

Snacks

Einfach raffiniert, raffiniert einfach
Semplicemente raffinati,
raffinatamente semplici



Richemont

Spargel-Küchlein

Tortine agli asparagi



1 Vorbereitung

50 Aluformen 3 × 4,1 cm,
3 cm hoch
Mit Butterfett ausstreichen und
Pastetenteig auslegen.

- 1 500 g Pastetenteig,
1,8 mm dick,
10 cm Ø gezackt
(Seite 10)
- 250 g Paniermehl,
zum Einstreuen
(Seite 11)

Füllung (1 250 g)

- 1 250 g Spargeln grün
*dämpfen und
in Stücke schneiden*

2 Spargelguss (1 395 g)

- 625 g Spargelsud,
eingekocht
auf 50 °C erhitzen
- 400 g Butter
*beigeben, mixen und
abkühlen lassen*
- 200 g Eier
- 150 g Eigelb
- 10 g Gewürzmischung
(Seite 13)
- 10 g Kerbel, gehackt
*mischen und bei-
geben*

Einfüllgewicht je Stück

- 30 g Pastetenteig
- 5 g Paniermehl
- 25 g Spargelstücke
- 27 g Spargelguss

3 Herstellen

Paniermehl in die ausgelegten
Formen streuen.
Spargelstücke einlegen und
Guss einfüllen.

4 Fertigstellen

Nach dem Backen mit flüssiger
Butter bestreichen. Halbierte
Spargelspitze und Kerbelblätter
als Dekor auflegen.

1 Preparazione

50 stampi in alluminio di
3 × 4,1 cm, 3 cm di altezza
Imburrare e foderare con la
pasta per pâté.

- 1 500 g pasta per pâté a
1,8 mm di altezza,
10 cm Ø bordo ondu-
lato (pagina 10)
- 250 g pangrattato, da co-
spargere (pagina 11)

Ripieno (1 250 g)

- 1 250 g asparagi verdi
*stufare e tagliare
a pezzi*

2 Salsa agli asparagi (1 395 g)

- 625 g acqua di cottura degli
asparagi, ridotta
riscaldare a 50 °C
- 400 g burro
*aggiungere, mescolare
e far raffreddare*
- 200 g uova
- 150 g tuorlo
- 10 g miscela di spezie
(pagina 13)
- 10 g cerfoglio sminuzzato
*mescolare e incor-
porare*

Peso di riempitura per pezzo

- 30 g pasta per pâté
- 5 g pangrattato
- 25 g pezzetti d'asparagi
- 27 g salsa agli asparagi

3 Procedimento

Cospargere la pasta negli stampi
con il pangrattato.
Disporre i pezzetti di asparagi
negli stampi e versare la salsa
ricoprendo il tutto.

4 Lavorazione finale

A fine cottura spennellare con
burro liquido. Decorare con
mezza punta di asparago e
foglie di cerfoglio.



Wichtige Hinweise zum Tourieren

Suggerimenti importanti per involgere



1

Einschlagen

Die Konsistenz der einzuschlagenden Butter muss mit derjenigen des Grundteiges identisch sein, damit gleichmässige Schichten entstehen.

1 Butterplatte

Durch das Format und die elastische Struktur sind Butterplatten tourierfreundlich und verleihen dem Teig gleichmässige Schichten.

2 Tourieren

Die Tourenart und Tourenzahl richtet sich nach dem Verhältnis Grundteig : Butter.

Tourierter Hefeteig

4470 g Grundteig : 1 000 g Butter (22,4 %) erfordert
3 einfache Touren, dies ergibt 27 (3:9:27) Fettschichten.

Blätterteig für Pastetli

4900 g Grundteig : 2 000 g Butter (40,8 %) erfordert
4 doppelte Touren, dies ergibt 256 (4:16:64:256) Fettschichten.

Blätterteig für Gebäcke

5430 g Grundteig : 2 000 g Butter (36,8 %).
Durch die höhere Butterbeigabe im Grundteig und die 4 doppelten Touren ist die Triebkraft schwächer und die Abstezeit vor dem Backen kürzer.

3 Ausrollen

Beim Ausrollen darauf achten, dass der Teig immer wieder gedreht wird, um den Kleber nicht einseitig zu beanspruchen (Zusammenziehen wird verhindert).

4 Format

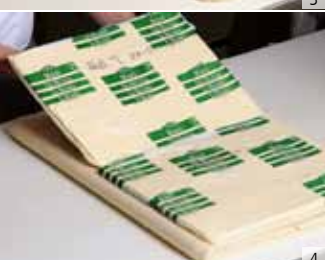
Nach dem Tourieren sollte der Teig wieder die gleiche Grösse aufweisen wie die Butterplatte.



