

Rezeptheft Gebäckformmaschine



kalmeyer[®]

**Fruitweg 11-13
NL-2525 KE Den Haag**

Tel.: 00 31 70 3888 950

Fax: 00 31 70 3890 238

E-mail: info@kalmeyer.com

Website: www.kalmeyer.com

Inhalt

Teigzubereitung allgemein.....	4
Einflüsse der Hauptrohstoffe.....	6
Einflüsse der Hilfsrohstoffe	10
Beispielrezepte:	
Butterkeks	12
Großer Osterhase und Weihnachtsmann.....	13
Hausgebäck	14
Kipferl	15
Mailänder	16
Marmeladen Küchlein.....	17
Nuss-Stäbchen.....	18
Osterfiguren	19
Schoko-Brezel.....	20
Spritzgebäck.....	21
Teegebäck	22
Torteletts	23
Vanille-Brezel	24
Vanille-Kipferl.....	25
Weihnachtsgebäck	26
Spezialrezepte:	
Braune Kuchen.....	27
Gebäck mit Maismehl	28
Gebäck mit Reismehl.....	29
Glutenfreie Blumen.....	30
Glutenfreie Zuckerkekse.....	31
Käseküchlein	32
Marzipan	33
Spekulatius	34
Süße-Kuchen.....	35
Trocken-Gebäck.....	36
Törtchen:	
Apfel Törtchen	37
Aprikose Törtchen	38
Gefüllte Butterkuchen.....	39
Honigmandel Törtchen	40
Tamarillo Törtchen	41
Spezialwalzen	42
Notizen	43
Probleme mit Lösungen.....	44

Teigzubereitung allgemein

- Gekühlte Butter/Margarine mit dem Zucker mischen, danach flüssige Geschmacksstoffe und flüssige Bestandteile im langsamen Gang zu einer glatten Masse mischen.
- Mehl, mit Backpulver und trockene Bestandteile begeben (Ammonium in Teigflüssigkeit aufnehmen), und so lange drehen bis ein geschmeidiger Teig entsteht und alles gut vermischt ist (regelmäßig kratzen).
- Nicht länger drehen als notwendig ist in Verbindung mit dem Temperaturanstieg und das der Teig dann erschlafft.
- Bei späterer Verarbeitung, den Teig auf einem kühlen Platz (nicht in der Kühlung) lagern. Vor der Verarbeitung den Teig kurz im Planet Mixer durchkneten.
- Teigscheiben in gleicher Breite wie die Teigzufuhr (25 cm) formen. Mit einem großen Messer Scheiben von etwa 8-15 mm Stärke abschneiden. Die Stärke hängt von der Stärke der Teigfigur ab. Sie können auch dazu eine Ausrollmaschine verwenden.
- Die Walze in die Maschine einsetzen und die Maschine für eine halbe Minute auf 2000 Watt vorheizen. Nach einer halben Minute auf 1000 Watt zurückstellen.
- Die Teigscheiben einführen bis die Zufuhrwalze ganz mit Teig versehen ist.

Die Maschine gut einstellen. Achten Sie dabei auf:

1. Die richtige Geschwindigkeit;

- Zu schnell, dann reißt der Teig auf dem Blech.
- Zu langsam, dann kräuselt der Teig auf dem Blech.

2. Die Höhe des Transportbandes;

- Zu hoch, dann fallen die kleineren Teigfiguren um.
- Zu niedrig, (vor allem bei Figuren mit einer Füllung) dann kann die Unterseite des Bandes die Füllung berühren. Auch kann das Band schmutzig werden, da es entlang des Backblechs läuft.

3. Die Stärke der Teigfiguren;

- Zu dick, dann bekommen die Figuren an der Unterseite einen Teigrest.
- Zu dünn, dann verformen sich die Teigfiguren.

- Anfangen mit der Einführung von Teig und Backbleche.

Einflüsse der Hauptrohstoffe

- Butter

Beeinflusst den Geschmack und die Mürbigkeit.
Je mehr Butter, um so mehr Mürbigkeit.

Nach dem Backen ist es gut an der Struktur der Unterseite des Kekses zu sehen. Die Struktur wird lockerer, um so mehr Butter zugeführt wird. Dies ist einer der Punkte, womit der Bäcker sich von der Industrie unterscheiden kann. Der Grund dafür ist, dass die Industrie oft mit einem System arbeitet, wobei die Teigfiguren aus der Figurenwalze gesogen werden. Das kann natürlich nur mit einem festen also fettarmem Teig geschehen. Dadurch enthält dieser Teig nie mehr als 40 % Fett.

Beim Kalmeijer System arbeitet man nicht mit einem Saugsystem, sondern mit einem Schneidsystem wodurch mit minimal 30 % und maximal sogar 70 % Fett gearbeitet werden kann.

Aus Kostenüberlegung können Sie Butter durch Margarine ersetzen. Aber wir bevorzugen echte Butter für Geschmack und Geruch.

Achtung: - Bei echter Butter 1% Salz vom Buttergewicht zufügen.
- In den meisten Margarinen ist schon Salz vorhanden.

