

# Pro Vás...

Zpravodaj společnosti backaldrin s.r.o. • číslo 3 • listopad • ročník 2015



**backaldrin**<sup>®</sup>

*The Kornspitz Company*



**Dětská tvář  
Kornspitz<sup>®</sup>**

Klára Szentesiová

**Kornspitz<sup>®</sup>  
roku 2015**

Tesco Stores ČR a.s. vyhrálo  
soutěž Kornspitz<sup>®</sup> roku 2015

**Rok 2015 – ve znamení  
veletrhu iba v Mnichově**

Hlavní témata: „Sport a zdravá výživa, výrobky Clean Label, veganské speciality“



# Rok 2015 - ve znamení veletrhu iba v Mnichově



Rok 2015 je pro společnost backaldrin obzvlášť významný na jubilea a události. Uplynulo padesát let od založení mateřské firmy v Rakousku (3. 1. 1965) a také v Česku působí dceřiná pobočka na trhu již dvacet let (15. 3. 1995). Tato dvě výročí podstatně ovlivnila přípravy jak na veletrh iba v Mnichově, tak i 12. ročníku soutěže Kornspitz® roku 2015 a řádky tohoto časopisu věnujeme právem jim.

„**Sport a zdravá výživa, výrobky Clean Label, veganské speciality**“ – to byla hlavní témata představená společností backaldrin The Kornspitz Company na veletrhu iba 2015.

„*Tvůj chléb. Tvoje energie.*“ To je motto nového chleba **ACTIPAN**. „*Sport je čistá emoce a sportovci patří k našim nenahraditelným vzorům.*“, říká majitel společnosti backaldrin Peter Augendopler. Backaldrin tedy podporuje již několik let špičkové sportovce a aktivně žijící mládež. Do „**Kornspitz® Sport teamu**“ patří top sportovci nejen z Rakouska, Německa, ale i České republiky, nejnověji i Slovenska a dalších zemí.

#### **ACTIPAN – pro aktivní životní styl**

Celozrnný chléb je základním kamenem stravování. **ACTIPAN je zdrojem sacharidů, vyniká vysokým podílem vlákniny a bílkovin** (možná tvrzení dle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.1924/2006). To vše jen díky pečlivému výběru celozrnných složek, výhonků obilnin, obilných klíčků a luštěnin. Pro sportovce a všechny aktivně žijící jedince jsou mimořádně významné minerální látky jako železo a hořčík, spolu s vysokým obsahem vitamínu B6 (*pyridoxin*), B1 (*thiamin*) a B9 (*kyseliny listové*). Tento chléb můžeme konzumovat samotný, dobře se krájí, je vhodný pro namazání i využití k přípravě snacků

a svačin, které můžete zařadit do svého jídelníčku každý den.

Chléb byl již oceněn emblémem institutu pro výživu sportovců v Německu.

Vyhrajte s ACTIPANEM víkend na SP v biatlonu v rakouském Hochfilzenu a zažijte ty pravé emoce! (Více info u obchodních zástupců backaldrin).

#### **Clean Label**

Znovu jsme si položili otázku, zda je nutné ve výrobcích mít všechny přídavné látky a tzv. „Éčka“ a vyčistili jsme pro Vás etikety dalších výrobků. V jemném pečivu jsme prezentova-



backaldrin s.r.o.  
Žitná 982, 272 01 Kladno  
tel.: +420 326 538 111

e-mail: [backaldrin@backaldrin.cz](mailto:backaldrin@backaldrin.cz)  
[www.backaldrin.cz](http://www.backaldrin.cz), [www.kornspitz.com](http://www.kornspitz.com)  
[www.vegipan.com](http://www.vegipan.com)  
[www.facebook.com/kornspitzCZ](https://www.facebook.com/kornspitzCZ)

li směs **Wiener Rührmix CL** (č. výr. 3303) s obsahem vajec. Pro výrobu už tak potřebujete jen olej, vodu a nápady jak své koláče ochutit a dekorovat. Pro inspiraci jsme přidali na webové stránky [www.backaldrin.cz](http://www.backaldrin.cz) několik receptů a tipů včetně Exotické mini bábovky s kari.

Z dalších Clean Label výrobků bychom Vás rádi upozornili na produkt **Avena soja** (č. výr. 2629) s obsahem sóji a dnes tak populárního ječmene a na směs **Kornino mix CL** (č. výr. 3039), která se vyznačuje rovněž jednoduchostí při zpracování a univerzálností při využití jak ve formě pečiva, tak chlebů. Na výstavě byla prezentována ve formě Kornino sýrových tyčinek (*prutů*). Taktéž výrobek **Ferma CL Spezial** (č. výr. 2900) pro výrobu pšeničného pečiva, Clean Label rohlíků a housek byl středem pozornosti.

