



AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk

Weinheim



Impulse. Erfolg. Emotionen.

Wir bringen den Burger ins Bäckerhandwerk:

Bäcker-Burger

- Absolut im Trend - einfach gemacht
- Genuss für jede Zielgruppe
- Mit 3 Rezeptideen



Bäcker-Burger - Ihre Chance im Snackmarkt!



Wussten
Sie schon?

Der Snackmarkt boomt. Die Nachfrage nach warmen Angeboten steigt. Mit kreativen Ideen können Sie in Ihrer Bäckerei auch über den Vormittag hinaus bis ins Abendgeschäft von diesem Trend gewinnbringend profitieren, Ihr To Go-Geschäft ausbauen und neue Zielgruppen erobern. Im Mittelpunkt steht dabei der Wachstumsriese unter den Snacks, der Hamburger. Der Bäcker-Snack 2.0, um traditionelles Bäckerhandwerk einfach und bequem mit kreativen Burger Rezept-Ideen zu kombinieren:

- Reagieren Sie auf die sich ändernden Verzehr-gewohnheiten Ihrer Kunden.
- Nutzen Sie den Trend zum Snacking „rund um die Uhr“.
- Profitieren Sie vom Wachstumsmarkt Burger.



HAMBURGER VS. BURGER



»Hamburger« darf sich in Deutschland nur nennen (mal abgesehen von den Einwohnern der gleichnamigen Stadt), was einer **bestimmten Zusammensetzung** entspricht! Diese wird in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches definiert: Das Patty eines Hamburgers, Beefburgers oder Cheeseburgers muss demnach aus **reinem Rindfleisch** bestehen und darf lediglich durch **Salz** und **Gewürze** ergänzt werden. **Für uns ist das selbstverständlich!**

Die Abkürzung »Burger« oder andere Bezeichnungen **unterliegen nicht der Hamburger-Definition**. Sie können also auch aus Fleisch anderer Tierarten und weiteren Zusätzen wie Semmelmehl, Zwiebeln und Ei gefertigt sein.

Chikeria - Bäcker-Burger mit leichtem Geflügel!

Knuspriges Geflügel-Patty im handwerklichen Brioche - mit knackigen Zutaten und leckeren Toppings. Ein Angebot, das nicht nur Ihre weiblichen Kunden lieben werden!

Brioche Brötchen Rezeptur:

Rezeptur für 10.000 g Weizenmehl

Teigherstellung

Zutaten:

10.000 g Weizenmehl Type 550
1.000 g Zucker
200 g Salz
1.500 g Butter
3.000 g Ei
400 g Hefe
3.000 g Milch
19.100 g Gesamtteig

Knetzeiten :

6 Minuten Stufe I
5 Minuten Stufe II

Teigtemperatur:

26 °C

Aufarbeitung

Teigruhe vor Aufarbeitung:
15 Minuten

Teigeinlage:
2.700 g

Ballengare:
10-15 Minuten
Die Ballen pressen, teilen, rundwirken und idealerweise auf tiefgezogene Burger-Brötchen-Backbleche absetzen.

Endgare:
ca. 60 Minuten

Backen

Ofentemperatur:
240 °C, ohne Dampf

Backzeit:
ca. 9 Minuten

Crunchy Chik'n® Burger

Knusprige Delikatesse: Pikant würziger Burger aus 100 % Hähnchenbrustfiletstücken, umhüllt von knackiger Flakes-Panade, paniert. **GEGART**

- Aus reinen Hähnchenbrustfiletstückchen
- Besonders knusprig durch crunchy Flakes-Panade
- 100 % gegart = 100 % Produktsicherheit

