. 700 g
Backtemperatur	ca. 240 °C	ca. 240 °C	ca. 200 °C	ca. 200 °C	ca. 200 °C
Backen	4–5 Minuten	4–5 Minuten	25–30 Minuten	25–30 Minuten	30–35 Minuten

* Am Schluss der Aufschlagzeit unterlaufen lassen.

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

SVELL GENOISE RAPIDE O.P.

Art. 00854050025.0

Lieferung in Säcken zu 25 kg

ZUTATEN

Zucker, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, Emulgatoren (E 475, E 471), Backtriebmittel (E 450, E 500), Aroma, Farbstoff (E 160a).

SVELL-BISKUIT

Art. 00058050010.0

Art. 00058050025.0

Lieferung in Säcken zu 10 und 25 kg

ZUTATEN

Zucker, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, Emulgatoren (E 475, E 472b, **Magermilchpulver**), Backtriebmittel (E 450, E 500), Aroma, Farbstoff (E 160a).

SVELL-BISKUIT SPEZIAL

Art. 00512050010.0

Art. 00512050025.0

Lieferung in Säcken zu 10 und 25 kg

ZUTATEN

Zucker, **Weizenstärke**, **Weizenmehl**, Emulgatoren (E 475, E 472b, **Magermilchpulver**), Backtriebmittel (E 450, E 500), Aroma, Farbstoff (E 160a).

SVELL-BISKUIT SCHOKO

Art. 00887050010.0

Lieferung in Säcken zu 10 kg

ZUTATEN

Zucker, **Weizenmehl**, **Weizenstärke**, Kakaopulver, Emulgatoren ([E 475, E 472b]), **Magermilchpulver**), Backtriebmittel (E 450, E 500).

BISQUICK FÜR BISKUITS

Art. 86444220010.0

Lieferung in Säcken zu 10 kg

ZUTATEN

Maisstärke, **Weizenstärke**, Emulgatoren (E 472b, E 475, E 471), Reisstärke, **Magermilchpulver**, Säuerungsmittel (E 450), Glucosesirup, Speisesalz, Backtriebmittel (E 500), Feuchthaltemittel (E 420), Aroma.

Brandmassen-Mix



Brandmassen-Mix

Backmischung für die Herstellung einer Brandmasse im All-in-Verfahren

Fertigmischung für die Herstellung von Choux, Eclaires, Profiteroles, Käse-Petit-Fours, Saint-Honoré-Torten, Brandteigböden und -dekorationen.

Einfach in der Anwendung, da Sie nur noch Wasser hinzufügen müssen. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmischung

- All-in-Verfahren
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- Ei- und Fettanteil bereits enthalten
- Sie müssen nur noch kaltes Wasser hinzufügen
- fließfähig und damit gut zu verarbeiten

Vorteile Gebäck

- hohes Volumen
- tiefkühl- und auftaustabil

Richtrezept

Brandmassen-Mix..... 1000 g
Wasser, ca. 60 °C..... 1500 g
Massengewicht..... 2500 g

Herstellung

Zutaten (Wasser ca. 60 °C) im All-in-Verfahren mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit 3–5 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen). Wie gewohnt weiterverarbeiten.

Backtemperatur (warm)..... ca. 230 °C fallend
Backen.....ca. 25 Minuten

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

BRANDMASSEN-MIX

Art. 86420220010.0

Lieferung in Säcken zu 10 kg

ZUTATEN

Weizenmehl, pflanzliches Fett gehärtet,
Volleipulver, Weizenstärke, Speisesalz,
Backtriebmittel (E 500, E 450)

Mürbfix vegetabil



Mürbfix vegetabil

Backmischung für die Herstellung von Mürbeteig im All-in-Verfahren

Fertigmischung für die Herstellung von Mürbeteiggebäck.

Einfach in der Anwendung, da Sie nur noch Butter und Vollei hinzufügen müssen. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Mit Mürbfix vegetabil können Sie auch Linzer-, Mailänder- und Sabléteig herstellen.

Vorteile Backmischung

- All-in-Verfahren
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- für Mürbeteig müssen Sie nur noch Butter und Vollei hinzufügen
- Wahlweise kann auch Margarine eingeknetet werden
- Kombinieren lässt sich die Mischung mit allen Sorten von gemahlenden Nüssen, Schokoladenchips, Kakaopulver usw.
- die Teige lassen sich direkt (ohne Abstezeit) verarbeiten

Vorteile Gebäck

- zarte Mürbung und hervorragender Geschmack
- tiefkühl- und auftaustabil

Richtrezept	Mürbeteig	Mailänderteig	Linzerteig	Sabléteig	Streusel
Mürbfix vegetabil	1000 g				
Butter, weich (oder Margarine)	350 g	300 g	500 g	400 g	450 g
Vollei	125 g	100 g	100 g		
Eiweiss		100 g		50 g	
Linzella 20%		80 g			
Haselnüsse, gemahlen			250 g		
Schraps			250 g		
Flüssigaroma Zitrone		10 g	30 g		
Flüssigaroma Vanille		10 g		15 g	
Zimt			15 g		
Massengewicht	1475 g	1600 g	2145 g	1465 g	1450 g

Herstellung Teige

Zutaten (Butter/Margarine: Raumtemperatur) zu einem glatten Teig kneten. Die Teige lassen sich direkt (ohne Abstezeit) verarbeiten. Bei der Verarbeitung von Ausstechresten ist ein Brandig- oder Zählerwerden der Teige ausgeschlossen.