- Zucker

Beeinflusst Farbe, Geschmack und die Mürbigkeit.
Es ist abhängig von der Sorte und der Menge Zucker die zugefügt wird.

1: Kristallzucker;

Dieser Zucker wird zur Herstellung von Kleingebäck wenig gebraucht, weil er zu grob ist. Grober Zucker wird während dem Backen teilweise schmelzen, wodurch die Verteilung des Zuckers, und damit auch die Struktur und die Farbe sehr unregelmäßig sind. Darum ist gemahlener Kristallzucker oder Kastorzucker besser. Bitte passen Sie auf, dass durch die Abwesenheit von Invertzucker der Zucker wenig Flüssigkeit beinhaltet.

2: Farinzucker;

Es ist eigentlich ein sehr feiner Kristallzucker mit einer Zufügung von 1,5 bis 2% Invertzucker. Dieser Invertzucker hat die Eigenschaft um Feuchtigkeit aufzunehmen, wodurch das Produkt länger mürbe bleiben wird. Ach wird die Färbung etwas zunehmen. Das ist auch der Grund dass oft Farinzucker für Kekse gebraucht wird. Ach wird für bestimmte Produkte brauner Farinzucker gebraucht. Das ist eigentlich weißer Farinzucker, an dem eine Karamelllösung zugefügt ist.

3: Staubzucker;

Das ist gemahlener Zucker mit eventuell einem Antiklumpmittel. Dieser sehr feine Zucker sorgt für eine sehr homogene Verteilung im Teig, wodurch ein sehr sandiger Charakter und eine feste Backweise entsteht.

Auch färbt das Gebäck durch die Abwesenheit von Invertzucker weniger.

Kristallzucker	Sehr knusperig	Unregelmäßige Farbe	Mäßig fließend
Farinzucker	Mürbe	Regelmäßige, schöne Farbe	Stark fließend
Staubzucker	Sandig	Weniger schöne Farbe	Wenig fließend

- Mehl

Beeinflusst die Farbe und das Maß des Triebes vom Kleingebäck.
Es hängt von der Mehlsorte ab die gebraucht wird.

1: Auszugsmehl (Type 405 – 450);

Es wird aus dem innersten Teil des Kornes gewonnen. Dieses Mehl ist für alle feinen Kuchen besonders geeignet.

2: Kuchenmehl (Type 502 – 812, auch 1050);

Mit steigender Typenzahl enthält das Mehl auch mehr Bestandteile und die Farbe wird dunkler. Dieses Mehl nimmt man für sonstige Kuchenarten. Mehle mit niedriger Typenzahl sind qualitativ besser als solche mit hoher Typenzahl. So enthält z.B. Type 450 durchschnittlich 450 g Mineralstoffe auf 100 kg Mehl.

- Flüssige Bestandteile

Die Menge der flüssigen Bestandteile ist abhängig von der Fettmenge und der Konsistenz wie auch die Qualität vom Mehl. Die Menge flüssiger Bestandteile beeinflusst die Teigkonsistenz. Wenn ein Teig zu bröcklig (kurz) ist, müssen Sie mehr Flüssigkeit zufügen.

Auch kann der Geschmack etwas beeinflusst werden.

1. **Wasser;**

Die meist einfachste Weise um Flüssigkeit zuzufügen. Gibt eine flüssige Backart.

2. **Milch;**

Gleiche Wirkung wie Wasser, gibt jedoch etwas mehr Geschmack und Farbe.

3. **Eier;**

Sorgen durch die bindende Wirkung, dass der Teig eine zusammenhängende Masse wird. Die Lecithin im Eigelb sorgt für die Färbung des Produktes. Wenn mehr Eigelb zugefügt wird, dann nimmt die Färbung zu.

- Backpulver

Beeinflusst die Struktur, die Wirkung und die Aromaentwicklung eines Kekses, die von der Sorte und Menge des Backpulvers abhängt.

1. **Natriumbikarbonat;**

Dieses Produkt wird auch Kohlensäure genannt. Es ist ratsam nie mehr als 1 % vom Mehl (100 %) gerechnet zuzufügen. Bei größeren Mengen wird der Keks nach Verlauf der Zeit einen „Seifengeschmack“ haben und eine grüne Farbe bekommen.

2. **Amoniumbikarbonat oder Amonium;**

Dieses Produkt lässt sich im kaltem Wasser auflösen und fängt erst beim Erwärmen im Ofen an Gase zu entwickeln. Dadurch entsteht ein sehr großes Volumen mit einer groben Zellenstruktur, dass das Produkt sehr mürbe macht. Angeraten wird um nicht mehr als 0.6 % vom Mehl (100 %) gerechnet zuzufügen.

3. Kohlensaures Kalium;

Dieses Produkt wird auch Pottasche genannt. Dieses Produkt benötigt eine lange Backzeit, um seine Wirkung vollständig entfalten zu können. Dadurch entsteht ein Keks mit einer feinen Struktur. Es ist aber ratsam dieses Produkt nur in dunklen Teigen zu verarbeiten, weil es zu stark färbt.