#### Snack má mnoho podob

Na výstavě jsme měli možnost ochutnat celou škálu veganských snacků připravovaných známým mnichovským kuchařem a autorem několika knih na toto téma Sebastianem Copienem. Toto veganské pečivo ze směsi **Vegipan** (č. výr. 3134) s vláčnou nadýchanou střídou můžeme souběžně konzumovat i jako energetickou tyčinku. Dávkováním ořechů a suchých plodů do těsta získáme její další alternativy.

Mezi snack pečivo můžeme jistě zařadit i prezentované **Pikanto** muffiny. Vžil se pro ně rovněž



český název „nádivka“ a jejím největším benefitem je variabilita přípravy opět podle možností, chuti a fantazie pekařů.

#### Padesát let společnosti backaldrin

Letos si připomínáme padesát let od počátků

společnosti backaldrin. Co přináší výstava významu iba pekařům? Slovy Petera Augendoplera: „Náš svět a naše branže jsou v neustálém pohybu a to je znát i na veletrhu iba. Tato jedna z předních výstav nám ukazuje, jaké výzvy a šance čekají na pekařské provozy.“



• V expozici byly prezentovány výrobky jemného pečiva s exotickými přísadami jako je například kari a pepř



• Zajímavostí řezů s malinami byl přídavek špenátu do piškotového korpusu

**Kornspitz®**  
ROKU 2015

# Vyhrálo Tesco Stores ČR a.s.

Společnost Tesco Stores ČR a.s. se v říjnu stala vítězem již dvanáctého ročníku celostátní soutěže Kornspitz® roku 2015. Druhé místo obsadila UNITED BAKERIES a.s. a třetí pekárna PANE spol. s r.o., Dolní Bousov. Byla vyhlášena také speciální cena backaldrin, kterou získala Marie Jungrová, provozatelka cukrárny v Libušíně.



Soutěže Kornspitz® roku 2015 se letos zúčastnilo 26 pekáren z celé České republiky. Vítězný Kornspitz® byl upečen v hypermarketu Tesco v Mladé Boleslavi pod vedením Jaroslava Heptnera, produktového specialisty společnosti Tesco Stores ČR a.s. Tesco se v soutěži umístilo i vloni, kdy skončilo na druhém místě.

#### O pořadí v soutěži rozhodovali pekaři

O konečném pořadí tradičně rozhodli sami pekaři, kteří hodnotili vzhled a chuť Kornspitzů. „Výhra v soutěži nás těší. Jsem rád, že i v našich pekárnách lze upéct první místo. Náš vítězný Kornspitz®

*byl upečen podle receptury, kterou používáme na všech našich pekárnách v České republice,“* řekl Jaroslav Heptner. Dodal, že díky tomuto úspěchu není vyloučeno, že se bude Kornspitz® péct i ve slovenských pekárnách Tesca.

Pro samotné pekaře je soutěž Kornspitz® roku prestižní. „Vidí, jak jednotlivé výrobky uspějí u veřejnosti. Každý je samozřejmě hrdý na to, co vyrábí, každopádně na soutěži se pekaři v přátelské atmosféře mohou i inspirovat konkurencí. Soutěž pořádáme každoročně a jsme rádi, že o ni z řad pekáren stále velký zájem,“ konstatoval

Petr Mach, jednatel pořadající společnosti backaldrin. Hlavní myšlenkou soutěže je využití soutěživosti k udržení vysoké úrovně kvality pečiva Kornspitz®.

#### Zaujal pestrý program pro celé rodiny

Jak jsme již zmínili rok 2015 je pro společnost backaldrin obzvlášť významný na jubilea. Výročím odpovídala také bohatost doprovodného programu soutěže Kornspitz® roku 2015, která se letos konala v resortu VIGVAM v Němčicích v blízkosti Kolína. „Pekaři tráví hodně času prací, proto jsme chtěli, aby si naši akci mohli užít společně se svými

rodinami. Chvil, které jsme aktivně společně s rodinou, není nikdy dost,“ uvádí Petr Mach.

Pro všechny účastníky akce, kteří byli pozváni se svými rodinnými příslušníky, včetně dětí, bylo připraveno pestré odpoledne, jehož program byl přizpůsoben právě dětem. Nechyběla například výuka žonglování organizovaná Národním cirkusem Originál Berousek, laserová střelnice s biatlonisty z SKP Kornspitz® Jablonec (*i ta měla své vítěze*), zaujala rovněž jízda vláčkem, oblíbenou atrakcí se stalo i malování na obličej, hosté se také mohli nechat vyfotit ve Photomatu a odnést si díky tomu z akce nejen plno zážitků, ale



také foto na památku. Vyvrcholením akce bylo vystoupení Národního cirkusu Originál Berousek, světelná show a samozřejmě slavnostní vyhlášení výsledků soutěže.