Herstellung Streusel

Einen glatten Teig herstellen und diesen durch ein Sieb drücken.

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

Art. 23100100012.5 Linzella 20%
Art. 71300120001.0 Flüssigaroma Zitrone
Art. 71660120001.0 Flüssigaroma Vanille
Art. 00527100010.0 Senna Melange-Universal

MÜRBFIX VEGETABIL

Art. 86210260010.0

Art. 86210260025.0

Lieferung in Säcken zu 10 und 25 kg

ZUTATEN

Weizenmehl, Zucker, Stärke (Weizen),
Backtriebmittel (E 450, E 500), Emulgator
(E 471), Aroma, Enzyme

Berliner 100%
Berliner spezial 20%
Boulfin 50%



Hefesüssteige

Backmischungen für die Herstellung von Hefesüssteigen

Berliner 100%

Fertigmischung für die Herstellung von Hefesüssteig für Berliner. Einfach in der Anwendung, da Sie nur noch Wasser, Hefe und Eier zugeben müssen. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Geling-sicherheit und guten Geschmack.

Vorteile

- einfachste Handhabung
- Vermeidung von Qualitäts- und Mehlschwankungen
- vereinfachte Lagerhaltung (nur ein Produkt)
- auffallend schöner weisser Kragen
- lange Frischhaltung
- geringe Fettaufnahme
- kein Schrumpfen der Oberfläche
- tiefkühlstabile Berliner (Herstellung auf Vorrat)

Berliner spezial 20%

Konzentrat für die Herstellung von Hefesüssteig für Berliner. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Geling-sicherheit und guten Geschmack.

Vorteile

- sehr günstige Kalkulation, da Sie zu 80% Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können
- auffallend schöner weisser Kragen
- lange Frischhaltung, da geringe Fettaufnahme
- kein Schrumpfen der Oberfläche
- tiefkühlstabile Berliner (Herstellung auf Vorrat)

Boulfin 50%

Vormischung für die Herstellung von Hefesüssteigen für Berliner, Donuts, Bienenstich, Dänisch Plunder, Briochezopf, Hefegugelhopf, Rosinenbrötchen usw. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Geling-sicherheit und guten Geschmack.

Vorteile

- günstige Kalkulation, da Sie zu 50% Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können
- normale Kragenbildung
- saftige Krumenstruktur
- sehr lange Frischhaltung
- normale Fettaufnahme

Art. 00609150010.0 [Agrano Bäckereifett](#)
Art. 00530100010.0 [Senna Milla fritter](#)

Vorteile Backmischungen

- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- für alle Führungsarten geeignet
- hervorragende Gärstabilität
- gute Maschinentauglichkeit und Kneteigenschaften
- sparsames Frittieren dank niedriger Fetttemperatur

BERLINER 100%

Art. 00853050025.0

Lieferung in Säcken zu 25 kg

ZUTATEN

Weizenmehl, pflanzliche Fette*, Molkenpulver, Zucker, Emulgatoren (E 471, E 472e), Weizenquellmehl, Weizenkleber, jodiertes Speisesalz, Eiweisspulver**, Aroma, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

* Mit Palmfett aus nachhaltiger Produktion

** Eier aus Bodenhaltung

BERLINER SPEZIAL 20%

Art. 00475050025.0

Lieferung in Säcken zu 25 kg

ZUTATEN

Zucker, Molkenpulver, Emulgatoren (E471, E472e), Weizenmehl, Vollmilchpulver, Weizenquellmehl, jodiertes Speisesalz, Eiweisspulver*, Weizenkleber, Aroma, Enzyme (Weizen), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

* Eier aus Bodenhaltung

BOULFIN 50%

Art. 00201100015.0

Lieferung in Kartons zu 15 kg

ZUTATEN

Weizenmehl, pflanzliche Fette*, Zucker, Weizenquellmehl, jodiertes Speisesalz, Weizenkleber, Emulgatoren (E 471, E 472e), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Aromen, Enzyme.