4. Gemischte Backpulver;

Das sind Produkte die zusammengestellt sind aus mehreren Sorten Backpulver, und ergänzt sind mit Stärke und einer chemischen Säure. Gemischte Backpulver werden oft bevorzugt, weil:

- Diese für den richtigen Verlauf der Kohlensäuregasentwicklung und so einer feineren Struktur sorgen.
- Die Endprodukte länger haltbar bleiben, weil weniger oder keine Reste zurückbleiben.

Einflüsse der Hilfsrohstoffe

- Geschmacks- und Farbstoffe

Einflüsse von Geschmack und Farbe:

- Eigelb: Manchmal kann es wünschenswert sein ein wenig Eigelb zuzufügen, weil bei dem Gebrauch von Eiern die Backart sich ändert und man eine well gelbe Farbe bevorzugt.
- Spekulatiusgewürz
- Frucht
- Mokka

Einflüsse von Geschmack

- Zitronenschale: gibt dem Keks einen frischen Geschmack
- Kokos
- Ingwer
- Anis
- Vanille

Nach dem Vorbild von Geschmacks- und Farbstoffen kann man auch eine Garnierung so wie feingemahlene Nüsse, Orangenad oder Marzipan zufügen. Wenn Garnitur gebraucht wird, muss drauf geachtet werden, dass diese **fein gemahlen** ist. Zu grob gehackte Stücke bleiben hinter dem Messer der Gebäckformmaschine hängen. Wenn die Garnitur klebrig ist, so wie z.B. Orangenad, dann ist der Gebrauch eines Teflonmessers zu empfehlen.

- Wir wünschen Ihnen viel Erfolg, und für weitere Fragen können Sie sich mit Ihrem Gebietsvertreter oder unserem Betrieb in Den Haag telefonisch in Kontakt setzen. Tel. 00 31 70 3888 950.

Notizen

Butterkeks

Rezept

1350 gr Butter/Margarine	45	%
1080 gr Zucker	36	%
150 gr Wasser	5	%
450 gr Vollei	15	%
3000 gr Mehl 405	100	%
30 gr Backpulver	1	%
Salz		
Vanille/Zitrone		



Arbeitsweise

- Teig : Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
- Formen : Butterkeks Walze nr. 1291-910/B.
- Streichen : Eventuell mit Eigelb.
- Backen : 180 Grad.

Großer Osterhase und Weihnachtsmann

Rezept

1700 gr Butter/Margarine	58,6 %
750 gr Zucker	25,9 %
750 gr Staubzucker	25,9 %
500 gr Marzipan-Rohmasse	17,2 %
50 gr Zitrone	1,7 %
300 gr Mandelsplitter	10,3 %
160 gr Vollei	5,5 %
130 gr Eigelb	4,5 %
2900 gr Mehl 550	100 %
Salz	



Arbeitsweise

- Teig : Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Marzipan-Rohmasse und Mandelsplitter gleichzeitig mit Zucker zufügen.
Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
- Formen : Osterhase Walze nr. 1561-900/A.
Weihnachtsmann Walze nr. 1504-900/A.
- Backen : 180 Grad.
- Vollenden : Mit Glasur (Staubzucker mit Eiweiß) siehe Foto.

Hausgebäck

Rezept

1590 gr Butter/Margarine	53 %
1500 gr Zucker	50 %
150 gr Vollei	5 %
3000 gr Mehl 550	100 %
6 gr ABC Trieb	0,2 %
Salz	
Vanille/Zitrone	



Arbeitsweise

- Teig : Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
- Formen : Zuckerkringel Walze nr. 1123-900/A (Ø 55 mm).
Taler, klein Walze nr. 1120-910/A (Ø 55 mm).
Spitzbuben Walze nr. 1120-931/A (Ø 50 mm).
Spitzbuben Walze nr. 1120-930/A (Ø 45 mm).
- Streichen : Zwei Mahl mit Eigelb.
- Dekorieren : Vor dem Backen mit Mandel, Schokoladenstreusel, grobkörniger Zucker, usw.
- Backen : 180 Grad.
- Vollenden : Eventuell eintauchen in Schokolade.

Kipferl

Rezept

1800 gr Butter/Margarine	60 %
1200 gr Zucker	40 %
120 gr Vollei	4 %
450 gr Marzipan-Rohmasse	15 %
3000 gr Mehl 405	100 %
Salz	
Vanille/Zitrone	



Arbeitsweise

Teig	: Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Dieser Teig eine Nacht bei zirka 15 Grad lagern.
Formen	: Kipferl Walze nr. 1380-910/B klein. Kipferl Walze nr. 1380-911/B groß. Kipferl Walze nr. 1380-912/B dick.
Backen	: 180 Grad.
Vollenden	: Nach dem Backen die Kipferl noch in warmen Zustand in Vanille-Zucker wälzen oder mit Staubzucker übersieben.

Mailänder

Rezept

1950 gr Butter/Margarine	65 %
1350 gr Staubzucker	45 %
225 gr Eigelb	7,5 %
3000 gr Mehl 550	100 %
Salz	
Vanille/Zitrone	



Arbeitsweise

Teig	: Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe (2-3 Stunden) verarbeitet werden.
Formen	: Skat Walze nr. 1120-900/A (Ø 50 mm). Teegebäck München 1120-901/A (Ø 45 mm).
Streichen	: Mit Eigelb.
Dekorieren	: Mit Mandel, Schokoladenstreusel, grobkörniger Zucker, usw.
Backen	: 180 Grad.

