Schmackhaft VERPACKT

Diese Taschen laden förmlich zum Vernaschen ein: Süß oder herzhaft gefüllte Teigtaschen & Co. sind die Stars unserer aktuellen Ausgabe des ***SnäckerMeisters***. Ihre Vorteile liegen auf der Hand … Nicht nur der handliche Snackcharakter, sondern vor allem die unzähligen Füllungs- und Ausgarnierungsmöglichkeiten sorgen für den Kick in der Snacktheke beim Bäcker und Konditor.

Foto: kzenon/iStock/Getty Images

Wie praktisch, wenn man die Tasche gleich mit verzehren kann! Bei der Gebäcktasche handelt es sich um einen echten Star in der Snack-Theke. Zwar kommt es vornehmlich auf ihre „inneren Werte" an – ob süß mit Apfel, Pflaume, Mango oder Vanille/Schokolade oder deftig mit Fleisch/Käse etc. Allerdings beginnt die Geschmacksreise mit dem Biss in das äußere Gebäckstück, also der Tasche per se. Hier wartet hohe Meisterleistung auf, denn je nach Füllung sollte der Teig fein blättrig, buttrig und süß schmecken bis hin zu kraftvoll, leicht nussig und fest im Biss. Als Gebäcktasche können klassische Rezepturen oder neue, trendige Rezepte umgewandelt ihre Verwendung finden. Ihnen allen ist gemein, dass sie die Füllung bestmöglich (je nach Rezeptidee) umschließen, ummanteln bzw. eingrenzen. Somit sind die Gebäcktaschen ein 2-in-1-Produkt: Gebäck und „Belag" in

Michael Nemeyers FAVORITEN

Bei Taschen vom Bäcker ist der erste Gedanke wahrscheinlich der an die klassische Apfeltasche: süße ‚kleine Täschchen gefüllt mit frischen Apfelstückchen. Jedoch muss eine Tasche nicht immer gleich süß schmecken. Taschen bieten eine sehr gute Möglichkeit für Bäcker, ihr Sortiment zu erweitern, da sie so wandelbar sind. Wie vielfältig der Begriff „Taschen" sein kann und welche verschiedenen Verkaufsmöglichkeiten der Bäcker hat, wollen wir in diesem SnäckerMeister zeigen. Natürlich muss und sollte niemand auf die süße Variante verzichten, jedoch sollte man sich ein wenig bei den Füllungen ausprobieren, denn es gibt zahlreiche Varianten. Es ist wichtig zu experimentieren und neue, innovative Varianten neben den Klassikern zu präsentieren. Tasche ist nicht gleich Tasche und Füllung ist nicht gleich Füllung. Da das Grundkonzept gleich bleibt und sich meistens lediglich die Füllung ändert, sind Taschen ideal, um ein wenig zu experimentieren. Hierbei sollte man sich nicht scheuen, auch einmal scheinbar gegensätzliche Geschmackskombinationen auszuprobieren – vielleicht wird so die nächste Geschmackssensation kreiert ….

Michael Nemeyer ist Fachberater bei Vandemoortele.

Mango-Tasche

Zutaten für 15 Taschen
- *1 050 g Plunderplatte*
- *450 g Mangofüllung*
- *Aprikotur*
- *Fondant*
- *Mandeln, geröstet*

So entstehen Mango-Taschen:
Die Plunderplatte bereitlegen bzw. ggf. antauen lassen und auf 60 x 36 cm ausrollen. Anschließend in 12 x 12 cm große Quadrate einteilen. Die Ränder mit Wasser/Ei abstreichen, mittig 30 g Mangofüllung aufspritzen und zur Tasche falten. Auf Gare stellen und anschließend backen. Nach dem Backen aprikotieren, glasieren und mit Mandeln bestreuen. Backtemperatur: 210 °C (Etage), Backzeit: ca. 18 Min.

einem. Ihr handlicher Charakter macht sie zum idealen Snack für unterwegs und lässt sie in der Snacktheke einen vorderen Platz einnehmen.

Appetit anregen, Vorfreude zaubern

Damit der Kunde Lust auf die schmackhaften Taschen bekommt, ist es ratsam auf die Positionierung in der Theke zu achten und das Verkaufspersonal für die Kundenansprache entsprechend zu schulen. Dazu spielt auch die Tageszeit eine entscheidende Rolle. Clever ist es, wenn der Snack bereits durch sein Dekor auf seine innere Füllung schließen lässt oder wenn bei offeneren Varianten wie „gefüllten Körbchen", Burgervariationen usw. die Füllungen leicht zu erkennen sind – das lässt Vorfreude auf den Snack aufkommen und regt den Appetit an.

