



BRAUN



Rund um Porridge-Mix
Köstliche Vielfalt, einfach gemacht



AGRANO



Porridge-Mix

Weit mehr als nur eine Hafermahlzeit

Haferflocken sind schnell zubereitet und dazu noch nahrhaft. Als Müesli sind sie vom Schweizer Frühstückstisch nicht mehr wegzudenken. In der Form von Porridge werden sie immer beliebter und sorgen für Abwechslung beim Frühstück. Doch warum sollten Haferflocken nur für einen guten Start in den Tag sorgen?

Unser neuer Porridge-Mix kann mehr!

Durch die alleinige **Zugabe von Wasser** lassen sich mit der Haferflockenmischung im Handumdrehen **unwiderstehliche Kreationen** zaubern, die Ihre Kunden garantiert begeistern werden. Ob als **trendige Frühstücksbowl**, **einzigartige Füllung** in Hefengebäcken oder als **Auflage für Mürbeteige** – mit unserem **Porridge-Mix** bleibt kein Wunsch offen!

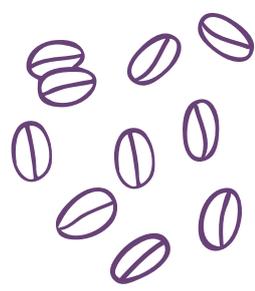


Ihre Vorteile

- Nur noch die Zugabe von Wasser erforderlich
- Endlose Einsatzmöglichkeiten
- Lange Frischhaltung
- Hervorragende Ballaststoff- und Proteinquelle*
- Ohne Aromen
- Vegetarisch
- Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

* Ausschliesslich bezogen auf den Porridge-Mix

Unbegrenzter Genuss



Vielfalt, die den ganzen Tag begeistert

Ihre Kunden wünschen sich Abwechslung – und das nicht nur morgens, sondern auch mittags, abends und zwischendurch. Immer häufiger werden feste Hauptmahlzeiten durch mehrere kleine Genussmomente über den Tag ersetzt. Umso wichtiger ist ein vielseitiges Angebot, das mit abwechslungsreichen **Snacks** und **Zwischenmahlzeiten** genau diesen Bedürfnissen entspricht.

Mit **innovativen Porridge-Kreationen** setzen Sie **echte Highlights**: Mit nur einer Basis lassen sich alle Wünsche Ihrer Kunden nach **süßen, herzhaften, warmen** oder **kalten Optionen** erfüllen – und das zu **jeder Tageszeit!**

Endlose Einsatzmöglichkeiten

Ob als Basis, Topping oder Füllung – unser **Porridge-Mix** hält, was er verspricht. Durch seine vielseitigen Einsatzmöglichkeiten bietet er Raum für Individualität und Kreativität und verleiht Gebäcken & Co. eine ganz besondere Note.

1



Zur Herstellung von einer Porridge-Masse

Wasser + Porridge-Mix

2



Zur Herstellung von Cookies, Mübeteig & Streuseln

Porridge-Mix, Mehl, Ei, Fett + Zucker

3



Für das gewisse «Extra» in Rührmassen

Porridge-Mix, Wasser + beliebiges Rührmassenprodukt von Agrano



Porridge-Bowl

Gesamtstückzahl: 1



Porridge-Masse

..... 300 g Porridge-Masse, gekocht, abgekühlt
[siehe Grundrezept]
▶ Ø 22 cm Müslischüssel
Porridge-Masse in die Müslischüssel füllen.

..... 150 g Haferflocken-Streusel, gebacken
[siehe Grundrezept]
▶ Die Streusel aufstreuen.

Dekor

..... 500 g Früchte, gemischt
..... 100 g **Ka-Gel universal**
[siehe Grundrezept]

Overnight Oats

15 Dessertgläser, 140 ml



Fruchtfüllung

..... 195 g **Capfruit Frucht пюре Erdbeere**
..... 105 g **Nappage Mischung**
▶ Zutaten kalt anrühren, dann bis zum Siedepunkt erhitzen. Leicht abkühlen lassen.
Jeweils ca. 20 g in die Gläser füllen.