Marmeladen Küchlein

Rezept

1600 gr Butter/Margarine	53,3 %
1600 gr Zucker	53,3 %
200 gr Vollei	6,7 %
50 gr Zitronenschale	1,7 %
3000 gr Mehl 550	100 %
Vanille	
Salz	



Arbeitsweise

- Teig : Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
- Formen : Spitzbuben Walze nr. 1120-930/A (Ø 45 mm).
Spitzbuben Walze nr. 1120-931/A (Ø 50 mm).
- Backen : 180 Grad.
- Dekorieren : Oberseite mit Staubzucker.
- Füllen : Mit Marmelade und beide Seiten aufeinanderlegen.

Nuss-Stäbchen

Rezept

2100 gr Butter/Margarine	70 %
1050 gr Staubzucker	35 %
150 gr Vollei	5 %
3000 gr Mehl 550	100 %
450 gr feingeriebene Nüsse	15 %
Salz	
Vanille/Zitrone	



Arbeitsweise

Teig	: Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
Formen	: Nuss-Stäbchen Walze nr. 1263-930/B.
Streichen	: Mit Eigelb.
Dekorieren	: Vor dem Backen mit Mandel, Schokoladenstreusel, grobkörnigem Zucker, usw.
Backen	: 180 Grad.

Osterfiguren

Rezept

2000 gr Butter/Margarine	62,5 %
850 gr Zucker	26,6 %
850 gr Staubzucker	26,6 %
100 gr Vollei	3,1 %
50 gr Zitrone	1,6 %
3200 gr Mehl 550	100 %
7 gr ABC Trieb	0,2 %
Vanille	
Salz	



Arbeitsweise

Teig	: Allgemeine hinweise Teigherstellung. Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
Formen	: Osternfiguren Walze nr. 1600-910/C.
Streichen	: Eventuell mit Eigelb.
Backen	: 180 Grad.

Schoko-Brezel

Rezept

2100 gr Butter/Margarine	70 %
1200 gr Staubzucker	40 %
370 gr Vollei	12,3 %
3000 gr Mehl 550	100 %
150 gr Kakaopulver	8,3 %
Salz	



Arbeitsweise

- Teig : Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Dieser Teig eine Nacht bei zirka 15 Grad lagern.
- Formen : Brezel, klein Walze nr. 1383-912/A.
Brezel, groß Walze nr. 1383-910/B.
- Backen : 180 Grad.
- Vollenden : Nach dem Backen die Brezel eventuell mit Zucker übersieben.
- Bemerkung : Die Menge Kakaopulver ist von der Intensität des Kakaopulvers Abhängig.

Spritzgebäck

Rezept

1800 gr Butter/Margarine	60 %
1500 gr Zucker	50 %
150 gr Wasser	5 %
225 gr Vollei	7,5 %
300 gr Gebäckbrösel (fein gerieben)	10 %
3000 gr Mehl 550	100 %
45 gr Backpulver	1,5 %
Salz	
Vanille	



Arbeitsweise

- Teig** : Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Dieser Teig eine Nacht bei zirka 15 Grad lagern. Wenn keine Gebäckbrösel verwendet werden, dann 150 gr. weniger Wasser zugeben.
- Formen** : Spritzgebäck Walze nr. 1120-920/C.
Spritzstangen Walze nr. 1270-900/C.
- Dekorieren** : Eventuell mit Marmelade.
- Backen** : 180 Grad.
- Wichtig** : Die Backbleche besonders gut einfetten, um ein richtiges Austreiben der Teigfiguren während des Backens zu erreichen.

Teegebäck

Rezept

2100 gr Butter/Margarine	70 %
1710 gr Zucker	57 %
105 gr Vollei	3,5 %
3000 gr Mehl 550	100 %
Salz	
Vanille/Zitrone	



Arbeitsweise

- Teig : Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Dieser Teig eine Nacht bei zirka 15 Grad lagern.
- Formen : Bunte Mischung Walze nr. 1612-910/B.
Teegebäck Braunschweig Walze nr. 1100-910/B.
- Backen : 180 Grad.
- Bemerkung : Für die Verarbeitung mit genannten Walzen, die Teigplatten auf zirka 6 mm Stärke ausrollen.

Torteletts

Rezept

1500 gr Butter/Margarine	50 %
1200 gr Staubzucker	40 %
400 gr Vollei	13,3 %
3000 gr Mehl 550	100 %
Salz	
Vanille/Zitrone	



Arbeitsweise

Teig	: Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
Formen	: Tortelett Walze nr. 1120-919/C.
Füllen	: Mit Konfitüre, Frangipane, Marmelade, usw.
Backen	: 200 Grad.

