

MINI VIENNOISERIE ZUM BACKEN

4208187

MINI-CROISSANT MIT BUTTER



AUF
ANFRAGE

	25 g		6,5 cm
	2x75		88
	30 Min.		
	200°C		185°C für 13-15 Min.

Mini-Croissant mit einer dichteren, brioche-ähnlichen Krume.

4208191

MINI BUTTERCROISSANT



AUF
ANFRAGE

	25 g		6,5 cm
	2x75		88
	30 Min.		20%
	200°C		185°C für 13-15 Min.

Mini Buttercroissant mit 20% Butter.

4206344

MINI-SCHNECKE MIT ROSINEN UND BUTTER



AUF
ANFRAGE

	25 g		Ø 5 cm
	2x75		88
	30 Min.		
	210-220°C		180-190°C für 10-12 Min.

Mini-Schnecke mit Rosinen und Butter.

4350024

MINI CROISSANT



AUF
ANFRAGE

	25 g		7,5 cm
	2x125		48
	30 Min.		
	200°C		185°C für 13-15 Min.

Kleines, gerades Croissant.

4208189

MINI-BRÖTCHEN MIT SCHOKOLADENFÜLLUNG



AUF
ANFRAGE

	25 g		5,5 cm
	2x75		88
	30 Min.		
	210-220°C		180-190°C für 10-12 Min.

Mini-Schokoladenbrötchen mit zwei Streifen Schokoladenmasse mit Butter.

4350031

MINI-SCHOKOLADENBRÖTCHEN MIT BUTTER



AUF
ANFRAGE

	25 g		4,5 cm
	150		88
	30 Min.		14%
	210-220°C		180-190°C für 10-12 Min.

Mini-Schokoladenbrötchen mit zwei Streifen Schokoladenmasse.



MINI VIENNOISERIE ZUM BACKEN

4208315

MINI-BUTTER-ROSINENSCHNECKE



AUF
ANFRAGE

	25 g		Ø 5 cm
	2x75		88
	30 Min.		13.6%
	210-220°C		180-190°C für 10-12 Min.

Kleiner Strudel aus laminiertem Hefeteig mit Butter (13.6%), gefüllt mit Vanillepuddingcreme und Rosinen.

4208257

MINI-GITTERKUCHEN KIRSCHKE



AUF
ANFRAGE

	45 g		7 cm
	3x40		48
	30 Min.		
	200°C		170°C für 13-15 Min.

Mini-Gitter aus laminiertem Hefeteig, gefüllt mit Kirschmarmelade.

4208259

MINI-GITTERKUCHEN APFEL



AUF
ANFRAGE

	45 g		7 cm
	3x40		48
	30 Min.		
	200°C		170°C für 13-15 Min.

Mini-Gitter aus laminiertem Hefeteig, gefüllt mit Apfelkompott und Pudding.

2204105

MINI KLASSIK VIENNOISERIE MIX



	30-35 g		
	3x45		80
	30 Min.		Croissant 23%; Schokoladenbrötchen 20%; Rosinenschnecke 14%
	200°C		170°C für 17-19 Min.

Sortiment von drei Mini-Gebäckstücken mit Butter: 45 Croissants (23% Butter), 45 Schokoladenbrötchen (20% Butter) und 45 Rosinenschnecke (13% Butter).

4208258

MINI-GITTERKUCHEN APRIKOSE



AUF
ANFRAGE

	45 g		7 cm
	3x40		48
	30 Min.		
	200°C		170°C für 13-15 Min.

Mini-Gitter aus laminiertem Hefeteig, gefüllt mit Aprikosenmarmelade.