* Mit Palmfett aus nachhaltiger Produktion

Richtrezepte für Berliner

Mit Berliner 100%

Berliner 100%	2000 g
Wasser, kalt.....	450 g
Vollei, pasteurisiert.....	400 g
Hefe, frisch*.....	150 g
Teiggewicht	3000 g

Mit Berliner spezial 20%

Berliner spezial 20%	400 g
Weissmehl, Typ 550	1600 g
Wasser, kalt.....	530 g
Vollei, pasteurisiert.....	500 g
Agrano Bäckereifett	100 g
Hefe, frisch*	150 g
Teiggewicht	3280 g

Mit Boulfen 50%

Boulfen 50%	1500 g
Weissmehl, Typ 550	1500 g
Wasser, kalt.....	1000 g
Vollei, pasteurisiert.....	500 g
Hefe, frisch*	150 g
Teiggewicht	4650 g

* Hefemenge muss an den Arbeitsprozess angepasst werden (bspw. direkt, Kühlschrank, TK).

Herstellung

Nach dem Kneten Brüche abwägen und zugedeckt 10 Minuten auf Stockgare geben. Danach Brüche abpressen, rund wirken, auf Gärgutträger absetzen und gären lassen. Optimale Stückgare bei 32 °C und 60–70% rel. Feuchte. Für einen schönen weissen Kragen Berliner vor dem Frittieren im Kühlschrank 10–15 Minuten absteifen lassen.

Kneten (spiral).....	gut und plastisch auskneten
Ideale Teigtemperatur.....	22–24 °C
Stockgare.....	10 Minuten
Teigeinlage	45 g
Stückgare (32 °C/60–70% rel. Feuchte)	60 Minuten
Absteifen (im Kühlschrank).....	10–15 Minuten
Fetttemperatur	160–170 °C
Frittieren	7–8 Minuten

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.



Richtrezepte mit Boulfin 50%

	Berliner	Donuts	Bienenstich	Dänisch Plunder	Briochezopf	Rosinenbrötchen	Hefegugelhopf	Miniberliner
Boulfin 50%	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g
Weissmehl, Typ 550	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g
Wasser	1000 g	1000 g	1300 g	1000 g	1100 g	1500 g	1000 g	800 g
Vollei, pasteurisiert	500 g	400 g	200 g	300 g	200 g	200 g	300 g	500 g
Hefe, frisch	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g	200 g	100 g
Touriermargarine				1000 g				
Butter					400 g		200 g	
Rosinen						800 g	1300 g	
Rum							150 g	
Touren				3 einfache auf 8–10 mm				
Teiggewicht	4650 g	4550 g	4650 g	4450 g	4850 g	5650 g	6150 g	4400 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten							
Teigtemperatur	22–24 °C							

Berliner

Nach dem Kneten Brüche abwägen und zugedeckt 10 Minuten auf Stockgare geben. Danach Brüche abpressen, rund wirken, auf Gärgutträger absetzen und gären lassen. Optimale Stückgare bei 32 °C und 60–70% rel. Feuchte. Für einen schönen weissen Kragen Berliner vor dem Frittieren im Kühlschrank 10–15 Minuten absteifen lassen.

Donuts

Die Brüche 10–20 Minuten ruhen lassen, auf die gewünschte Dicke ausrollen (ca. 12–15 mm) und mit Donutsausstecher ausstechen. Auf Gärgutträger absetzen und gären lassen. Stückgare je nach Dosierung der Hefe 40–90 Minuten bei 32 °C und 70% Luftfeuchtigkeit. Für einen schönen weissen Kragen Donuts vor dem Backen im Kühlschrank absteifen lassen. In 170 °C heissem Fett ausbacken. Backzeit 8 Minuten bei 45 g Teigeinlage. Die Donuts während der Backzeit zwei- bis dreimal wenden. Die Donuts mit Dekorsüssspuder **Bianca** bestäuben oder mit **Fondant weiss, mittelfest**, glasieren.

Bienenstich

Hefesüssteig in gewünschtes Gewicht abwägen, rund wirken und anschliessend ausrollen. In entsprechende Ringe oder Formen abfüllen und leicht stupfen. Nach mittlerer Gare etwas absteifen lassen, mit Wasser benetzen und mit **Bienex** bestreuen. Tipp: für Streuselkuchen anstelle von Bienex mit Butterstreuseln bestreuen. Ohne Dampf im milden Ofen backen (ca. 200 °C). Nach dem Erkalten aufschneiden und mit Creme **Nova K** füllen. Mit Dekorsüssspuder **Bianca** bestäuben.

Dänisch Plunder

Den Plundersteig auf ca. 2,5 mm ausrollen und in Quadrate von 10×10 cm schneiden. In der Mitte einen Tupfen **Mandelmasse 1:1** aufdressieren. Die vier Ecken in die Mitte legen, gut andrücken und die Aprikose auflegen. Auf Bleche absetzen und gären lassen. Nach erfolgter Stückgare im milden Ofen (ca. 200 °C) mit viel Dampf hell ausbacken. Noch heiss aprikotieren und glasieren. Variante: Anstelle von Mandelmasse und Aprikose eine Rosette mit Creme **Nova backfest** aufdressieren.