Vanille-Brezel

Rezept

2100 gr Butter/Margarine	70 %
1050 gr Staubzucker	35 %
150 gr Eigelb	5 %
3000 gr Mehl 550	100 %
Salz	
Vanille	



Arbeitsweise

- Teig : Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Dieser Teig eine Nacht bei zirka 15 Grad lagern.
- Formen : Brezel, klein Walze nr. 1383-912/A.
Brezel, groß Walze nr. 1383-910/B.
- Backen : 180 Grad.
- Vollenden : Nach dem Backen die Brezel eventuell mit Zimtzucker übersieben. Eventuell eintauchen in Schokolade.

Vanille-Kipferl

Rezept

2100 gr Butter/Margarine	70 %
1050 gr Staubzucker	35 %
150 gr Eigelb	5 %
3000 gr Mehl 550	100 %
450 gr feingeriebene Nüsse oder Mandeln	15 %
Salz	
Vanille	



Arbeitsweise

- Teig** : Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Dieser Teig eine Nacht bei zirka 15 Grad lagern.
- Formen** : Kipferl Walze nr. 1380-910/B klein.
Kipferl Walze nr. 1380-911/B groß.
Kipferl Walze nr. 1380-912/B dick.
- Backen** : 180 Grad.
- Vollenden** : Nach dem Backen die Kipferl noch im warmen Zustand in Vanille-Zucker wälzen oder mit Staubzucker übersieben.

Weihnachtsgebäck

Rezept

1800 gr Butter/Margarine	60	%
1200 gr Zucker	40	%
120 gr Vollei	4	%
450 gr Marzipan-Rohmasse	15	%
3000 gr Mehl 550	100	%
Vanille		
Salz		



Arbeitsweise

- Teig : Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Marzipan-Rohmasse gleichzeitig mit dem Zucker zufügen. Dieses Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
- Formen : Weihnachtswalze nr. 1123-910/A.
- Streichen : Eventuell mit Eigelb.
- Dekorieren : Mit Mandeln, grobkörnigem Zucker, usw.
- Backen : 180 Grad.

Braune Kuchen

Rezept

600 gr Butter/Margarine	21,5 %
1050 gr Brauner Sirup	37,5 %
500 gr Zucker	17,8 %
100 gr Wasser	3,6 %
2800 gr Mehl 550	100 %
50 gr Braune Kuchen Gewürz	1,8 %
10 gr ABC Trieb	0,4 %
14 gr Pottasche	0,5 %
Salz	



Arbeitsweise

- Teig** : Sirup, Zucker und Wasser auf zirka 70 Grad erwärmen. Nach leichter Abkühlung die Sirupmasse und die Butter zum Auflösen zufügen.
Mehl, ABC Trieb, Pottasche, Gewürz und Salz zusammen in dem Kessel geben und verkneten (Pottasche in etwas Wasser gut auflösen). **Teig mit einem Teflonmesser** (und evt. eine Zufuhrwalze mit Noppenprofil) **verarbeiten**.
- Formen** : Braune Kuchen Walze nr. 1120-923/A (rund).
Braune Kuchen Walze nr. 1291-900/A (eckig).
- Backen** : 180 Grad.
- Bemerkung** : Die Teigplatten auf zirka 6 mm Stärke ausrollen und Bleche gut einfetten.

Gebäck mit Maismehl

Rezept

1710 gr Butter/Margarine	57 %
1710 gr Zucker	57 %
300 gr Vollei	10 %
75 gr Olivenöl	2,5 %
180 gr Honig	6 %
900 gr Maismehl	30 %
3000 gr Mehl 550	100 %
15 gr Backpulver	0,5 %
Salz	
Vanille	



Arbeitsweise

Teig	: Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
Formen	: Gitter Waffel nr. 1263-920/C. Runde Waffel nr. 1123-940/B.
Streichen	: Eventuell mit Eigelb.
Backen	: 180 Grad.

Gebäck mit Reismehl

Rezept

1710 gr Butter/Margarine	57 %
1710 gr Zucker	57 %
75 gr Olivenöl	2,5 %
450 gr Vollei	15 %
180 gr Honig	6 %
900 gr Reismehl	30 %
3000 gr Mehl 550	100 %
Salz	
Vanille	



Arbeitsweise

Teig	: Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
Formen	: S und O Spritz, klein Walze nr. 1600-905/C. S und O Spritz, groß Walze nr. 1600-900/C. Taler Walze, klein nr. 1120-910/A. Zuckerkringel Walze nr. 1123-900/A.
Streichen	: Eventuell mit Eigelb.
Backen	: 180 Grad.

Glutenfreie Blumen

Rezept

1000 gr Butter/Margarine	44,4 %
850 gr Zucker	37,8 %
850 gr Staubzucker	37,8 %
2250 gr Glutenfreies Mehl	100 %
150 gr Vollei	6,7 %
250 gr Honig	11 %
68 gr Vanille	3 %
Salz	



Arbeitsweise

- Teig** : Allgemeine hinweise Teigherstellung. Honig gleichzeitig mit dem Zucker und Butter zufügen. Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
- Formen** : Blumen Walze nr. 1612-900/B.
- Streichen** : 2 Mal mit Eigelb.
- Backen** : 180 Grad (auf Back Papier).
- Wichtig** : Alles soll absolut mehlfrei sein; auch die Maschine und die Walzen.