Die Gebäcktaschen sind meist auch schnell vorbereitet. Ohne großen Aufwand lässt sich beispielsweise die „Mango-Tasche" zaubern – mit einer Plunderplatte, etwas Mangofüllung und Fondant ist ein sommerlicher Snack kreiert. Die „Pflaumen-Tasche" sticht sowohl optisch als auch geschmacklich heraus. Die süßen Pflaumen ergeben mit dem nussigen Marzipan und der herbsüßen Walnuss eine ansprechende Geschmackssymbiose. Das Butterstreuseltopping, dekoriert mit dem Zierschnee, ist ein knuspriges Topping, das direkt ins Auge fällt. Die Plunderplatten lassen

Dagmar Webers *FAVORITEN*

Unser Ziel ist es, jeden Tag frische und schmackhafte Backwaren für unsere Kunden herzustellen, und das am besten zu allen Tageszeiten. Ob süß oder herzhaft – es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Für den Snackbereich empfehle ich Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen (beispielsweise auch Salaten) zu produzieren, die für den kleinen oder großen Hunger ausgelegt sind. Der Teig der Taschen darf ruhig locker und luftig sein. Kreative Füllungen sind gefragt, wie beispielsweise Kreationen mit Schafskäse, frischen Kräutern und Kürbiskernen für den vegetarischen Snack. Eine weitere Idee ist die Verwendung von Hähnchen mit Tomate, Basilikum oder Zitronengras als erfrischende Alternative für alle Nicht-Vegetarier. Darüber hinaus sind „gefüllte Körbchen", beispielsweise mit Lachs oder Grillgemüse und abschließend mit Käse überbacken, ein echter Hingucker in der Ladentheke und zugleich eine schmackhafte Mahlzeit zu jeder Tageszeit. Alle herzhaften Snacks schmecken noch besser, so meine Empfehlung, wenn sie vor dem Verzehr im Café oder für den Unterwegsverzehr erwärmt werden – egal, ob Taschen oder „gefüllte Körbchen".

BM Dagmar Weber ist Anwendungsberaterin Snack/Verkauf bei der BÄKO Berg + Mark.

Döner-Flaguette

So entsteht ein Döner-Flaguette:
Gyrosfleisch vorbereiten. Währenddessen kann ggf. das Flaguette auftauen. Nun wird es für ca. 30 Sekunden im Kontaktgrill bei 200 °C erhitzt, damit es schön knusprig wird. Zum Schluss das Flaguette zur Tasche aufschneiden und mit Tsatsiki, Gyrosfleisch und Salat füllen.

Zutaten
- *ca. 200 g Gyrosfleisch, gebraten*
- *100 g Flaguette*
- *ca. 70 g Tsatsiki*
- *Salat, Tomaten, Krautsalat, Rotkohl, Zwiebeln*

sich je nach Wunsch natürlich auch mit anderen Zutaten befüllen und bieten so ein vielfältiges Sortiment in der Auslage.

Deftiger Snack im neuen Gewand

Natürlich gibt es auch für Liebhaber deftiger Füllungen bei Taschen & Co. einiges zu entdecken – die Rezepte zu „Döner-Flaguette", „Donut-Burger" und „Veggie-Tasche" sollen an dieser Stelle einen kleinen Anreiz liefern. Die knusprige „Veggie-Tasche" überzeugt mit einem erfrischend leichten Geschmack mit nährstoffreichen Zutaten. Beim „Donut-Burger" harmoniert der softe Natur-Donut, der durch das Erhitzen im Kontaktgrill schön knusprig wird, mit dem herzhaften Ei und dem würzigen Bacon. Die Flaguette-Idee kann natürlich mit fast jeder Art von Füllung (hier Dönerfleisch) umgesetzt werden. Ob Falafel, Gemüse, Schinken/Käse etc. – das softe Flaguette mit Olivenöl ist eine schmackhafte Tasche für jede Füllung. Die Produkte können das ganze Jahr über angeboten oder mit saisonalen Highlights verbunden werden.
Ob süß oder deftig, im Ganzjahressortiment oder zu besonderen Anlässen – die Gebäcktasche vom Bäcker ist ein wahrer Star! **sp**