2



3



4

Inserire il burro

La consistenza del burro da inserire nella pasta deve essere identica a quella della pasta stessa affinché risultino degli strati omogenei.

1 Tavoletta di burro

Grazie al formato e alla struttura elastica, le tavolette di burro sono particolarmente idonee ad essere involte e conferiscono alla pasta degli strati più omogenei.

2 Involgere la pasta

Il modo di involgere e il numero dei giri sono determinati dal rapporto esistente tra la pasta e il burro.

Pasta al lievito involta

4470 g pastello : 1 000 g burro (18,3 %) richiede 3 giri semplici, ciò che risulta in 27 (3:9:27) strati di materia grassa.

Pasta sfoglia per vol-au-vent

4900 g pastello : 1 000 g burro (16,9 %) richiede 4 giri doppi, ciò che risulta in 256 (4:16:64:256) strati di materia grassa.

Pasta sfoglia per diversi prodotti

5430 g pastello : 1 000 g burro (15,5 %).
Con un'aggiunta maggiore di burro nella pasta e 4 giri doppi, la forza di sviluppo risulta minore e il tempo di riposo prima della cottura è più breve.

3 Stendere la pasta

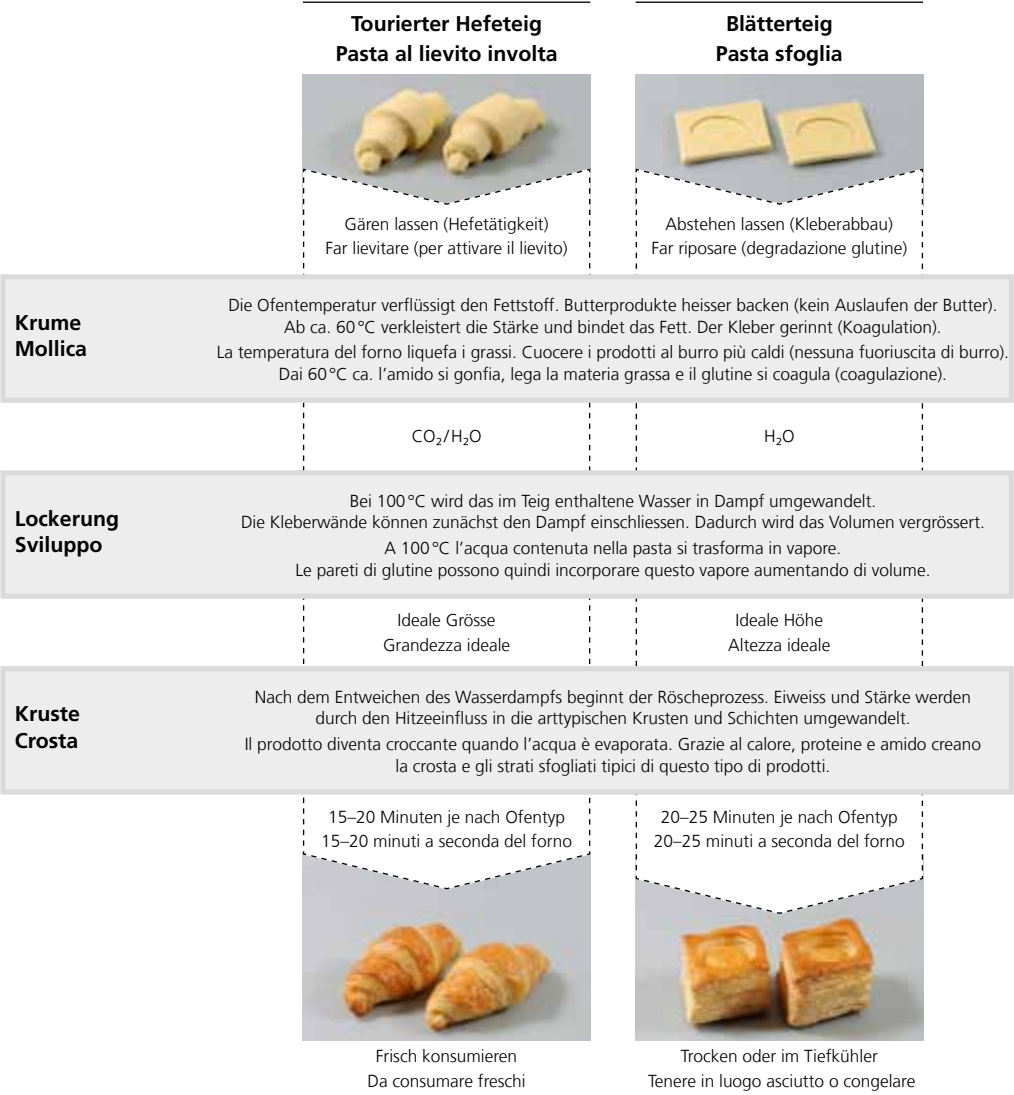
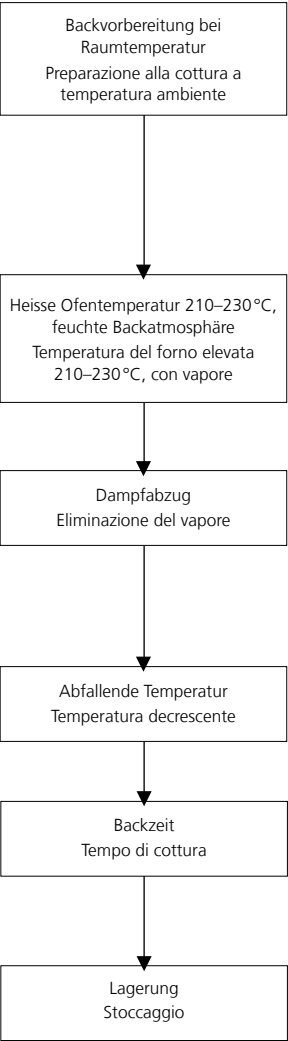
Al momento di stendere la pasta fare in modo che la stessa venga sempre girata affinché il glutine non venga sollecitato solo da un lato (per evitare che la pasta si ritragga).