Briochezopf

Briochezeitig in Stücke zu 100–200 g abpressen und lang rollen, zu einem dreisträngigen Zopf flechten und auf Gärgutträger absetzen. Mit Ei bestreichen und gären lassen. Vor dem Backen mit Hagelzucker und/oder gehobelten Mandeln bestreuen. Im milden Ofen bei geöffnetem Zug hell ausbacken.

Rosinenbrötchen

Nach der Gare Brüche rund schleifen und in Alucakeformen oder in einen Kapselrahmen von 40×60 cm absetzen, leicht flach drücken, mit Ei bestreichen und auf Gare stellen. Nach der Stückgare ein zweites Mal mit Ei bestreichen, mit Mandelsplittern oder gehobelten Mandeln bestreuen, kurz abtrocknen lassen. Im milden Ofen (ca. 200 °C) fallend ausbacken.

Hefegugelhopf

Am Ende der Knetzeit die Rosinen untermischen und anschliessend ca. 60 Minuten ruhen lassen. Die Teigstücke nach dem Auswiegen in die gut gefetteten Formen einfüllen. Nach guter Stückgare (der Teig erreicht den oberen Rand der Backform) in den milden Ofen (ca. 200 °C fallend) ohne Dampf einschliessen. Nach dem Ausformen der Gebäcke mit Dekorsüssspuder **Bianca** abstauben oder mit **Apricotfix original** glänzend gelieren.

Miniberliner

Teig ohne Stockgare ausrollen, auf Bretter mit etwas Mehl bestäubt auflegen. Absteifen im Kühlschrank. Danach in kleine Würfel schneiden und auf Gärgutträger für Berliner (Fettgebäcktücher) absetzen. Gären lassen und bei nicht voller Gare ca. 3–4 Minuten bei 170 °C in **Senna Milla fritter** ausbacken und dabei öfters wenden.

Art. 00526100010.0 **Senna Zieh-Platte**
 Art. 31140100015.0 **Fondant weiss, mittelfest**
 Art. 86440200000.6 **Bienex**
 Art. 23600100010.0 **Mandelmasse 1:1**
 Art. 00478050025.1 **Nova backfest**
 Art. 00061050025.0 **Nova K**
 Art. 00366100010.0 **Bianca**
 Art. 11100100013.0 **Apricotfix original**
 Art. 00530100010.0 **Senna Milla fritter**

Käse-Frisch flach



Käse-Frisch flach

Backmischung für die Herstellung einer Quarkmasse im All-in-Verfahren

Fertigmischung für die Herstellung von flachen Quarktorten und -schnitten sowie Gebäck mit Quarkfüllung.

Einfach in der Anwendung, da Sie Wasser, Quark und Vollei im All-in-Verfahren begeben können. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmischung

- All-in-Verfahren
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- Kombinieren lässt sich die Masse mit Aromen

Vorteile Gebäck

- hervorragender Geschmack
- feinporig-kompakte, schnittfeste Füllung
- kein Absinken der Auflagen beim Backen
- tiefkühl- und auftaustabil

Richtrezept für flache Quarktorten und -schnitten

Käse-Frisch flach	800 g
Quark, frisch	2000 g
Wasser (oder Milch)	1400 g
Vollei	600 g
Massengewicht	4800 g

Herstellung

Zutaten im All-in-Verfahren mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen). Wie gewohnt weiterverarbeiten.

Backtemperatur (mild)	ca. 200 °C
Backen.....	ca. 50 Minuten

Richtrezept für backfeste Quarkfüllung

Käse-Frisch flach	1000 g
Quark, frisch	2000 g
Wasser (oder Milch)	1000 g
Vollei	500 g
Massengewicht	4500 g

Herstellung

Zutaten im All-in-Verfahren mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen). Wie gewohnt weiterverarbeiten.

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

KÄSE-FRISCH FLACH

Art. 86531260015.0

Lieferung in Säcken zu 15 kg

ZUTATEN

Zucker, modifizierte Stärke, Milchzucker, Weizenstärke, Speisesalz, Emulgatoren (E 472a, E 472b), Aroma, Verdickungsmittel (E 412, E 415), Glukosesirup, Magermilchpulver, Säuerungsmittel (E 330, E 450)

Quark-Mix leicht



Quark-Mix leicht

Backmischung für die Herstellung einer Quarkmasse im All-in-Verfahren

Fertigmischung für die Herstellung von hohen Quarktorten und -schnitten sowie geblähtem Quarkgebäck.

