PASST PERFEKT ZUM FRÜHLING!

Alle Vorteile auf einen Blick

- Ausgezeichneter Geschmack durch **wertvolle Zutaten**
- Optimal für eine **bewusste Ernährung** geeignet
- **Neue Rezept-Varianten**
- Starke Kaufimpulse durch **saisonalen Bezug**
- **Vielfalt für jeden Geschmack –** von herzhaft bis süß
- **Ansprechende Werbemittel** mit hohem Wiedererkennungswert

UNSER TIPP:
MIT DEN HOLZBACKFORMEN FÜR DAS FRÜHLINGSBROT SCHAFFEN SIE EINEN ECHTEN HINGUCKER IN IHREM BROTREGAL UND REGEN ZU IMPULSKÄUFEN AN!

Wir stehen Ihnen zur Seite

Immer & überall für Sie da: Ob in backtechnischen, betriebswirtschaftlichen oder verkäuferischen Angelegenheiten – unsere kompetenten Vertriebsmitarbeiter helfen Ihnen als Ansprechpartner gerne – wann und wo Sie möchten:

0800 418 418-0 (freecall)

hotline.brot-broetchen@csmbakerysolutions.com

www.meistermarken-ulmerspatz.de

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Cal Vital Alles Gute	Produkt zur Herstellung von Frühlingsbrot und -brötchen – Das Original. Mit edlem Sesamöl. Einfach zum Unterkneten oder in der direkten Führung bei Nutzung des betriebseigenen Sauerteigs.	39510	siehe Grundrezeptur	25 kg Sack
Sauer-Controller Alles Gute	Sauerteigprodukt für mehr Sicherheit bei Sauerteigführungen und der Herstellung von Sauerteigbroten in direkter oder kombinierter Führung.	46625	15 % vom Roggenmehl	25 kg Sack
Unser Ulmer Eismalz	Premium-Backmittel für Weizenkleingebäcke, die in Gärunterbrechung bzw. Gärverzögerung hergestellt werden. Für Brötchen mit goldgelbem Glanz, unverwechselbar malzigem Geschmack und ausgeprägtem Ausbund.	75091	3,5–4,0 %	25 kg Sack
Meister Rühr-Tradition MB	Vollmix für Rührmassen. Das Produkt vereinigt alle Anforderungen, die eine moderne Backmischung für Rührkuchen erfüllen soll: Optimale Massenkonsistenz, gute Fließfähigkeit, zarte, softe Krumenstruktur und eine sehr gute Frischhaltung.	89928	100 %	25 kg Sack

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
| www.meistermarken-ulmerspatz.de

CSM Bakery Solutions – connecting the world of baking®

www.baeko.de

FRÜHLINGSBROT & -KÜCHLEIN – DAS BESTE AM FRÜHLING!

Mit Umsatzschwung in den Frühling!

JETZT MIT ATTRAKTIVEM GEWINNSPIEL FÜR IHRE KUNDEN

MEISTERMARKEN

Ulmer Spatz

Geschmack zum Aufblühen!

Starten Sie **mit purem Genuss, erfrischender Vitalität und bewährter Erfolgskraft** ins neue Jahr und begeistern Sie Ihre Kunden mit den bekannten und beliebten Frühlingsgebäcken: Frühlingsbrot und -brötchen verwöhnen mit **herzhaftem Genuss**. Die **fruchtige Vielfalt** der Frühlingsküchlein verführt zu einer süßen Auszeit.

Profitieren Sie von **absatzstarker Frühlingsenergie und überraschen Sie Ihre Kunden mit neuen Frühlingsrezepten**!

ECHTE UMSATZRENNER:
UNSER FRÜHLINGSBROT & UNSERE FRÜHLINGSBRÖTCHEN SCHREIBEN SCHON SEIT 20 JAHREN ERFOLGSGESCHICHTE!

Frühlingsfreude schenken – Kunden gewinnen!

Begeistern Sie Ihre Kunden mit frühlingsfrischen **Gewinnaussichten**!
Die Chance, **einen von 333 Frühlingssträußen** zu gewinnen, weckt Aufmerksamkeit und setzt Kaufimpulse für Ihre Frühlingsprodukte. Nutzen Sie den zusätzlichen Absatzschwung mit dem attraktiven Gewinnspiel.

Mehr Informationen unter
www.fruehlingsbrot.de

Wecken Sie Frühlingsgefühle!