Glutenfreie Zuckerkekse

Rezept

1000 gr Butter/Margarine	50 %
1000 gr Glutenfreies Mehl	50 %
1000 gr Reismehl	50 %
1500 gr Braune Zucker	75 %
250 gr Braunem Sirup	12,5 %
20 gr Salz	1 %
20 gr Zimt	1 %



Arbeitsweise

- Teig** : Allgemeine hinweise Teigherstellung. Sirup gleichzeitig mit dem Zucker und Butter zufügen. Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
- Formen** : Endlos Walze nr. 1263-900/B.
- Streichen** : Mit Eigelb.
- Bearbeiten** : Bestreuen mit Mandelsplitter und grobkörnige Zucker (andrücken).
- Backen** : 180 Grad.
- Schneiden** : Sofort nach Backen (3 bei 8 cm).
- Wichtig** : Alles soll absolut mehlfrei sein; auch die Maschine und die Walzen.

Käseküchlein

Rezept

1800 gr Butter/Margarine	60 %
1200 gr Heller Zuckersirup	40 %
120 gr Eigelb	4 %
300 gr Puder Käse	10 %
600 gr Parmesaner Käse	20 %
3000 gr Mehl 550	100 %
30 gr Salz	1 %
12 gr Kräuter (Pfeffer, Thymian, Marjoram, Bohnenkraut)	0,4 %



Arbeitsweise

- Teig : Butter, Sirup und Eigelb kurz mengen. Trockene Zutaten mit dem Mehl mischen und dem Buttergemisch zuführen.
Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
- Formen : Bunte Mischung Walze nr. 1612-910/B.
Teegebäck Braunschweig Walze nr. 1100-910/B.
- Dekorieren : Auf die Figuren etwas Parmesankäse streuen.
- Backen : 175 Grad, mit offener Tür.

Marzipan



Arbeitsweise

Teig : Marzipan Typen 1:1, 1:2 oder 1:3 (Verhältnis Mandeln:Zucker)
Für andere Typen Marzipan können wir eine Probe machen.

Verarbeitung: Die Zufuhrwalze herausnehmen und mit einer halb trockenen Bürste leicht feucht machen und die vorgerollte Scheiben Marzipan mit einer Dicke von 2 cm um die Zufuhrwalze rollen und von Hand andrücken. Alles in der Maschine zurücksetzen. DIE HEIZUNG DER MASCHINE AUSSCHALTEN.
Vorgerollte Scheiben mit einer Dicke von 4 bis 6 mm einführen, abhängig der Marzipan Figur.

Formen : Brezel, klein Walze nr. 1383-912/A.
Katzenzungen Walze nr. 1383-901/B.
Spezialwalze mit Rosenblätter oder andere Figuren.

Achtung : Die Maschine soll mit einem Teflon Messer und ein Zufuhrwalze mit Noppenprofil versehen sein.

Spekulatius

Rezept

1500 gr Butter/Margarine	50	%
1800 gr Zucker	60	%
600 gr Buttermilch	20	%
600 gr Kekskrümel	20	%
3000 gr Mehl 550	100	%
90 gr Spekulatiusgewürz	3	%
30 gr Kohlensäure	1	%
Salz		



Arbeitsweise

Teig	: Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Krümel 2 Stunden in Buttermilch weichen und danach gleich mit der Butter mischen. Diesen Teig eine Nacht bei zirka 15 Grad lagern.
Formen	: Spekulatius Walze nr. 1501-920/B. Deutsche Männchen Walze nr. 1502-930/B. Weihnachtsmann Walze nr. 1504-900/A.
Backen	: 170 Grad.

Süße-Kuchen

Rezept

400 gr Butter/Margarine	13,3 %
2500 gr Honig/Kunst Honig	83,3 %
3000 gr Mehl 550	100 %
10 gr Anispulver	0,3 %
7,5 gr ABC Trieb	0,25 %
7,5 gr Pottasche	0,25 %



Arbeitsweise

- Teig : Erst den Honig, das Fett und das Anispulver zu einer glatten Masse mischen. Danach das Mehl, ABC Trieb und Pottasche (mit etwas Wasser auflösen) zugeben und zu einem Teig kneten. Dieser Teig kann nach einer kurzen Teigruhe verarbeitet werden. **Mit einem Teflonmesser verarbeiten und Backblechen gut einfetten.**
- Formen : Blumen Walze nr. 1612-900/B.
- Streichen : Eventuell mit Eigelb.
- Backen : 180 Grad.

Trocken-Gebäck

Rezept

900 gr Butter/Margarine	30 %
1200 gr Zucker	40 %
450 gr Vollei	15 %
225 gr Wasser/Milch	7,5 %
150 gr Honig	5 %
3000 gr Mehl 550	100 %
60 gr Backpulver	2 %
Salz/ Zitrone	



Arbeitsweise

- Teig : Mischen Sie das Fett und das Mehl einschließlich des Backpulvers 10 Minuten lang zu einem krümeligen Pulver. Mischen Sie den Zucker, die flüssigen Bestandteile und die Geschmacksstoffe (in einem anderen Kessel) zu einer Zuckermasse. Fügen Sie diese Masse zu dem krümeligen Pulver hinzu und lassen Sie die Knetmaschine laufen, bis sich Teigklumpen gebildet haben.
Teig sofort verarbeiten da es ziemlich viel Backpulver enthält.
- Formen : Herz Walze nr. 1340-900/A.
Katzenzungen Walze nr. 1383-901/B.
- Streichen : Eventuell mit Eigelb.
- Backen : 180 Grad.