#### Účastníci se už nyní těší na příští ročník

Nutno říci, že společnost backaldrin letošní ročník akce Kornspitz® roku 2015 pojala ve velkém duchu a všichni se už nyní těší na příští ročník. Pomyslná laťka je (*opět*) nastavena velmi vysoko.

Děkujeme všem účastníkům a za rok opět na shledanou na 13. ročníku soutěže Kornspitz® roku.



• Vítězný Kornspitz® byl upečen pod vedením Jaroslava Heptnera (na snímku uprostřed), produktového specialisty společnosti Tesco Stores ČR a.s. Cenu převzal od Petra Macha (vlevo), jednatele firmy backaldrin s.r.o.

#### Výsledková listina Kornspitz® roku 2015:

Pořadí	Pekárna
1	Tesco Stores ČR a.s., Mladá Boleslav
2	UNITED BAKERIES a.s., Liberec
3	PANE spol. s r.o., Dolní Bousov
cena backaldrin	Marie Jungrová, Libušín
4 – 6	pekařství Makovec s.r.o., Velatice
4 – 6	Zdeněk Velišek – soukromá pekárna, Kamenice nad Lipou
4 – 6	Pekařství Kraupner s.r.o., Roudnice nad Labem
7 – 8	A S P E C, spol. s r.o., Krnov
7 – 8	Rýmařovská pekárna s.r.o., Rýmařov
9 – 11	Ing. Jan Růžička, Znojmo
9 – 11	Pekárny a cukrárny Náchod, a.s., Náchod
9 – 11	PENAM, a.s. – Hepek – Brno

# Kornspitz®

## ROKU 2015

# Jak dopadla anketa...

Iba Mnichov a Kornspitz® roku 2015 byly jako dvě propojené nádoby. Pro ty z vás, kteří neměli možnost veletrh v Mnichově navštívit anebo si chtěli připomenout postřehy z výstavy, byla uspořádána iba v „malém“ a to v rámci celodenního programu soutěže Kornspitz® roku 2015. Zde také proběhla prezentace žhavých novinek společnosti backaldrin.

V rámci soutěže Kornspitz® roku 2015 jsme si dovoluili vás oslovit a požádat za pomoci anketního lístku o hodnocení našich nových produktů. A jak to dopadlo? Mezi chleby, kterých bylo prezentováno celkem šest (*Actipan*, *Avena Soja chléb*, *Dinkelspitz formový*, *Dinkel Wachauer*, *Chia*, *Zrný chléb Ondráš*), jste nejčastěji reagovali na **Actipan**. Upřímně řečeno tento chléb ovládl i veletrh iba a z našeho výstavního stánku koukal ze všech stran. V tomto případě nebylo překvapení až zase tak velké. Mezi běžným pečivem (*Avena Soja pečivo*, *Avena Soja plunder*, *Kornino*, *Kornspitz® placky*, *Vegipan tyčinky*) jste také našli svého favorita – v podobě **Vegipan tyčinek**, který se stal zároveň absolutním vítězem celé ankety. Náš údiv však nejvíce sklidil, v kategorii jemného pečiva a cukrářských řezů (*Donut*, *Lité koláče*

*Wiener Rührmix CL*, *Red Velvet*), úspěch **zákusků ze směsi Red Velvet koncentrát** (č. výr. 3122). Při marketingové podpoře na veletrhu iba našich výrobků nebyla přikládána této směsi mimořádná pozornost, a proto gratulujeme. Mezi slanými snacky našel místo jen jediný produkt – a tím jsou **Pikantní řezy**, které se dělí o třetí příčku s chlebem Actipan.

Děkujeme za spoluúčast na anketě a v rámci backademie vás zveme do síně vítězných receptur. A v příštím čísle časopisu se můžete těšit na receptury z dalšího pořadí.