Verleihen Sie Ihrer Bäckerei ein fantastisches Frühlingsfeeling mit aufmerksamkeitsstarken Werbematerialien. Gleichzeitig steigern individualisierte Couponkarten Ihre Frequenz und **locken Neukunden an** – das zahlt sich aus und Sie bleiben Ihren Kunden auch nachhaltig im Gedächtnis!

Wobbler

Motivplakate

Brotbanderole

Gebäckeinstecker

Motivplakate

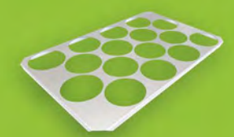
Couponkarte

Das Bäcker Werbeportal

Tel: 0800 428 428 4
www.baecker-werbeportal.de

Minitarteletts

HANDLICHES FORMAT FÜR MEHR IMPULSKÄUFE



Minitarteletts, weiß:
Ø 9 cm, H 2,5 cm
Art.-Nr.: 03096
VE: 500 St.

Metalltray „Minitarteletts“:
ca. L 56 cm, B 37 cm, H 1,5 cm
Art.-Nr.: 03135
VE: 1 St.

IM SERVICECLUB BESTELLEN:
T 0421/3502-860 | F 0421/3502-611
www.service-club.de

Carlsens Holzbackform

AUFMERKSAMKEITSSTARK & ANSPRECHEND

Backform aus Pappelholz + Einleger, 500 g
L 18,5 cm, B 11,5 cm, H 6,0 cm

ZU BEZIEHEN ÜBER DIE BÄKO

Köstliche Geschmacksknospen

Unsere Basismischung **Cal Vital** bietet Ihnen die Möglichkeit vielfältiger Gebäckkreationen und ein ideales Handling: einfach **zum Unterkneten für Ihre hauseigenen Teige oder als Verarbeitung in direkter Methode**.

NUTZEN SIE DIE GROSSE BEKANNTHEIT DES FRÜHLINGSBROTES FÜR IHREN UMSATZERFOLG

FRÜHLINGS-BRÖTCHEN

Quellstück

ZUTATEN	GEWICHT
Cal Vital	**5,000 kg**
Wasser	3,300 kg
Gesamt	8,300 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Stehzeit	30 Min.

a) Unterknet-Methode

ZUTATEN	GEWICHT
Quellstück	8,300 kg
Hauseigener Brötchenteig	16,000 kg
Gesamt	24,300 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Nachknetzeit	2 + 3 Min.

b) Direkte Methode

ZUTATEN	GEWICHT
Quellstück	8,300 kg
Weizenmehl	10,000 kg
Unser Ulmer Eismalz	**0,400 kg**
Speisesalz, jodiert	0,200 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser	5,800 kg
Gesamt	25,200 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	2 + 6 Min.
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	10 Min.
Pressengewicht	2,100 kg
Pressengare	15 Min.
Backtemperatur	wie Brötchen
Backzeit	ca. 22 Min.

Unsere Frühlingsbrote:

Quellstück

ZUTATEN	GEWICHT
Cal Vital	**5,000 kg**
Wasser	4,000 kg
Gesamt	9,000 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Stehzeit	30 Min.

a) Unterknet-Methode

ZUTATEN	GEWICHT
Quellstück	9,000 kg
Hauseigener Brotteig	17,000 kg
Gesamt	26,000 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Nachknetzeit	2 + 2 Min.

Rezepturen für Ihren hauseigenen Sauerteig und Tabellen für die Unterknet-Methode erhalten Sie von Ihrem Ulmer Spatz Verkaufsberater.

b) Direkte Methode

LEICHT

ZUTATEN	GEWICHT
Quellstück	9,000 kg
Weizenmehl	7,000 kg
Roggenmehl	2,550 kg
Sauer-Controller	**0,450 kg**
Speisesalz, jodiert	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	6,500 kg
Gesamt	26,000 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	2 + 5 Min.
Teigtemperatur	26 °C
Teigruhe	15 – 20 Min.
Backtemperatur	250 °C fallend auf 200 °C
Backzeit	je nach Teigeinwaage

b) Direkte Methode

CLASSIC

ZUTATEN	GEWICHT
Quellstück	9,000 kg
Weizenmehl	5,000 kg
Roggenmehl	4,250 kg
Sauer-Controller	**0,750 kg**
Speisesalz, jodiert	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	6,800 kg
Gesamt	26,300 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	wie Mischbrotteig
Teigtemperatur	27 °C
Teigruhe	15 – 20 Min.
Backtemperatur	250 °C fallend auf 210 °C
Backzeit	je nach Teigeinwaage

b) Direkte Methode

KRÄFTIG

ZUTATEN	GEWICHT
Quellstück	9,000 kg
Roggenmehl	5,950 kg
Weizenmehl	3,000 kg
Sauer-Controller	**1,050 kg**
Speisesalz, jodiert	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	7,600 kg
Gesamt	27,000 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	3 + 2 Min.
Teigtemperatur	28 °C
Teigruhe	15 – 20 Min.
Backtemperatur	260 °C fallend auf 210 °C
Backzeit	je nach Teigeinwaage

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtürmer und Druckfehler vorbehalten.