4 Formato

Dopo essere stata involta, la pasta dovrebbe avere la stessa grandezza della tavoletta di burro.

Backprozess – Vom Teig zum Gebäck

Processo di cottura – dalla pasta al prodotto finito



Kalbsfilet im Blätterteig

Filetto di vitello in crosta



1 Kalbsfilet (1 500 g)

1 500 g Kalbsfilet (je Person 150 g)
mit Schnur gemäss Grafik zusammenbinden. Filet würzen, mehlen, anbraten und kühl stellen

Duxelles (600 g) (50 g je 150 g Filet)

30 g Olivenöl
30 g Butter
erhitzen

40 g Zwiebeln, gehackt
andämpfen

500 g Champignons, gehackt
beigeben und weiterdämpfen, bis das Wasser verdunstet ist. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und gehackter Petersilie aromatisieren



Füllen

Butterblätterteig, schwach treibend (Seite 69), 1,5 mm dick ausrollen und tiefkühlen.

Ausgekühlte Duxelles auf Filetlänge ca. 0,5 cm dick aufstreichen.

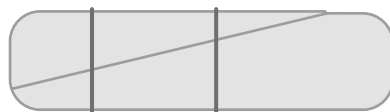
2 Schnur entfernen, Filet auflegen.

3 Mit 7 mm dickem Toastbrot-Streifen abdecken (keine Saftbildung am Boden).

4 Mit Teig einpacken, drehen und Oberfläche mit Ei bestreichen.

Backen

Bei 220°C anbacken und bei sinkender Temperatur ca. 30 bis 40 Minuten backen. Das Filet sollte eine Temperatur von 60°C aufweisen.



1 Filetto di vitello (1 500 g)

1 500 g filetto di vitello (150 g per persona)
legare con della corda seguendo lo schema. Condire il filetto, infarinarlo, farlo rosolare e metterlo in frigorifero

Duxelles (600 g) (50 g per 150 g di filetto)

30 g olio d'oliva
30 g burro
risaldare

40 g cipolle, tritate
stufare

500 g champignon, sminuzzati
aggiungere e stufare fino a quando l'acqua è evaporata. Condire con sale, pepe, succo di limone e prezzemolo tritato

Preparazione

Stendere la pasta sfoglia al burro (con debole sviluppo, pagina 69), a 1,5 mm di spessore e congelare.

Spalmare le duxelles sulla lunghezza del filetto con uno spessore di 0,5 cm ca.

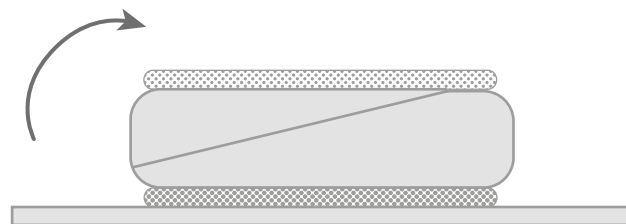
2 Togliere la corda e disporre il filetto sulle duxelles.

