WEITERE VIENNOISERIE-PRODUKTE
ZUM BACKEN

5002000
KAKAO-TWISTER MIT SCHOKOLADE

90 g	16 cm
3x24	64
30 Min.	11.5%
200°C	170°C für 17-19 Min.

Gedrehter laminierter Hefeteig mit Kakaogeschmack, gefüllt mit Puddingcreme mit weißer Schokolade und mit vielen dunklen Schokoladentropfen. Hergestellt mit 11,5% Butter (Anteil am Gesamtrezept).

2204160
SCHOKOTWIST MIT BELGISCHER SCHOKOLADE

120 g	20 cm
2x26	56
30 Min.	11.5%
200°C	170°C für 17-19 Min.

Zopf aus laminiertem Hefeteig mit Butter (11,5%), gefüllt mit Perlen aus belgischer Schokolade und Vanillepuddingcreme.

NEU

APRIKOSEN TWISTER

Gedrehter, laminierter Hefeteig, gefüllt mit einer mit Aprikosenpüree angereicherten Creme. Mit 15% Butter (Anteil von dem gesamten Teig).

4200426

85 g	17 cm
2x30	56
30 min.	15%
200°C	170°C für 17-19 min.

NEU

ERDBEER TWISTER

Gedrehter, laminierter Hefeteig, gefüllt mit einer mit Erdbeerpüree angereicherten Creme. Mit 15% Butter (Anteil von dem gesamten Teig).

4200425

85 g	17 cm
2x30	56
30 min.	15%
200°C	170°C for 17-19 min.

2204145

PALMIER FRANGIPANE MIT BUTTER

90 g	11 cm
45	64
30 Min.	15%
200°C	170°C für 17-19 Min.

Klassisches Viennoiserie-Gebäck aus laminiertem Hefeteig mit Butter (15%), gefüllt mit Persipan mit Mandelgeschmack.

2204141

PUDDING-ACHTER

100 g	13 cm
60	56
30 Min.	
200°C	170°C für 17-19 Min.

Gefülltes Gebäck in Form einer "8" aus laminiertem Hefeteig mit Vanillepuddingcreme.