FRÜHLINGS-BRÖTCHEN TRENDY

Chia-Mehrkorn-brötchen

Quellstück

ZUTATEN	GEWICHT
Cal Vital	**5,000 kg**
Chia Samen	1,200 kg
Wasser	5,000 kg
Gesamt	11,200 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Stehzeit	30 Min.

a) Unterknet-Methode

ZUTATEN	GEWICHT
Quellstück	11,200 kg
Hauseigener Brötchenteig	16,000 kg
Gesamt	27,200 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Nachknetzeit	2 + 3 Min.

b) Direkte Methode

ZUTATEN	GEWICHT
Quellstück	11,200 kg
Weizenmehl Type 550	9,500 kg
Grundsauer TA 160	0,800 kg
Unser Ulmer Eismalz	**0,400 kg**
Speisesalz, jodiert	0,250 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	5,600 kg
DEKOR:	
Haferflocken	0,500 kg
Sesam	0,500 kg
Gesamt	29,150 kg

FRÜHLINGS-BRÖTCHEN VEGGIE

Mehrkornbrötchen mit Karotten

Quellstück

ZUTATEN	GEWICHT
Cal Vital	**5,000 kg**
TK-Karottenstifte	2,500 kg
Wasser	2,500 kg
Gesamt	10,000 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Stehzeit	30 Min.

a) Unterknet-Methode

ZUTATEN	GEWICHT
Quellstück	10,000 kg
Hauseigener Brötchenteig	16,000 kg
Gesamt	26,000 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Nachknetzeit	2 + 3 Min.

b) Direkte Methode

ZUTATEN	GEWICHT
Quellstück	10,000 kg
Weizenmehl Type 550	9,500 kg
Grundsauer TA 160	0,800 kg
Unser Ulmer Eismalz	**0,400 kg**
Speisesalz, jodiert	0,270 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	5,600 kg
DEKOR:	
Kürbiskerne	0,600 kg
Leinsaat, gelb	0,400 kg
Gesamt	29,970 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	wie Brötchenteig
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe	10 Min.
Pressengewicht	2,400 kg
Pressengare	15 Min.
Backtemperatur	wie Brötchen
Backzeit	ca. 22 Min.

HERSTELLUNGSHINWEISE

Den Teig nach Teigruhe und Pressengare zu eckigen Brötchen aufarbeiten. Die Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und auf Lochbleche absetzen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben.

CHIA SAMEN

- Chia Samen schwarz
  (zu beziehen über die BÄKO, 25 kg Sack, Art.-Nr. 306399)
- hohe Nachfrage bei ernährungsbewussten Verbrauchern
- trendiges Superfood
- passt ideal zu Frühlingsbrot und -brötchen

KAROTTEN

- TK Karottenstifte
  (zu beziehen über die BÄKO, 10 kg Karton, Art.-Nr. 460441)
- rationell, einfache Handhabung
- schmackhaft
- harmonische Kombination im Frühlingsbrot

FRÜHLINGSBROT VEGGIE MIT KAROTTEN

Mehrkornbrot mit Karotten

Quellstück

ZUTATEN	GEWICHT
Cal Vital	**5,000 kg**
TK-Karottenstifte	2,500 kg
Wasser	3,300 kg
Gesamt	10,800 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Stehzeit	30 Min.

a) Unterknet-Methode

ZUTATEN	GEWICHT
Quellstück	10,800 kg
Hauseigener Brotteig	17,000 kg
Gesamt	27,800 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Nachknetzeit	2 + 2 Min.

b) Direkte Methode

ZUTATEN	GEWICHT
Quellstück	10,800 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Roggenmehl Type 1150	4,250 kg
Sauer-Controller	**0,750 kg**
Speisesalz, jodiert	0,270 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	7,000 kg
DEKOR:	
Kürbiskerne	0,600 kg
Leinsaat, gelb	0,400 kg
Gesamt	29,370 kg