3 Ricoprire con fette di pane da toast di 7 mm di spessore (per evitare la formazione di sugo di cottura sul fondo).

4 Imballare nella pasta, voltare e spennellare la superficie con l'uovo.

Cottura

Infornare a 220°C e cuocere a temperatura in diminuzione per ca. 30–40 minuti. Il filetto dovrebbe avere una temperatura di 60°C.







1



2



3



Roggenbrot mit Tomaten-Hüttenkäse

Pane di segale con pomodori e cottage cheese

Vorbereitung

Roggenmischbrotteig (Seite 188)

1 2 Aufarbeiten

Je 3 000 g Teig auf 64 × 53 cm ausrollen, auf gefettete Bleche abrollen und kurze Zeit abstehen lassen. Die Teigplatten mit Teigschneider in Quadrate von 12 × 12 cm einteilen, danach in Rauten schneiden. Die Teigplatte mit Ei bestreichen, mit Roggenschrot überstreuen und gären lassen.

Backen

Die Teiglinge werden mit der Backunterbrechungsmethode (Seite 192) weiterverarbeitet.

Vorbereiten der Brotstücke

Die Brotstücke voneinander trennen.

Tomaten-Hüttenkäse für 60 Stück (3 310 g)

- 3 100 g Hüttenkäse (Frischkäse)
- 210 g Tomatenmark mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen

3 Füllgewicht je Stück

- 55 g Roggenbrot, halbiert
- 8 g Sprossen (z. B. Alfalfa)
- 55 g Tomaten-Hüttenkäse (Frischkäse)
- 70 g Speckstreifen, angebraten

Preparazione

Pasta per pane di segale misto (pagina 188)

1 2 Preparazione

Stendere 3 000 g di pasta su 64 × 53 cm, metterla su teglie imburrate e far riposare brevemente. Intagliare le placche di pasta con una rotella tagliapasta in quadrati di 12 × 12 cm, poi tagliare in losanghe. Spennellare le placche di pasta con l'uovo, cospargere con cruschetto di segale e far lievitare.

Cottura

I pastoni vengono ulteriormente lavorati con il metodo di cottura interrotta (pagina 192).

Preparazione dei panini

Separare le porzioni di pane.

Pomodori e cottage cheese per 60 pezzi (3 310 g)

- 3 100 g cottage cheese (formaggio fresco)
- 210 g purea di pomodori condire con sale, pepe e paprica

3 Peso per pezzo

- 55 g pane di segale, tagliato a metà
- 8 g germogli (p. es. alfalfa)
- 55 g pomodori e cottage cheese
- 70 g pancetta, a fettine arrostate



Roggenbrot mit Thon-Maissalat

Pane di segale con insalata di tonno e mais

Vorbereitung

Roggenmischbrotteig (Seite 188)

Aufarbeiten (Seite 206)

1 Hinweis
Die Teigplatten mit Ei bestreichen, mit Maisdekor (aufgeschlossener Maisgries) überstreuen und gären lassen.

Backen

Die Teiglinge werden mit der Backunterbrechungsmethode (Seite 192) weiterverarbeitet.

Vorbereiten der Brotstücke

Die Brotstücke voneinander trennen.

2 Thon-Maissalat für 60 Stück (2753 g)

1 500 g Thunfisch (Thon) weiss, zerstoßen
1 100 g Maiskörner
1 10 g Limettensaft
35 g Knoblauchsatz
8 g Pfeffer
mischen

3 Füllgewicht je Stück

55 g Roggenbrot, halbiert
10 g Mayonnaise (Seite 197)
10 g Eisbergsalat, in Streifen geschnitten
45 g Thon-Maissalat
10 g Mayonnaise (Seite 197)

Preparazione

Pasta per pane di segale misto (pagina 188)

Preparazione (pagina 206)

1 Suggestion
Spennellare le placche di pasta con l'uovo, cospargere con mais stufato e far lievitare.

Cottura

I pastoni vengono ulteriormente lavorati con il metodo di cottura interrotta (pagina 192).

Preparazione dei panini

Separare le porzioni di pane.