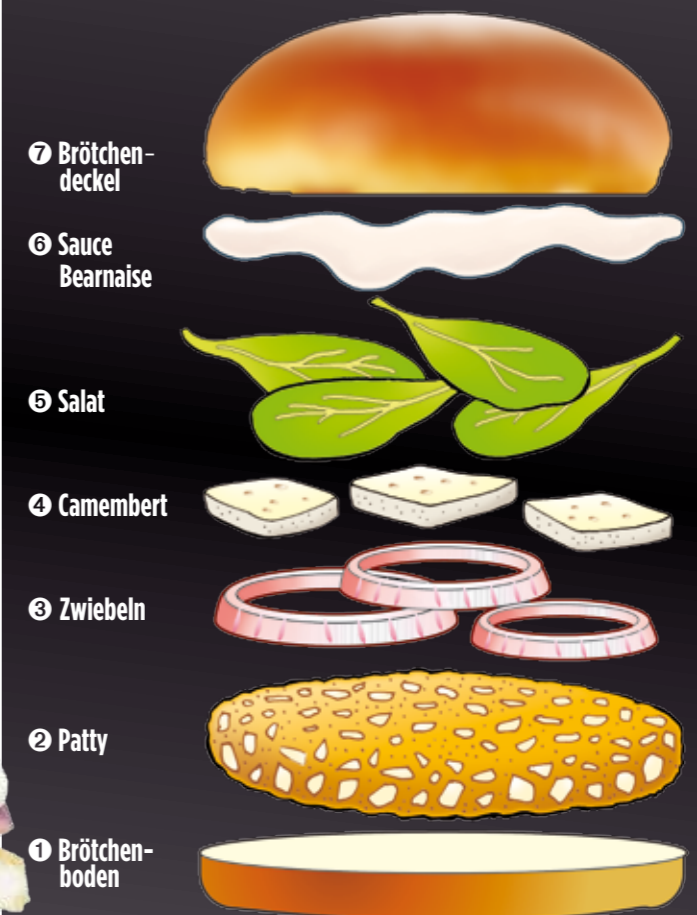
Grammaturen:
90 g und 135 g



**BRIOCHE BRÖTCHEN: MIT SÜSSLICHER NOTE
UND EINEM VERLOCKENDEM GLANZ!**

Chikeria-Burger

BAUANLEITUNG



REZEPT UND KALKULATION

Chikeria-Burger	Euro*
1 Crunchy Chik'n® Burger 135 g	1,10 €
1 Brioche Brötchen	0,30 €
10 g Feldsalat	0,15 €
30 g Camembert	0,30 €
20 g Rote Zwiebeln	0,06 €
15 g Sauce Bearnaise	0,08 €

Wareneinsatz total 1,99 €

Verkaufsvorschlag 4,49 €

**IHRE
SPANNE:
2,50
€**

* Basis: Preise sind "Ca.-Preise" für Gastronomie ohne Berücksichtigung der MwSt. Alle Produkte IQF (einzeln entnehmbar, TK). Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.

Laugen-Burger für echte Männer!

Herzhaftes Rindfleisch-Patty im knusprigen Laugen Brötchen – unwiderstehlich lecker!

Laugen Brötchen Rezeptur:

Rezeptur für 10.000 g Weizenmehl

Weizenvorteig

Zutaten:

2.000 g Weizenmehl Type 550
10 g Hefe (0,5%)
1.200 g Wasser (TA 160)
3.210 g Weizenvorteig

Knetzeiten :

4 Minuten Stufe I
4 Minuten Stufe II

Teigtemperatur:

22 -24 °C

Gesamtlagerzeit des Vorteiges:

12 bis 16 Stunden
Den Weizenvorteig 30 Minuten gut abgedeckt im Raum stehen lassen und anschließend im Kühlschrank bei 4 bis 6 °C weiterlagern.

Teigherstellung

Zutaten:

8.000 g Weizenmehl Type 550
140 g Brötchenbackmittel
200 g Salz
1.000 g Butter/Margarine
3.210 g Weizenvorteig
500 g Hefe
4.900 g Wasser (TA 161)
17.950 g Gesamtteig

Knetzeiten :

6 Minuten Stufe I
4 Minuten Stufe II

Teigtemperatur:

22 °C

Aufarbeitung

Teigruhe vor Aufarbeitung:

5 Minuten

Teigeinlage:

2.700 g

Ballengare:

10 Minuten

Die Ballenpressen, teilen, rundwirken und auf Gärdielen absetzen. Die Brötchen 1/2 Gare im Kühlschrank absteifen lassen. Wenn die Teiglinge kälter und stabiler geworden sind, werden sie in eine 3 - 4 %ige Natronlauge getaucht und auf Backpapier abgesetzt. Gleich im Anschluss werden die Brötchen kreuzförmig eingeschnitten.

Backen

Ofentemperatur:

240 °C, ohne Dampf, mit offenem Zug

Backzeit:

ca. 13 bis 15 Minuten

Quick & Easy Burger

Schneller ist kein Hunger gestillt: Bereits von uns gegart und lecker gewürzt, ist der Q&E Burger superschnell servierfertig. Die Rakete unter den Burgern! **GEGART**

- Gegerter Burger = 100 % Produktsicherheit
- Besonders schnelle und einfache Zubereitung
- Mit pikanter Grillnote

Grammaturen:

60 g, 100 g und 140 g



BAUANLEITUNG

7 Brötchen-deckel

6 The Real Burger Sauce

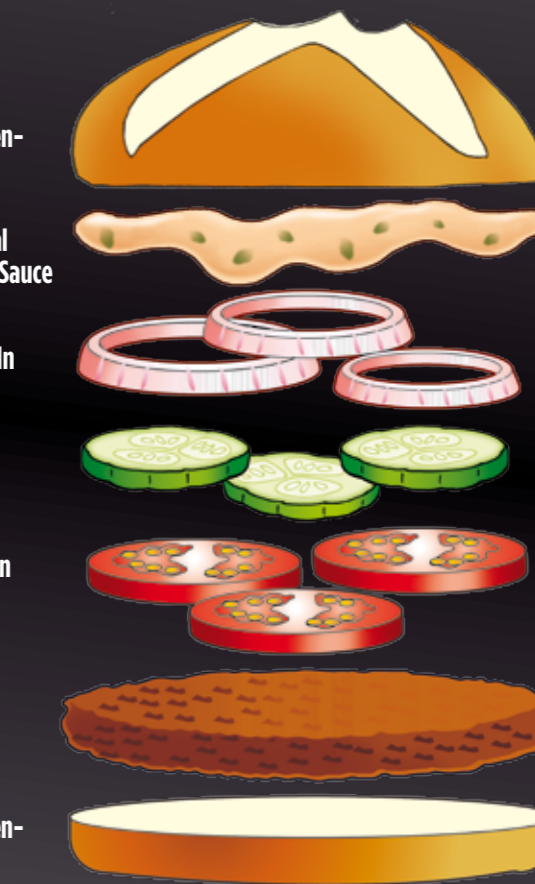
5 Zwiebeln

4 Gurken

3 Tomaten

2 Patty

1 Brötchen-boden



REZEPT UND KALKULATION

Laugen-Burger	Euro*
Quick & Easy Burger 100 g	0,85 €
1 Laugen Brötchen	0,24 €
Tomaten, 3 Scheiben	0,03 €
Salatgurke, 4 Scheiben	0,08 €
10 g Rote Zwiebeln	0,03 €
20 g The Real Burger Sauce	0,08 €

Wareneinsatz total 1,31 €

Verkaufsvorschlag 3,99 €

IHRE SPANNE:
2,68
€

* Basis: Preise sind "Ca.-Preise" für Gastronomie ohne Berücksichtigung der MwSt. Alle Produkte IQF (einzeln entnehmbar, TK). Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.

LAUGEN BRÖTCHEN: DIE LECKERE ALTERNATIVE ZUM KLASSISCHEN HAMBURGER-BRÖTCHEN!

Veggie-Baker - Der vegane Bäcker-Burger!

Ein vitales Patty im rustikalen Vollkorn Brötchen – ein Snack-Angebot, bei dem nicht nur gesundheitsbewusste Genießer gerne zugreifen!

Vollkorn Brötchen Rezeptur:

Rezeptur für 10.000 g Weizenmehl

Brühstück

2.000 g Weizenvollkornmehl
2.500 g Wasser, kochend
4.500 g Brühstück

Alles zusammen mischen und für mind. 3 Stunden stehen lassen.

Teigherstellung

Zutaten:

8.000 g Weizenvollkornmehl
300 g Brötchenbackmittel
200 g Salz
500 g Vegane Margarine
600 g Zucker
4.500 g Brühstück
500 g Hefe
5.350 g Wasser (TA 176)
19.950 g Gesamtteig

Knetzeiten :

6 Minuten Stufe I
3 Minuten Stufe II

Teigtemperatur:

26 °C

Aufarbeitung

Teigruhe vor Aufarbeitung:
10 Minuten

Teigeinlage:
2.700 g

Ballengare:
10-15 Minuten

Die Ballen pressen, teilen und rundwirken. Nach Belieben können diese in Saaten getaucht werden und idealerweise in tiefgezogene Burger-Brötchen-Backbleche absetzen.

Endgare:
ca. 60 Minuten

Backen

Ofentemperatur:
240 °C, ohne Dampf

Backzeit:
ca. 13 Minuten

SUNNY VEGGIE BURGER®

Die attraktive Alternative! Fleischloser Hochgenuss aus knackigem, sonnengereiftem Gemüse. Lecker, leicht, gesundheitsbewusst und ohne tierische Zutaten. **VORGEBACKEN**

- Stückiges und sonnengereiftes Gemüse
- Ideal für Vegetarier und Veganer
- Feine Meerrettich-Note