Einfach und sicher in der Anwendung. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmischung

- All-in-Verfahren
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- Kombinieren lässt sich die Masse mit Aromen

Vorteile Gebäck

- hervorragender Geschmack
- feinporig-leichte, schnittfeste Füllung
- kein Absinken der Auflagen beim Backen
- tiefkühl- und auftaustabil

Richtrezept für Quarktorten

Quark-Mix leicht	600 g
Quark, frisch	2000 g
Wasser.....	700 g
Zucker.....	300 g
Vollei	500 g
Rahm, geschlagen, ungesüsst.....	700 g
Massengewicht	4800 g

Herstellung

Zutaten im All-in-Verfahren kurz glatt rühren, dann den geschlagenen Rahm unterziehen. Angebackenen Mürbeteig mit Ring umstellen, Quarkmasse einfüllen und bei 220 °C anbacken. Gleich nach dem Schieben die Temperatur auf 190 °C zurückstellen. Nach ca. 20 Minuten Ränder los-schneiden und weitere 20 Minuten backen. Die Backzeit unterbrechen, bis sich die Torte auf Ringhöhe gesetzt hat (ca. 15 Minuten), anschliessend weitere 15 Minuten backen. Die Torte nach dem Backen setzen lassen.

Richtrezept für geblähte Quarktorten

Quark-Mix leicht	1000 g
Quark, frisch	1700 g
Wasser.....	2000 g
Eiweiss.....	600 g
Zucker.....	300 g
Massengewicht	5600 g

Herstellung

Wasser aufkochen, Backmischung einrühren, Quark zugeben und glatt rühren. Eiweiss und Zucker cremig aufschlagen und unterziehen. Gebackenen Mürbeteigboden mit Ring umstellen, Quarkmasse einfüllen und glatt streichen. Zur Oberhautbildung ca. 15 Minuten stehen lassen, dann mit Eierstreich abstreichen. Ofen auf 250 °C Oberhitze einstellen. Auf Unterblech ca. 12 Minuten abflämmen. Vor dem Anschnitt gut auskühlen lassen.

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

QUARK-MIX LEICHT

Art. 86532220010.0

Lieferung in Kartons zu 10 kg

ZUTATEN

Zucker, Weizenstärke, Magermilchpulver, pflanzliche Öle, modifizierte Stärke, Speisegelatine, Glukosesirup, Aroma (Milchbestandteile), Speisesalz, Milcheiweiss, Stabilisator (E 451), Farbstoff (E 160a)

Art. 84300200000.5 **Schneepulver (Eiweiss)**

Coconella



Coconella

Backmischung für die Herstellung einer Kokosnussmasse im All-in-Verfahren

Fertigmischung für die Herstellung von Kokosnussmakronen, -garnituren, -füllungen und -dauergebäck.

Einfach in der Anwendung, da Sie nur noch Wasser hinzufügen müssen. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmischung

- All-in-Verfahren
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- alle Zutaten bereits enthalten
- Sie müssen nur noch kaltes Wasser hinzufügen

Vorteile Gebäck

- hervorragender Geschmack
- tiefkühl- und auftaustabil

Richtrezept

Coconella..... 1000 g

Wasser, kalt*250–280 g

Massengewicht..... 1250–1280 g

* Je nach gewünschter Höhe des Gebäckes

Herstellung

Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten rühren.
Masse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech dressieren und backen.

Backtemperatur (mild).....ca. 190–200 °C

Backen (ohne Dampf).....20–25 Minuten

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

COCONELLA

Art. 85300260010.0

Lieferung in Säcken zu 10 kg

ZUTATEN

Zucker, Kokosraspel (32%),
Hühnereiweisspulver*, Weizenfasern,
Verdickungsmittel (E 415).

* Eier aus Bodenhaltung

Makronella



Makronella

Backmischung für die Herstellung einer Haselnussmasse im All-in-Verfahren

Fertigmischung für die Herstellung von Haselnussmakronen, -Vogelnestli und Haselnussdauergebäck.

Einfach in der Anwendung, da Sie nur noch Wasser hinzufügen müssen. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmischung

- All-in-Verfahren
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- alle Zutaten bereits enthalten
- Sie müssen nur noch kaltes Wasser hinzufügen

Vorteile Gebäck

- hervorragender Geschmack
- tiefkühl- und auftaustabil

Richtrezept

Makronella 1000 g
Wasser, kalt..... 200 g
Massengewicht..... 1200 g

Herstellung

Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 2 Minuten rühren.
Masse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech dressieren, mit Kristallzucker bestreuen und anschliessend backen.