2 Insalata di tonno e mais per 60 pezzi (2753 g)

1 500 g tonno bianco, sbriciolato
1 100 g chicchi di mais
1 10 g succo di limetta
35 g sale all'aglio
8 g pepe
mescolare

3 Peso per pezzo

55 g pane di segale, tagliato a metà
10 g maionese (pagina 197)
10 g insalata iceberg, tagliata a striscioline
45 g insalata di tonno e mais
10 g maionese (pagina 197)

Grundlagen

Informazioni di base



Viele Vorteile sprechen für im Glas servierte Aperovarianten:

- optisch attraktive Präsentation
- wirtschaftliche Chargengröße, da über den Tiefkühler gearbeitet werden kann
- reduzierte Gelatinebeigabe (zur Bindung und nicht zum Stabilisieren)

Glas

Das Glas bestimmt die Portionsgröße. Kleine Gläser sind arbeitsintensiver, haben aber den Vorteil, dass mehrere Varianten degustiert werden können.

- 1 Das auf den folgenden Seiten verwendete Glas hat eine Füllmenge von 40–50 g.
- 2 Runde Gläser können exakter eingefüllt werden.
- 3 Die kleinen Gläser eignen sich hervorragend für eine sehr schöne Präsentation, können aber bei unsachgemäßer Reinigung beschädigt werden. Als Alternative gibt es Kunststoffweggläser in verschiedenen Formen.

Sortiment

Durch die gewählte Portionsgröße ist die Herstellung von sechs Sorten optimal. Diese Auswahl ermöglicht es, alle Geschmacksrichtungen zu degustieren.

Bei der Sortenauswahl können folgende Produktgruppen berücksichtigt werden:

Fleischlos	Gemüse, Pilze, Tofu, Eier, Joghurt, Frischkäse, Quark usw.
Fisch	Lachs, Thunfisch, Garnelen, geräucherter Fisch usw.
Fleisch	Schinken, Hühnerfleisch und andere Fleischsorten

Die verschiedenen Gruppen lassen sich beliebig kombinieren. Ein Sortiment kann auch themenbezogen zusammengestellt werden, z. B. nach Jahreszeit oder nach Land.

Dekoration

Die Dekoration sollte mit dem Inhalt harmonisieren und kann auf den Geschmack hinweisend sein.

Die Sorten sollten jedoch zusätzlich gekennzeichnet werden, vor allem, wenn das Aperobuffet nicht bedient wird.

Le preparazioni al bicchiere presentano numerosi vantaggi per gli aperitivi:

- presentazioni accattivanti dal punto di vista ottico
- volume delle cariche più redditizio perché si può lavorare con prodotti congelati
- aggiunte ridotte di gelatina (per legare e non per stabilizzare)

Il bicchiere

Il bicchiere determina la grandezza della porzione. I piccoli bicchieri danno un lavoro maggiore, ma hanno il vantaggio di permettere la degustazione di più varianti.

- 1 I bicchierini presentati nelle pagine seguenti hanno un peso di riempitura di 40–50 g.
- 2 I bicchierini rotondi possono essere riempiti in modo più preciso.
- 3 I bicchieri piccoli si prestano in modo ottimale per una bella presentazione, ma possono rovinarsi facilmente se vengono puliti in maniera sbagliata. In alternativa si possono utilizzare dei bicchierini monouso in plastica di forme diverse.

Assortimento

Tenuto conto della grandezza dei bicchieri, il numero ottimale è di sei varietà diverse. Questa scelta permette di degustare tutte le varianti proposte.

Al momento di scegliere le varianti da proporre, si dovrebbero prendere in considerazione i seguenti gruppi di prodotti:

Senza carne	verdure, funghi, tofu, uova, jogurt, formaggio fresco, ricotta, ecc.
Pesce	salmone, tonno, crevette, pesce affumicato, ecc.
Carne	prosciutto, pollame e altri tipi di carne

I diversi gruppi si combinano a piacimento. Un assortimento può anche essere preparato a tema, p. es. in base alla stagione o ad un paese specifico.

Decorazione

La decorazione dovrebbe essere in armonia con il contenuto e offrire quindi un suggerimento sugli ingredienti e il gusto del prodotto.

Pertanto le diverse qualità dovrebbero poter contare su un'informazione scritta, soprattutto se il buffet è a libero servizio.





Unsere Essgewohnheiten haben sich in den vergangenen Jahren grundlegend geändert. Mehrere kleinere Mahlzeiten über den Tag verteilt, unkompliziert in der Handhabung und trotzdem qualitativ hochwertig: «Snacks» – die Chance für den innovativen Bäcker-Konditor-Confiseur!

Le nostre abitudini alimentari sono radicalmente cambiate negli ultimi anni. Con una varietà di piccoli pasti ripartiti sull'arco della giornata – pratici da gustare e al tempo stesso di ottima qualità – gli snacks sono una straordinaria opportunità per panettieri, pasticceri e confettieri innovativi.