FRÜHLINGSBROT TRENDY MIT CHIA SAMEN

Chia-Mehrkornbrot

Quellstück

ZUTATEN	GEWICHT
Cal Vital	**5,000 kg**
Chia Samen	1,200 kg
Wasser	5,800 kg
Gesamt	12,000 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Stehzeit	30 Min.

a) Unterknet-Methode

ZUTATEN	GEWICHT
Quellstück	12,000 kg
Hauseigener Brotteig	17,000 kg
Gesamt	29,000 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Nachknetzeit	2 + 2 Min.

b) Direkte Methode

ZUTATEN	GEWICHT
Quellstück	12,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Roggenmehl Type 1150	4,250 kg
Sauer-Controller	**0,750 kg**
Speisesalz, jodiert	0,250 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	7,000 kg
DEKOR:	
Haferflocken	0,500 kg
Sesam	0,500 kg
Gesamt	30,550 kg

VERARBEITUNGSHINWEISE

Knetzeit	wie Mischbrotteig
Teigtemperatur	ca. 27 °C
Teigruhe	20 Min.
Teigeinwaage	0,400 kg
Backtemperatur	250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen)
Backzeit	ca. 40 – 45 Min.

HERSTELLUNGSHINWEISE

Teigstücke abwiegen, rund- und etwas langwirken. Oberfläche anfeuchten, in Dekormischung wälzen und mit dem Schluss nach unten in die Holzbackformen setzen.
Bei 1/2 Gare schneiden und bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben.
Nach ca. 2 Min. Zug ziehen und nach weiteren 10 Min. Zug wieder schließen.

Rezepturen für Ihren hauseigenen Sauerteig und Tabellen für die Unterknet-Methode erhalten Sie von Ihrem Ulmer Spatz Verkaufsberater.

Fruchtig, frische Vielfalt!

Die Mischung macht's: **saftiger Rührkuchen** und **beliebter Fruchtgenuss** – die optimale Voraussetzung, um Ihre Kunden zu begeistern. Entdecken Sie die volle Vielfalt für Ihre frischen Umsatzbringer.

MIT FRUCHTIGEN ZUTATEN FÜR SAFTIGEN GESCHMACK!

Rezept-Nr. 07644

FRÜHLINGSKÜCHLEIN GARTENBEEREN

Backzeit

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Streusel mit **Meister Clean Label Goldback** (s. Grundrezept)	**450 g**	30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die Tartelettes-Kapseln einlegen, 15 g Streusel einstreuen und 60 g Quark-Rührmasse einfüllen.
Quark-Rührmasse mit **Meister Rühr-Tradition** (s. Grundrezept)	**1.800 g**	
Vanillekrem:		**Vanillekrem:**
Meister Vanillekrem „Super“	**160 g**	**Meister Vanillekrem „Super“** mit dem Wasser glattrühren.
Wasser	450 g	
Meister Fruchtfüllung Gartenbeeren	**900 g**	Je Form 20 g Vanillekrem als Spirale und 30 g **Meister Fruchtfüllung Gartenbeeren** in 3 Streifen aufdressieren.
Sommerstreusel:		**Sommerstreusel:**
Meister Knusper	**40 g**	**Meister Knusper**, Hagelzucker und Mandeln miteinander gut mischen und das Speiseöl unter arbeiten.
Hagelzucker	120 g	
Mandeln, gehobelt	120 g	
Speiseöl	20 g	Anschließend je 10 g Sommerstreusel aufstreuen und abbacken.
Gesamt	4.060 g	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Backtemperatur: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

Unsere Grundrezepte:

Rezept-Nr.: 01884

QUARK-RÜHRMASSE

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Goldcreme	**900 g**
Meister Rühr-Tradition	**4.750 g**
Weizenstärke	450 g
Boeson Backpulver	**50 g**
Speiseöl	900 g
Speisequark, Magerstufe	1.550 g
Vollei	750 g
Wasser	750 g
Gesamt	10.100 g

HERSTELLUNG

Die **Meister Goldcreme** auflösen und mit allen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt rühren.

Rührzeit: ca. 5 Min.

Rezept-Nr.: 01932

STREUSEL

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Clean Label Goldback	**2.500 g**
Brauner Zucker	2.500 g
Weizenmehl Type 550	3.750 g
Boeson Backpulver	**20 g**
Gesamt	8.770 g

HERSTELLUNG

Meister Clean Label Goldback mit dem Zucker glatt arbeiten und mit dem Weizenmehl und dem Boeson Backpulver zu Streuseln verarbeiten.