Backtemperatur (mild)..... ca. 180 °C
Backen..... 20–25 Minuten

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

MAKRONELLA

Art. 85250260010.0

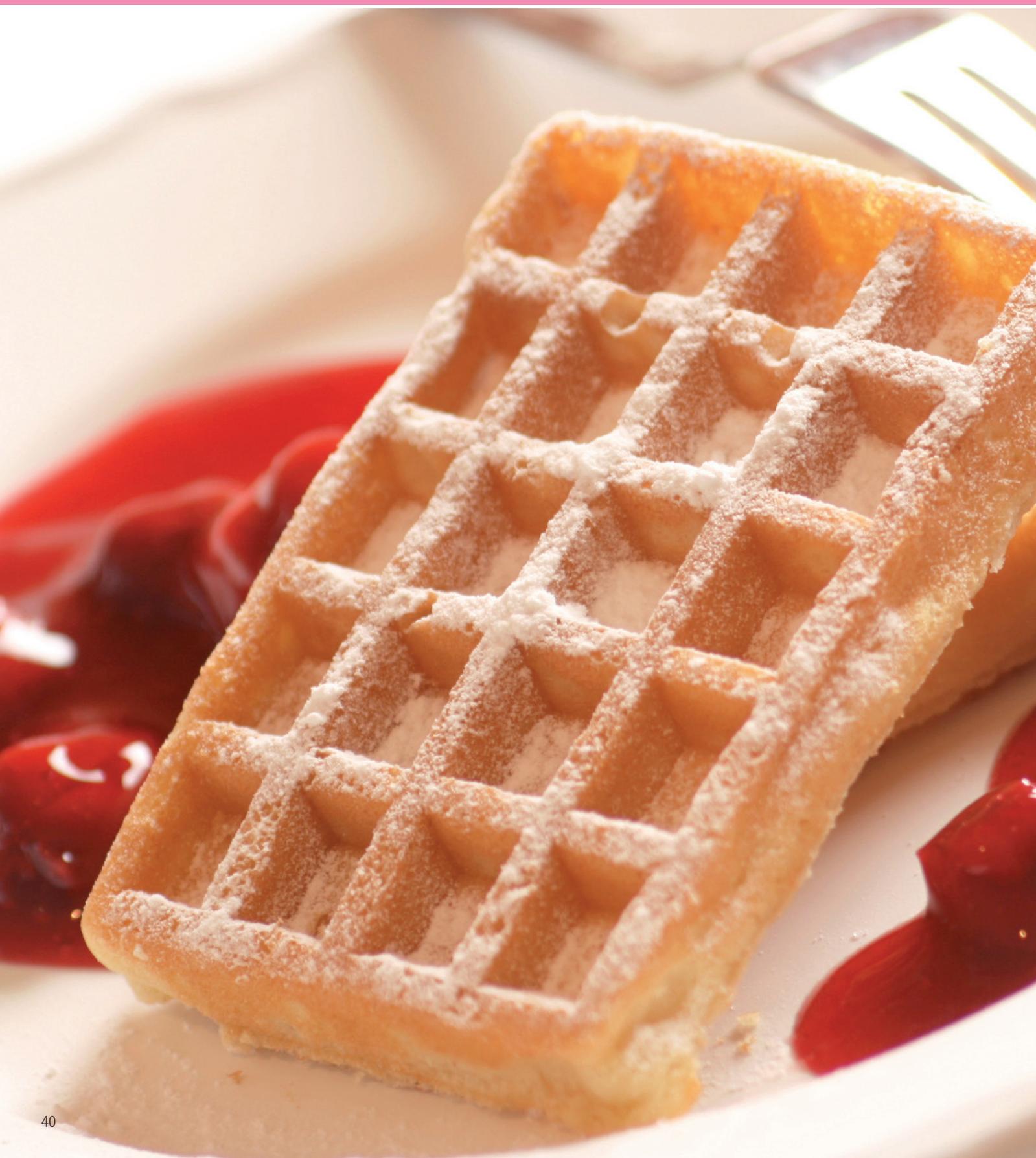
Lieferung in Säcken zu 10 kg

ZUTATEN

Zucker, Haselnüsse (32%), Hühnereiweisspulver*, Magermilchpulver, Weizenfasern.

* Eier aus Bodenhaltung

Waffel/Crêpe



Waffel/Crêpe

Backmischung für die Herstellung von Massen im All-in-Verfahren für Waffeln und Crêpes

Fertigmischung für die Herstellung von Weichwaffeln nach Brüsseler Art und für französische Crêpes.

Einfach in der Anwendung, da Sie nur noch Wasser oder Wasser und Vollei hinzufügen müssen. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmischung

- All-in-Verfahren
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- Sie müssen für Waffeln nur noch kaltes Wasser hinzufügen
- Sie müssen für Crêpes kaltes Wasser und Vollei hinzufügen
- Kombinieren lässt sich die Masse mit Aromen
- fließfähig und damit gut zu verarbeiten

Vorteile Gebäck

- hervorragender Geschmack
- tiefkühl- und auftaustabil

Dekorsüsspuder

Art. 00366100010.0 Bianca

Toppings

Art. 67910120001.3 Topping Erdbeere

Art. 67915120001.3 Topping Himbeere

Art. 67905120001.2 Topping Karamell

Art. 67920120001.3 Topping Schokolade

Fruchtfüllungen

Art. 14120100005.0 Cherita Weichselfüllung

Art. 14400100004.0 Kirschenfüllung 60%

Art. 14500740002.8 MB Fruit Apfel 85%

Richtrezept für Waffeln

Waffel/Crêpe..... 800 g

Wasser (20–25 °C) 1000 g

Massengewicht..... 1800 g

Herstellung

Zutaten im All-in-Verfahren mit einem Stabmixer 3 Minuten glatt mixen. Masse abstehen lassen, danach wie gewohnt weiterverarbeiten.