SIEGFRIED BRENNEIS' FAVORITEN

Taschen & Co. gehören zu unserem Backwarensortiment unbedingt dazu. Ich liebe sie, weil man hier rationell das ganze Jahr über den Kunden verschiedene Gebäcke anbieten kann. Mit wechselnder Füllung, anderer Optik, sind sie dennoch schnell im Alltag umzusetzen. Sowohl im süßen als auch im deftigen Bereich bieten wir das ganze Jahr über verschiedene Taschenvariationen an. Sie werden von den Verbrauchern sehr gut angenommen. So bieten wir Anfang des Jahres (zu verschiedenen Aktionen oder Angeboten) unsern Kunden im süßen Bereich Vanilletaschen an: Ein zarter Butterplunderteig, gefüllt mit einer feine Vanillefüllung – kombiniert mit Schokolade ... einfach ein Traum! Im Sommer setzen wir auf fruchtige Varianten. Hier kann jeder Bäcker kreativ sein und verschiedene Früchte in Abwechslung integrieren – z. B. Erdbeere, Aprikose oder eine Waldfruchtfüllung usw. Im Herbst/Winter haben wir (in Verbindung mit einer regionalen Aktion) gefüllte Sauerkrauttaschen gebacken – für Liebhaber der deftigen Leckereien. Dieser Roggensnack besteht aus Roggenmehl sowie Roggensauerteig und ist mit Kartoffelbrei, Sauerkraut, Speck und Äpfeln gefüllt. Obendrein kommen alle Zutaten aus der Region. Die gefüllte Sauerkrauttasche kam beim Kunden sehr gut an.

„Urkornrevolutionär" Siegfried Brenneis war lange Zeit Kapitän der Bäckernationalmannschaft.

„Pflaumen-Tasche“

Zutaten für 15 Taschen
- *1 050 g Plunderplatte*
- *300 g Pflaumenmus*
- *75 g Marzipan*
- *45 g Walnüsse*
- *600 g Streusel*
- *Zierschnee*

So entstehen Pflaumen-Taschen:

Die Plunderplatte bereitlegen bzw. ggf. antauen lassen und auf 60 x 36 cm ausrollen. Anschließend in 12 x 12 cm große Quadrate einteilen. Die Ränder mit Wasser/Ei abstreichen, mittig 20 g Pflaumenmus aufspritzen. Marzipan und Walnüsse auflegen. Zur Tasche falten. Mit Wasser/Ei abstreichen und zum Schluss mit Streuseln bestreuen. Auf Gare stellen und anschließend backen. Nach dem Backen mit Zierschnee abstauben. Backtemperatur: 210 °C (Etage), Backzeit: ca. 18 Min.

ESSENTIAL
NATÜRLICH LECKER

SO ISST MAN HEUTE:
GANZ NATÜRLICH!

Banquet d'Or Essential ist unsere Antwort auf die steigende Nachfrage der Verbraucher nach traditionellen Broten mit Sauerteig, Urgetreide und Saaten. Unsere Essential Baguettes, halben Baguettes und Brötchen enthalten all das, sind reich an essentiellen Nährstoffen, 100% pflanzlich (vegan) und natürlich lecker.

SCANNEN SIE DEN QR-CODE
FÜR MEHR INFORMATIONEN.

BANQUET D'OR DEPUIS 1983
Vandemoortele

SnäckerMeister

Donut-Burger

Zutaten
- *1 Spiegelei*
- *2 Streifen Bacon, gebraten*
- *ca. 10 g rote Zwiebeln, angeschwitzt*
- *1 Donut, Natur*
- *ca. 10 g BBQ-Sauce*
- *1 Scheibe Schmelzkäse*

So entsteht ein Donut-Burger:
Das Spiegelei und den Bacon braten, danach die Zwiebeln anschwitzen. Den Donut bereitlegen bzw. ggf. auftauen lassen und durchschneiden. Die untere Hälfte mit BBQ-Sauce, Spiegelei, Schmelzkäse, Bacon und Zwiebeln belegen. Den Deckel auflegen und im Kontaktgrill bei 200 °C für ca. 15 Sekunden erhitzen.

Veggie-Tasche

Zutaten
- *Zucchini, Champignons*
- *Salat, Tomaten, Gurken, Lauchzwiebeln, Paprika*
- *100 g Flaguette*
- *ca. 70 g Avocadocreme*
- *Kräuterquark*

So entsteht eine Veggi-Tasche:
Zucchini und Champignons anbraten und den Salat vorbereiten. Das Flaguette bereitlegen bzw. ggf. auftauen lassen und für ca. 30 Sekunden im Kontaktgrill bei 200 °C erhitzen. Zum Schluss das Flaguette zur Tasche aufschneiden und mit Avocadocreme, Salat/Gemüse und Kräuterquark füllen.