Pistazien-Porridge-Füllung

..... 750 g Porridge-Masse
[siehe Grundrezept]
..... 75 g **Aromapaste Pistacchio Kerman**
▶ Aromapaste mit der Porridge-Masse mischen.
Jeweils ca. 55 g Füllung in die Gläser einfüllen.

..... 330 g Porridge-Masse
[siehe Grundrezept]
▶ Jeweils ca. 20 g Masse einfüllen.

Dekor

..... 200 g Haferflocken-Streusel, gebacken
[siehe Grundrezept]
..... 60 g Heidelbeeren

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190°C
(= 40°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40 Minuten

Herstellung

- ▶ Über Nacht kalt stellen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Die Früchte auflegen.

Apfel-Porridgeschnitte

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



- 300 g Haferflocken-Mürbeteig, angebacken [siehe Grundrezept]
- 1600 g Porridge-Masse [siehe Grundrezept]
- 1600 g Apfelwürfel, TK
 - ▶ Die Porridgemasse 30 Minuten quellen lassen. Apfelwürfel untermischen.
- 400 g Haferflocken-Streusel [siehe Grundrezept]
 - ▶ Auf die Masse streuen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf den Mürbeteigboden streichen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Backen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190°C (= 40°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40 Minuten

Johannisbeer-Porridge-Style-Tarte

2 Tarteletteformen (Ø 26 cm), rund ; Gesamtstückzahl: 32



- 800 g Haferflocken-Mürbeteig, angebacken [siehe Grundrezept]
- 300 g Porridge-Masse [siehe Grundrezept]
- 600 g Vollrahm 35%, flüssig
- 150 g Wasser
 - ▶ Alle Zutaten verrühren und je Form 525 g einfüllen.
- 200 g Johannisbeeren, TK
- 10 g **Saftbinder 100**
 - ▶ Die Früchte mit Saftbinder 100 ummanteln.
- 150 g **Ka-Gel universal** [siehe Grundrezept]

Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Den Teig auf 4 mm ausrollen.
- ▶ Je einen Mürbeteigboden einlegen.
- ▶ Anbacken.
- ▶ Die Masse in die Formen füllen.
- ▶ Die Früchte mit dem Saftbinder 100 vermengen und aufstreuen.
- ▶ Backen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit Ka-Gel universal abglänzen.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 180–210°C (= 20–50°C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 20–25 Minuten

Porridge-Schoko-Rüebli-Cake

2 Bleche, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 44



..... 1200 g Haferflocken-Mürbeteig
[siehe Grundrezept]

Porridge-Masse

..... 320 g **Porridge-Mix**
..... 800 g Wasser
..... 600 g **Schokobella MB**
..... 600 g Rüebli, grob geraspelt
..... 120 g Haselnüsse, gehobelt, geröstet
..... 12 g Zimt

▶ Alle Zutaten gut verrühren und 30 Minuten quellen lassen.

Rüebli-Rahmcreme

..... 45 g **Alaska-express neutral**
..... 60 g Rüebli-saft, ca. 20 °C
..... 295 g Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüsst

▶ Alaska-express im Rüebli-saft rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Dekor

..... 90 g Pistazien, gehackt
..... 44 Stk. Marzipan-Rüebli

Herstellung

- ▶ Den Teig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und stufen.
- ▶ Anbacken.
- ▶ Die Masse einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Backen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Einteilen und schneiden.
- ▶ Die Rüebli-Rahmcreme aufdressieren.
- ▶ 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 50 Minuten

Porridge-Rahmcremeschnitte

1 Blech, 60 × 20 cm; Gesamtstückzahl: 22



Rührmasse

..... 620 g Porridge-Rührmassenboden, gebacken
[siehe Grundrezept]