Apfel Törtchen

Rezept

1200 gr Butter/Margarine	40 %
2000 gr Zucker	66,7 %
30 gr Zitrone	1 %
250 gr Milch	8,3 %
200 gr Vollei	6,7 %
3000 gr Mehl 550	100 %
15 gr Backpulver	0,5 %
500 gr Kekskrümel	16,7 % (weichen in Milch)

Apfelfüllung

4600 gr Apfel
300 gr Rosinen
300 gr Zucker
100 gr Zitrone
50 gr Kaltes Bindemittel
1 Eßlöffel Zimt



Arbeitsweise

Teig	: Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Krümel zugleich mit dem Zucker zufügen. Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
Formen	: Boden Scheibe Walze nr. 1100-932/A (205 mm). Boden Scheibe Walze nr. 1100-931/A (235 mm). Boden Scheibe Walze nr. 1100-936/A (182 mm).
Füllen	: Mit Apfelfüllung (eventuell etwas Marzipan-Rohmasse auf die Böden auftragen).
Erledigen	: Raster Walze nr. 1100-935/C (175 mm). Raster Walze nr. 1100-940/C (235 mm).
Streichen	: Mit Eigelb.
Backen	: 200 Grad.
Vollenden	: Mit Aprikosen-Marmelade.

Aprikosen Törtchen

Rezept

1200 gr Butter/Margarine	40 %
2000 gr Zucker	66,5 %
30 gr Zitrone	1 %
250 gr Milch	8,3 %
200 gr Vollei	6,7 %
3000 gr Mehl 550	100 %
15 gr Backpulver	0,5 %
500 gr Kekskrümel	16,7 % (weichen in Milch)

Füllung

Marzipan-Rohmasse
Aprikose



Arbeitsweise

- Teig** : Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Krümel zugleich mit der Zucker zufügen. Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
- Formen** : Boden Scheibe Walze nr. 1100-932/A (205 mm).
Boden Scheibe Walze nr. 1100-931/A (235 mm).
Boden Scheibe Walze nr. 1100-936/A (182 mm).
- Füllen** : Marzipan-Rohmasse auf die Böden auftragen und mit Aprikosen belegen.
- Erledigen** : Raster Walze nr. 1100-935/C (175 mm).
Raster Walze nr. 1100-940/C (235 mm).
Raster Walze mit Ihre eigenen Figur.
- Streichen** : Mit Eigelb.
- Backen** : 185 Grad.

Gefüllte Butterkuchen

Rezept

2100 gr Butter/Margarine	70 %
1050 gr Zucker	35 %
150 gr Eigelb	5 %
3000 gr Mehl 550	100 %
90 gr Vanille	3 %
Salz	

Füllung

Marzipan-Rohmasse



Arbeitsweise

- Teig** : Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
- Formen** : Bodenscheibe Walze nr. 1100-932/A (205 mm).
Bodenscheibe Walze nr. 1100-931/A (235 mm).
Bodenscheibe Walze nr. 1100-936/A (182 mm).
- Füllung** : Marzipan-Rohmasse.
- Oberseite** : Bodenscheibe als Deckel verwenden.
- Streichen** : Mit Eigelb.
- Dekorieren** : Mit Mandeln bestreuen und nochmals mit Eigelb bestreichen.
- Backen** : Gefüllt mit Marzipan-Rohmasse auf 190 Grad.
Zwei Teigschichten ohne Füllung auf 220 Grad.

Honigmandel Törtchen

Rezept

1200 gr Butter/Margarine	40 %
2000 gr Zucker	66,7 %
30 gr Zitrone	1 %
250 gr Milch	8,3 %
200 gr Vollei	6,7 %
3000 gr Mehl 550	100 %
15 gr Backpulver	0,5 %
500 gr Kekskrümel	16,7 % (weichen in Milch)

Honigmandel Füllung

250 gr Zucker
250 gr Butter
140 gr Honig
500 gr Mandelsplitter



Arbeitsweise

- Teig** : Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Krümel zugleich mit dem Zucker zufügen. Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
- Formen** : Boden Scheibe Walze nr. 1100-932/A (205 mm).
Boden Scheibe Walze nr. 1100-931/A (235 mm).
Boden Scheibe Walze nr. 1100-936/A (182 mm).
- Füllung** : Zucker, Butter und Honig aufkochen und danach Mandelsplitter zufügen. Abkühlen lassen und Törtchen füllen.
- Backen** : 190 Grad.
- Vollenden** : Mit Belegkirschen garnieren.