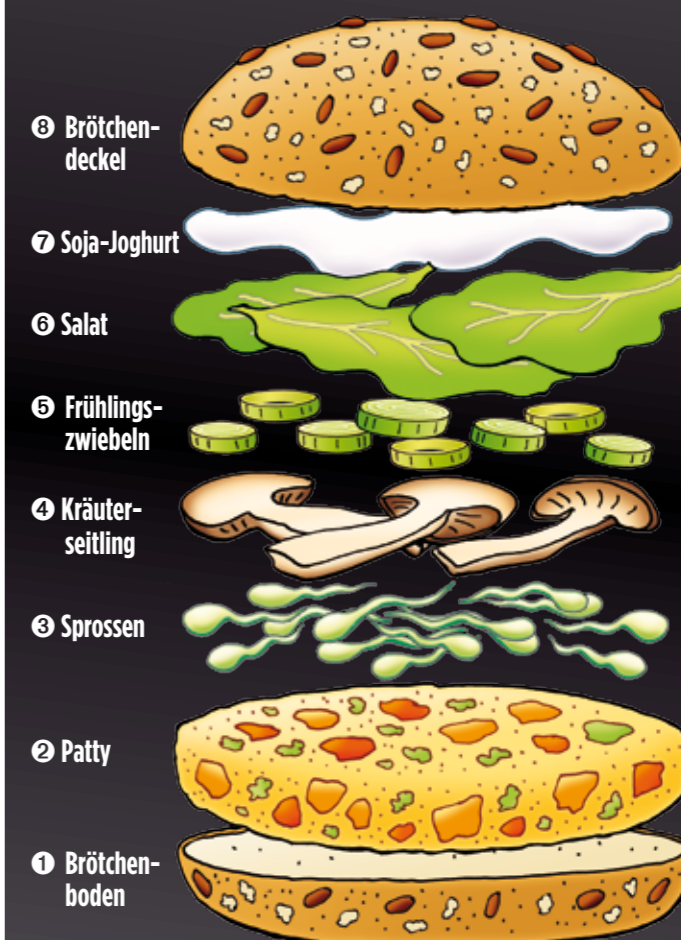
Grammatur:
130 g



VOLLKORN BRÖTCHEN: DIE VITALE ALTERNATIVE
MACHT DAS SNACKEN ZUM GESUNDEN GENUSS

Veggie-Baker

BAUANLEITUNG



REZEPT UND KALKULATION

Veggie-Baker	Euro*
1 SUNNY VEGGIE BURGER® 130 g	0,73 €
1 Vollkorn Brötchen	0,27 €
30 g Kräuterseitling	0,33 €
20 g Sprossen	0,12 €
20 g Soja-Joghurt	0,07 €
15 g Pflücksalat	0,21 €
10 g Frühlingszwiebeln	0,03 €

Wareneinsatz total 1,76 €

Verkaufsvorschlag 4,75 €

IHRE SPANNE:
2,99
€

* Basis: Preise sind "Ca.-Preise" für Gastronomie ohne Berücksichtigung der MwSt. Alle Produkte IQF (einzeln entnehmbar, TK). Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.

Bäcker-Burger - einfach, schnell und sicher!



Ihr Vorteil bei der Verwendung von SALOMON FoodWorld® Produkten:

- Qualität- und Lebensmittelsicherheit sind immer auf höchstem Niveau.
- Kalkulationssicherheit, keine Warenverluste, Einzelentnahme möglich.
- Einfaches Handling, auch bei geringer Personalkapazität.
- Die Zubereitung ist quick & easy - individuelle Veredelung möglich.

Wenn Sie Fragen zu Bezugsquellen haben, rufen Sie uns gerne an:

00 80 00.7 25 66 66



PRODUKTÜBERSICHT			ZUBEREITUNG				
Artikelbezeichnung	Artikel-Nr.	Einheit					
Crunchy Chik'n' Burger	84 921 00	4 x 1,5 kg = 6,0 kg (1,5 kg = 15 - 17 Stück à 90 g)	•	•	•		
	84 649 00	4 x 1,5 kg = 6,0 kg (1,5 kg = 10-12 Stück à 135 g)					
Quick & Easy Burger	85 046 00	60 g x 60 Patties = 3,6 kg	•	•	•	•	•
	84 918 00	100 g x 40 Patties = 4,0 kg					
	85 045 00	140 g x 25 Patties = 3,5 kg					
SUNNY VEGGIE BURGER®	84 945 00	2 x 1,3 kg = 2,6 kg (1,3 kg = 10 Stück)	•	•	•		
The Real Burger Sauce	84 883 10	6 x 2,0 l (2,182 kg)					

= Atoll Speed = Merrychef = Backofen = Kontaktgrill = Mikrowelle

**EINFACH ZUBEREITET
UND SCHNELL VERKAUFT!**

Die fachgerechte Zubereitung der Bäcker-Burger wird Ihnen auch in der Fortbildung „Snacktrainer ADB“ der Bundesakademie Weinheim vermittelt. Alle Informationen finden Sie unter www.akademie-weinheim.de



AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk

Weinheim

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e.V.

Im Waldschloss - Gorxheimer Talstraße 23

D-69469 Weinheim · Tel. 062 01-107-0

Email info@akademie-weinheim.de

www.akademie-weinheim.de



Impulse. Erfolg. Emotionen.

SALOMON FoodWorld® GmbH

Nordring 13 · D-63762 Großostheim-Ringheim

Tel.: +49 (0) 6026.506.200 · Fax: +49 (0) 6026.506.218

Email: kontakt@salomon-mail.de · www.salomon-foodworld.com

A Vion Company