Frucht-Füllung

..... 600 g **Darbo Konfitüre Mehrfrucht dunkle Auslese**

Joghurt-Rahmcreme

..... 400 g **Alaska-express Joghurt**
..... 800 g Wasser, ca. 20°C
..... 800 g Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüsst
▶ Alaska-express im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

Dekor

..... 50 g **Kristallgussgelee Erdbeere**
..... 150 g **Ka-Gel flüssig, Zitrone**
▶ Kristallgussgelee Erdbeere auf tupfen und mit Ka-Gel flüssig, Zitrone abglänzen.
..... 200 g Haferflocken-Streusel, gebacken
[siehe Grundrezept]
▶ Als Deko aufstreuen.

Herstellung

- ▶ Die Masse auf ein gefettetes und leicht bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- ▶ Backen.
- ▶ Auskühlen lassen.
- ▶ Mit einer Lochtülle 4 Streifen Darbo Konfitüre längs aufdressieren.
- ▶ Die Joghurt-Rahmcreme aufstreichen.
- ▶ 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Kristallgussgelee Erdbeere auf tupfen und mit Ka-Gel flüssig, Zitrone abglänzen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.

Porridge-Masse

- 1000 g **Porridge-Mix**
 1500 g Wasser
 ▶ Alle Zutaten verrühren und mindestens 30 Minuten quellen lassen.

Porridge-Masse, gekocht

- 1000 g **Porridge-Mix**
 3000 g Wasser, bis 3300 g
 ▶ Alle Zutaten verrühren und aufkochen lassen.

Haferflocken-Mürbeteig

- 1000 g **Porridge-Mix**
 600 g Butter, weich
 400 g Zucker
 600 g Weissmehl, Typ 550
 200 g Vollei
 ▶ Spiralkneter: 3 + 3 Minuten

Porridge-Rührmassenboden, gebacken

- 740 g **Porridge-Mix**
 1110 g Wasser
 ▶ Alle Zutaten verrühren und mindestens 30 Minuten quellen lassen.

- 1000 g **Rührkuchen Mella-Rühr**
 40 g **Backpulver**
 400 g Rapsöl
 450 g Vollei
 ▶ Alle Zutaten mit der Porridge-Masse im mittleren Maschinengang 2–3 Minuten rühren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C
 (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 ▶ Backzeit: ca. 15–20 Minuten

Haferflocken-Streusel

- 250 g **Porridge-Mix**
 150 g Butter
 100 g Zucker
 100 g Weissmehl, Typ 550
 ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Ka-Gel Universal

- 1000 g **Ka-Gel Universal**
 700 g Wasser
 ▶ Zutaten mischen, bis zum Siedepunkt erhitzen und mit dem Pinsel heiss auftragen.

Artikelnummer

Produkt

02076000015.0	Porridge-Mix 15,0 kg im Sack
01282100012.5	Ka-Gel universal 12,5 kg im Eimer
01491100005.0	Ka-Gel flüssig, Zitrone 5,0 kg im Eimer
11550100013.0	Kristallgussgelee Erdbeere 13,0 kg im Eimer
00890740000.8	Nappage Mischung 800 g in Dose
83200260010.0	Saftbinder 100 10,0 kg im Sack
01621200001.0	Capfruit Fruchtpüree Erdbeere 1,0 kg im Standbeutel
01181100013.3	Darbo Konfitüre Mehrfrucht dunkle Auslese 13,3 kg im Eimer
67860740000.0	Aromapaste Pistacchio Kerman 3,0 kg im Eimer
25367100006.0	Schokobella MB 6,0 kg im Eimer
95609200000.0	Alaska-express neutral 1,0 kg im Beutel
01526200001.0	Alaska-express Joghurt 1,0 kg im Beutel
00302050010.0	Rührkuchen Mella-Rühr 10,0 kg im Sack
87000260001.5	Backpulver 1,5 kg im Beutel