Tamarillo Törtchen

Rezept

1650 gr Butter/Margarine	55 %
1500 gr Zucker	50 %
300 gr Vollei	10 %
120 gr Wasser	4 %
3000 gr Mehl 550	100 %
6 gr Backpulver	0,2 %
30 gr Salz	1 %

Füllung

Frangipane
Tamarillo (tropische Frucht)



Arbeitsweise

- Teig : Allgemeine Hinweise Teigherstellung. Dieser Teig kann nach kurzer Teigruhe verarbeitet werden.
- Formen : Boden Scheibe Walze nr. 1100-932/A (205 mm).
Boden Scheibe Walze nr. 1100-931/A (235 mm).
Boden Scheibe Walze nr. 1100-936/A (182 mm).
- Füllen : Dünne Schicht Frangipane mit Tamarillo Scheiben belegen (befreien von Schale durch kurzes legen in Siedendes Wasser).
- Backen : 180 Grad.

Spezialwalzen

Es besteht auch die Möglichkeit eine Walze mit einer eigenen Figur anfertigen zu lassen. Von dieser Walze wird erst eine Zeichnung gemacht. Nach Genehmigung des Bäckers wird die Walze in Produktion gegeben.

Wir brauchen bestimmte Angaben um diese Zeichnung herstellen zu können:

Form;

→ Quadrat, rund, oval usw.

Teiggewicht;

→ maximal 400 Gramm

Rezept;

→ Buttermilch, Spekulatius, usw.

Vorbild einer Figur;

→ Logo, Logo mit Name usw.

Stärke;

→ maximal 10 % vom Durchmesser

Diese Angaben können direkt zu Kalmeijer geschickt werden, oder an ihren Gebietsvertreter weiter gereicht werden.



Notizen

Probleme und Lösungen

Problem	Ursache	Rat
Der Teig klebt an der Figurenwalze.	Der Teig ist soeben gemacht worden.	Den Teig für 6-12 Stunden an einen dunklen Platz mit 15-18 Grad legen.
	Temperatur des Teiges ist zu niedrig.	Den Teig nicht im Kühlschrank aufbewahren oder den Teig früher aus dem Kühlschrank holen.
	Figurenwalze ist nicht (genügend) warm.	Ehe der Teig in der Gebäckformmaschine eingeführt wird, zuerst die Figurenwalze vorwärmen auf 2000 Watt wahren 1 Minute (nicht länger). Beim drehen auf 1000 Watt stellen. Für Marzipan die Heizung ausschalten.
	Der Teig ist zu weich	Weniger Butter oder Flüssigkeit zufügen.
Teigfiguren werden kleiner oder oval beim abschneiden.	Der Teig ist zu weich.	10 % extra Mehl durch den Teig kneten oder einen neuen Teig machen mit 25 bis 35 % weniger flüssigen Bestandteilen/Fett.
Teigfiguren sind an der Oberseite nicht gut geformt (unregelmäßig auf dem Backblech).	Der Teig ist zu steif.	Den Teig nochmals kneten unter Zuführung von mehr Eiern/Wasser. Oder einen neuen Teig mit extra flüssigen Bestandteilen machen (Wasser, Milch oder Eiern).
	Stau und zu viel Teig vor der Figurenwalze.	Dünnere Teigplatten machen (Stärke 8 mm) und eventuell eine Ausrollmaschine gebrauchen.
	Der Teig ist zu trocken, deswegen bröckelig.	Mehr Flüssigkeit zufügen.
Teigfiguren sind an der Seite nicht gut geformt.	Die eingeführten Teigplatten sind nicht breit genug.	Dafür sorgen dass die Teigplatten breit genug sind.

Problem	Ursache	Rat
“Füßchen” oder Fransen an den Teigfiguren.	Das Messer ist auf mehr als die maximale Stärke eingestellt.	Mit dem Stellknopf „Stärke“ 1 oder 2 Stände zurückstellen Richtung 0.
Teigfiguren Brechen wenn Sie auf dem Backblech fallen.	Laufband zu hoch abgestellt.	Laufband niedriger abstellen.
	Teig ist zu steif.	Teig nochmals mit mehr Flüssigkeit kneten.
Hochkrepeln des Teigs auf dem Messer.	Teig ist zu warm.	Teig kühlen, kurz kneten und nochmals versuchen.
	Messer ist nicht für diesen Teig geeignet.	Für Teige mit Sirup, Honig oder Garnierung ein tefloniertes Messer gebrauchen.
Teigfiguren brechen beim Abschneiden.	Der Teig ist zu steif.	Teig nochmals mit mehr Flüssigkeit kneten.
	Der Butter war zu weich.	Gekühlte Butter gebrauchen.
Teig Figuren fallen um wenn Sie auf dem Backblech fallen.	Backblechtisch steht zu hoch.	Backblechtisch niedriger abstellen.
		Gipfelbügel an Maschine befestigen (für kleines Gebäck).
Keksfigur gibt viele Teigkrümel auf der Figurenwalze.	Teigzufuhreinheit ist locker, wenn die Figurenwalze mit den Walzenhaken festgeklemmt ist.	Raum zwischen der Teigzufuhreinheit und der Figurenwalze mit der Stützachse einstellen.
	Teigzufuhreinheit ist abgenutzt oder die Punkte sind beschädigt.	Teigzufuhreinheit ersetzen.