## Actipan

### Receptura

#### Těsto:

1,900 kg	lněná semena
1,500 kg	sójový šrot
1,200 kg	slunečnicová semena
5,000 kg	pšeničná celozrná mouka
5,000 kg	žitná celozrná mouka
3,000 kg	<b>Actipan mix</b> (č. výř. 3300)
14,300 kg	voda (cca)
0,400 kg	droždí
0,460 kg	sůl
0,770 kg	<b>BAS světlý</b> (č. výř. 1251)
<u>33,530 kg</u>	<u>těsto</u>

#### Příprava:

Doba míchání:	6 – 8 minut pomalu 2 – 4 minuty rychle
Teplota těsta:	26 – 28 °C
Doba zrání:	15 – 20 minut
Navážka:	0,550 kg (forma 1,4 l)
Posyp:	cca 0,050 kg slunečnicový semen / chléb
Teplota pečení:	250 °C klesající na 200 °C
Doba pečení:	45 – 50 minut

# ACTIPAN

#### Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme středně tuhé těsto. Po vyzrání těsto nadělíme, vytváříme dle požadavku, navlhčíme a vyválíme v slunečnicových semenech. Sázíme do forem a necháme kynout. Ve  $\frac{3}{4}$  kynutí sázíme do zapáreného prostoru pece, po 2 minutách otevřeme taHy a při klesající teplotě dobře vypečeme.

Více informací najdete na [www.backaldrin.cz](http://www.backaldrin.cz)

**Náš tip!**



## Vegipan® tyčinky

### Receptura

#### Těsto:

10,000 kg	<b>Vegipan®</b> (č. výř. 3134)
10,500 kg	voda (cca 35 °C)
0,300 kg	<b>BAS special</b> (č. výř. 1249)
0,500 kg	<b>Aromamalz</b> (č. výř. 1101)
<u>21,300 kg</u>	těsto

#### Příprava:

Doba míchání:	1 – 3 minuty pomalu
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	28 – 30 °C
Doba zrání:	žádná*
Výška vyválení:	1,5 – 2,0 cm
Navážka:	cca 0,100 kg
Doba bobtnání:	90 minut od konce doby míchání **
Teplota pečení:	255 °C (3 minuty) 180 – 185 °C (cca 25 minut)
Doba pečení:	28 – 30 minut
Teplota jádra:	98 °C
Tahy:	na poslední 3 minuty pečení otevřeme
Přídavek páry:	2 l

# Vegipan®

#### Výroba:

BAS special (č. výř. 1249), Aromamalz (č. výř. 1101) smícháme s vodou a přidáme Vegipan (č. výř. 3134) – vymícháme homogenní těsto. Těsto rozložíme rovnoměrně rovnu na celou plochu plechu (60 x 40 cm) nebo na tabuli s vysokým okrajem a povrch potřeme vodou dohladka. Ještě posypeme hustě semeny a nastavitelným rádlkem rozdělíme na dílky 12 x 3,5 cm. Spodní neposypanou stranu vyválíme ve slunečnicových semenech a sázíme na plechy. Necháme bobtnat při pokojové teplotě (90 minut od konce doby míchání). Poté pečeme v rotační peci s přídavkem páry.

\* při zpracování přes provalovací stroj musíme dodržet dobu zrání 15 – 20 minut

\*\* při teplotě v místnosti





## Red Velvet řezy

(plech 60 x 40 cm)

### Receptura

#### Základní hmota:

0,300 kg	<b>Red Velvet Conc OA</b> (č. výř. 3122)
0,350 kg	pšeničná mouka
0,350 kg	cukr
0,600 kg	vejce
0,250 kg	voda
<u>1,850 kg</u>	základní hmota

#### Příprava:

Doba šlehání:	6 – 8 minut
Navážka:	0,600 kg hmoty (plech 60 x 40 cm)
Teplota pečení:	230 – 210 °C se zavřeným tahem
Doba pečení:	5 – 7 minut

#### Krém:

0,175 kg	šlehačka (36 % tuku)
0,175 kg	voda
0,800 kg	bílá poleva
0,100 kg	<b>Wiener Dessertcreme</b> (č. výř. 2043)
0,500 kg	<b>Sahnissimo neutrální</b> (č. výř. 2874)
0,400 kg	voda (cca 20 – 30 °C)
2,000 kg	šlehačka (36 % tuku)
<u>4,150 kg</u>	krém

#### Dekorace – bílá canache:

0,250 kg	šlehačka (36 % tuku)
0,600 kg	bílá poleva
0,850 kg	bílá canache

Šlehačku s bílou polevou zahřejeme a rozpustíme.

# Red Velvet

#### Výroba:

##### Příprava piškotového plátu:

Všechny suroviny šleháme na rychlý stupeň 5 – 7 minut. Vyšlehanou hmotu rozdělíme na tři plechy. Pláty pečeme zoztra se zavřenými tahy.