Backtemperatur 200–220 °C

Backen..... ca. 2 Minuten

Richtrezept für Crêpes

Waffel/Crêpe..... 1000 g

Wasser, kalt..... 1740 g

Vollei 220 g

Massengewicht..... 2960 g

Herstellung

Zutaten im All-in-Verfahren mit einem Stabmixer 5 Minuten glatt mixen. Masse abstehen lassen, danach wie gewohnt weiterverarbeiten.

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

WAFFEL/CRÊPE

Art. 00760050010.0

Lieferung in Säcken zu 10 kg

ZUTATEN

Weizenmehl, pflanzliche Öle und Fette, Zucker, Volleipulver*, Glukosesirup, Emulgatoren (E 472b, E 475), Backtriebmittel (E 450, E 500), Magermilchpulver, Säureregulator (E 451), Speisesalz, Verdickungsmittel (E 412, E 415), Aroma.

* Eier aus Bodenhaltung

Quarkbällchen



Quarkbällchen

Backmischung für die Herstellung einer Quarkmasse im All-in-Verfahren

Fertigmischung für die Herstellung von Quarkbällchen und Quarkapfelringen.

Einfach und sicher in der Anwendung, da Sie nur noch Wasser zugeben müssen. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmischung

- All-in-Verfahren
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- Sie müssen nur noch kaltes Wasser hinzufügen
- Kombinieren lässt sich die Masse mit Aromen
- sparsames Frittieren dank niedriger Fetttemperatur
- kein Schrumpfen der Oberfläche

Vorteile Gebäck

- hervorragender Geschmack mit feiner Quarknote
- tiefkühl- und auftaustabil

Richtrezept

Quarkbällchen 1000 g
Wasser, ca. 20 °C 1300 g
Massengewicht **2300 g**

Herstellung

Zutaten (Wasser ca. 20 °C) im All-in-Verfahren mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit 2–3 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen). Mit einem Glaceportionierer portionieren und frittieren. Anschliessend in Vanillezucker wälzen.

Masseneinlage pro Quarkbällchen ca. 40 g
Fetttemperatur ca. 175 °C
Frittieren ca. 10 Minuten

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

QUARKBÄLLCHEN

Art. 86545260015.0

Lieferung in Säcken zu 15 kg

ZUTATEN

Weizenmehl, Weizenquellmehl, Volleipulver, Zucker, Magerquarkpulver (5%), pflanzliche Fette, Glukosesirup, Backtriebmittel (E 450, E 500), Emulgatoren (E 472b, E 475), Verdickungsmittel (E 412), Speisesalz, Magermilchpulver

Bienex



Bienex

Backmischung für die Herstellung von Florentinergebäck

Fertigmischung für die Herstellung von Bienenstichdecken, Florentinern, Nussknackern, Knusperauflagen und -dekorationen.

Einfach und sicher in der Anwendung. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürden für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmischung

- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- alle Zutaten bereits enthalten
- benötigt kein Wasser – einfach aufstreuen und backen
- Kombinieren lässt sich die Mischung mit allen Sorten von gehobelten Nüssen, gehackten Trockenfrüchten, Zerealien usw.
- fließt nicht beim Ausbacken

Vorteile Gebäck

- hervorragender Geschmack
- tiefkühl- und auftaustabil (je nach Gebäck)

Richtrezept

Bienex..... 1000 g
Mandeln, gehobelt..... 500 g
Massengewicht..... 1500 g

Herstellung

Zutaten trocken mischen. Gleichmässig auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech aufstreuen.

Backtemperatur (mild) 190–200 °C
Backen..... 8–10 Minuten

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

BIENEX

Art. 8644020000.6

Lieferung im Umkarton (6 Beutel zu 600 g)

ZUTATEN

Glukosesirup, Zucker, pflanzliches Fett,
Traubenzucker, Vollmilchpulver, Emulgator
(E 322, [Soja])

Amaretti



Amaretti

Gebrauchsfertige Backmasse für Amaretti

Gebrauchsfertige Backmasse für die Herstellung von Amaretti.

Einfach und sicher in der Anwendung. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmasse

- gebrauchsfertige Backmasse
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- alle Zutaten bereits enthalten

Vorteile Gebäck

- hervorragender Geschmack
- saftig-weiche Krumenstruktur mit knuspriger Kruste und ansprechend goldgelbe Farbe
- tiefkühl- und auftaustabil (Herstellung auf Vorrat)

Herstellung

Runde Tupfen, mit Spritzsack und eingesetzter Lochtülle, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech dressieren und 10–12 Std. antrocknen lassen. Die Ränder mit den Fingern gegen die Mitte eindrücken, mit Puderzucker bestäuben und anschliessend backen.