Rezept-Nr. 07641

FRÜHLINGSKÜCHLEIN APFEL-JOGHURT

Backzeit

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Streusel mit **Meister Clean Label Goldback** (s. Grundrezept)	**450 g**	30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die Tartelettes-Kapseln einlegen, 15 g Streusel einstreuen und 60 g Quark-Rührmasse einfüllen.
Quark-Rührmasse mit **Meister Rühr-Tradition** (s. Grundrezept)	**1.800 g**	
Vollmilch-Joghurtkrem:		**Vollmilch-Joghurtkrem:**
Meister Jogutop	**100 g**	**Meister Jogutop** und Vollmilch mit einem feinen Besen glattrühren.
Vollmilch	350 g	
Meister Fruchtfüllung Apfel	**450 g**	Je Form 15 g Vollmilch-Joghurtkrem als Ring aufdressieren, mittig einen Tupfen (15 g) **Meister Fruchtfüllung Apfel** aufspritzen, Streusel aufstreuen und abbacken. Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.
Streusel	210 g	
Meister Gel Neutral	**150 g**	
Gesamt	3.510 g	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Backtemperatur: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 07643

FRÜHLINGSKÜCHLEIN QUARK-PFIRSICH

Backzeit

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Streusel mit **Meister Clean Label Goldback** (s. Grundrezept)	**450 g**	30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die Tartelettes-Kapseln einlegen, 15 g Streusel einstreuen und 60 g Quark-Rührmasse einfüllen.
Quark-Rührmasse mit **Meister Rühr-Tradition** (s. Grundrezept)	**1.800 g**	
Spritzfähige Quarkfüllung:		**Spritzfähige Quarkfüllung:**
Meister KäsePlus	**375 g**	**Meister KäsePlus** mit dem Wasser und dem Vollei verrühren, anschließend den Speisequark zugeben und alles zusammen glatt rühren. **Beste Massentemperatur: ca. 25 °C**
Wasser	750 g	
Vollei	75 g	
Speisequark, Magerstufe	375 g	
Pfirsiche	900 g	Je Form ca. 50 g spritzfähige Quarkfüllung aufdressieren, 30 g Pfirsichspalten auflegen und abbacken.
Meister Gel Neutral	**150 g**	Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.
Gesamt	4.875 g	

VERARBEITUNGSHINWEISE

Backtemperatur: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

Unsere Fruchtfüllungen:

Mit unseren **einzigartigen Fruchtfüllungen** verwandeln Sie Ihr Sortiment **ganzjährig** in einen unvergleichlichen Früchtetraum.

MEISTER FRUCHTFÜLLUNG GARTENBEEREN

Die Füllung mit schwarzen und roten Johannisbeeren sowie Stachelbeer-Püree überzeugt durch ihre fruchtig-säuerliche Note.

MEISTER AMARENA-KIRSCH-FÜLLUNG

Diese Füllung zeichnet sich durch ihren erstklassigen Geschmack und hohen Glanz aus.

MEISTER KIRSCHFÜLLUNG EXTRA

Mit dieser backstabilen Kirschfüllung gelingen Ihnen aufwendige Gebäcke mit extra feinem Fruchtgeschmack.

MEISTER TROPIC-FÜLLUNG

Der hohe Fruchtgehalt an Ananas, Pfirsich, Aprikose und Maracuja garantiert einen feinen exotischen Geschmack.

MEISTER FRUCHTFÜLLUNG APRIKOSE

Überzeugt durch feinen Aprikosengeschmack und glänzende Optik. Ob beim Füllen vor dem Backen oder bei Gebäcken mit hoher Fruchtauflage – garantiert stückige Konsistenz.

MEISTER HIMBEER-FÜLLUNG

Die Füllung garantiert hervorragenden Himbeergeschmack. Ohne Zusatz von Aromen.

MEISTER PFLAUMEN-FÜLLUNG

Die Füllung mit Fruchtstückchen überzeugt durch einen sehr guten authentischen Pflaumengeschmack.

MEISTER FRUCHTFÜLLUNG ORANGE

Überzeugt mit 70 % Fruchtanteil und extra fruchtig-frischem Geschmack.

MEISTER BLAUBEER-FÜLLUNG

Füllung mit fein-aromatischem Blaubeergeschmack. Für Gebäcke mit stückiger Konsistenz.

MEISTER ERDBEER-FÜLLUNG

Füllung aus Tioga- und Camarossa-Erdbeeren. Zeichnet sich besonders durch den fruchtigen Erdbeergeschmack aus.