Backtemperatur (mittelwarm) ca. 210 °C
Backen (je nach Gewicht) 12–18 Minuten

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

AMARETTI

Art. 23150100006.0

Art. 23150100012.5

Lieferung in Eimern zu 6 und 12,5 kg

ZUTATEN

Zucker, Mandeln (21%), Wasser, Bittermandeln (2%), Feuchthaltemittel (Sorbit), Eiweisspulver*, Maisstärke, Verdickungsmittel (E 412), Konservierungsmittel (E 202).

* Eier aus Bodenhaltung

Basler Brunli



Basler Brunсли

Gebrauchsfertige Backmasse für Basler Brunсли

Gebrauchsfertige Backmasse für die Herstellung von Basler Brunсли.

Einfach und sicher in der Anwendung. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmasse

- gebrauchsfertige Backmasse
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- alle Zutaten bereits enthalten

Vorteile Gebäck

- hervorragender Geschmack
- saftig-weiche Krumenstruktur mit ansprechend schokoladiger Farbe

Herstellung

Backmasse ca. 10 mm dick ausrollen, mit Zucker bestreuen und mit der Rillwalze auf ca. 8 mm fertigrollen. Ausgestochene Brunсли auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech absetzen. Über Nacht antrocknen lassen und anschliessend backen.

Backtemperatur (warm)..... ca. 230 °C
Backen..... 2–4 Minuten

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

BASLER BRUNSLI

Art. 23655220009.5

Lieferung in Kartons zu 9,5 kg

ZUTATEN

Mandeln (40%), Zucker, Wasser, Invertzucker, Kakaopulver, Eiweisspulver*, Feuchthaltemittel (Sorbit), Kirschbrand, Zimt, Konservierungsmittel (E 202).

* Eier aus Bodenhaltung

Zimtstern



Zimtstern

Gebrauchsfertige Backmasse für Zimtsterne

Gebrauchsfertige Backmasse für die Herstellung von Zimtsternen.

Einfach und sicher in der Anwendung. Alle Zutaten sind von höchster Qualität und bürgen für Gelingsicherheit und guten Geschmack.

Vorteile Backmasse

- gebrauchsfertige Backmasse
- einfache, sichere und Zeit sparende Herstellung
- gleichbleibend hohe Qualität
- alle Zutaten bereits enthalten

Vorteile Gebäck

- hervorragender Geschmack
- saftig-weiche Krumenstruktur mit ansprechend goldoranger Farbe

Herstellung

Backmasse 10 mm dick ausrollen, mit der Eiweissglasur dünn überstreichen, im Tiefkühler anfrieren lassen, dann ausstechen. Ausgestochene Zimtsterne auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech absetzen. Über Nacht antrocknen lassen und anschliessend backen.

Backtemperatur (mittelwarm) ca. 220 °C
Backen..... 4–5 Minuten

Richtrezept Eiweissglasur

Puderzucker, gesiebt..... 1000 g
Eiweiss..... ca. 200 g
Zitronensaft ca. 5 g
Gesiebten Puderzucker, Eiweiss und Zitronensaft mit einem Schneebesen zu einer seidig glänzenden Glasur verrühren.

Rezeptservice

Profitieren Sie als Kunde von einem umfassenden Rezeptservice. Wenden Sie sich dafür an Ihren Agrano-Fachberater.

ZIMTSTERN

Art. 23660220009.5

Lieferung in Kartons zu 9,5 kg

ZUTATEN

Mandeln (42%), Zucker, Wasser,
Feuchthaltemittel (Sorbit), Zimt, Alkohol,
Konservierungsmittel (E 202)

Unser Versprechen an Sie

Mit langjähriger Erfahrung, grosser Motivation und viel Leidenschaft für das Handwerk arbeiten wir tagtäglich für unsere Kunden.

✓ **Individuell und vielfältig** Das ist Agrano-Service!

Ihr Gesprächs- und Geschäftspartner in jeder Situation zu sein, ist uns wichtig. Deshalb pflegen wir gerne den persönlichen Kontakt mit Ihnen und unterstützen Sie jederzeit bei Ihren Herausforderungen.

✓ **Professionell und umfassend** Das ist Agrano-Fachkompetenz!

Wir verkaufen nicht nur Topseller, sondern unterstützen Sie auch mit Spezialitäten und massgeschneiderten Lösungen.

✓ **Zuverlässig und schnell** Das ist Agrano-Logistik!

Bis 14 Uhr bestellt – morgen in der ganzen Schweiz ausgeliefert.

✓ **Handwerklich und zukunftsweisend** Das ist das Agrano-Berufsbekennntnis!

Wir fördern das Handwerk und führen zahlreiche Fachseminare und Weiterbildungen in unserem Schulungszentrum in Allschwil durch. Mit dem Young Star Event investieren wir zusätzlich in die Zukunft des Handwerks, indem wir junge Talente fördern und ihnen eine interaktive Lernplattform bieten.