##### Příprava krému:

Šlehačku s vodou povaříme a v ní rozpustíme bílou polevu. Opatrně vmícháme Wiener Dessertcreme (č. výř. 2043) a necháme vychladnout. Vyšleháme chlazenou neslazenou šlehačku. Sahnissimo neutrální (č. výř. 2874) smícháme s vodou a opatrně zapracujeme do šlehačky – následně oba krémy spojíme dohromady.

##### Výroba řezů:

Vychladlý piškotový plát lehce zaprášíme moučkovým cukrem / škrobem (1:1). Otočíme a stáhneme pečicí papír. 1,500 kg krému rozetřeme na piškotový plát. Druhý piškotový plát otočíme a položíme na první. Stáhneme pečicí papír a opět rozetřeme rovnoměrně 1,500 kg krému. Třetí piškotový plát položíme na vrch, stáhneme pečicí papír a rozetřeme na něj zbytek hmoty. Zamrazíme. Na zamražený koláč rozetřeme canache. Tmavou polevu (*temperovaný Glasur-Chips* (č. výř. 3001)) drezírujeme na povrch v podobě rovné čáry a špičatým předmětem (*např. jehlicí na špíz*) vytvoříme tahem Esterhazy vzor.



facebook



# Sportujeme s Kornspitzem – dětská tvář Kornspitz®

Rok 2015 je ve společnosti backaldrin spojován nejen s významnými jubilei, ale zejména s podporou zdraví a aktivního životního stylu. V něm hrají zcela zásadní roli vyvážený jídelníček a pohyb. Protože životní návyky získáváme již od raného dětství, měli bychom svou pozornost upínat zejména směrem k těm nejmenším – dětem – a podporovat je ve sportovních aktivitách a zdravé stravě. Bohužel, hektická doba dnešních dnů se negativně podepisuje nejen na našem stylu života, ale, a to je daleko horší, právě na životním stylu našich dětí.

Z tohoto důvodu jsme naši letní facebookovou soutěž zaměřili právě na sportování dětí. Ze všech soutěžních příspěvků, které zachycovaly děti při sportovních aktivitách, vybrali fanoušci naší FB stránky Kornspitz CZ prostřednictvím svých „lajků“ (označení „to se mi líbí“) tři nejlepší fotografie. Tito tři soutěžící získali dárkové balíčky od společnosti

backaldrin, které obsahovaly mmj. cyklistické přilby, deskové hry, boxy na svačiny aj.

Vítězem naší soutěže, kterého vybrala odborná porota ze tří nejúspěšnějších příspěvků, se stala 11letá Klárka Szentesiová ze Slaného. Klára je sportovkyně tělem i duší. Dříve fotbalistka se v současné době věnuje plavání, které zaměstnává většinu jejího volného času. Pokud není Klára na tréninku, věnují se s rodinou a tříletým bráškou společným sportovním aktivitám – jízdě na kole, výletům do přírody nebo po krásách českých památek. Jeden takový společný rodinný výlet proběhl i pod taktovkou společnosti backaldrin – vítězka se vypravila na finále soutěže Kornspitz® roku 2015, kde si společně s rodiči užila zábavné odpoledne. Největší úspěch mělo u Kláry beze sporu cirkusové představení v čele s medvědicí Mášou.

Na konci října poté proběhl zlatý hřeb celé soutěže – profesionální focení „Dětské tváře Kornspitz“.

Klárka byla z focení nadšená a velmi si ho užila. Pokud by nadějná sportovkyně nevyšla kariéra profesionální plavkyně, mohla by se bez obav živit i jako fotomodelka. Ostatně o výsledku se můžete přesvědčit sami – ať už zde nebo v jiných marketingových materiálech firmy, kde můžete vidět i další fotografie „Dětské tváře Kornspitz“. Výherkyni ještě jednou gratulujeme. Pokud jste tak ještě neučinili, přidejte se k nám na našem FB profilu Kornspitz CZ, aby vám neutekla třeba další podobná soutěž!

Nedoprávejme dětem občedy ve fastfoodech, nezdravé sladké svačiny a slazené nápoje, ale udělejme si čas na přípravu zdravé a chutné svačiny a občedy. Nenechme naše děti prosedět celý den u počítače, tabletu nebo televize, ale najdeme si chvíli na společné aktivity – procházky, výlety na kole, plavání, aj. Děláme to pro jejich zdraví.

**Ing. Kateřina Kirpalová**

Sales Support Manager společnosti backaldrin s.r.o.



# Vegipan®

## Vegipan tyčinky s pomazánkou z červené řepy

### Suroviny:

(pro 4 osoby)

200 g	červená řepa (uvařená)
150 g	vlašské ořechy
1	cibule
2	stroužky česneku
2 PL	olivový olej
	sůl, pepř



### Příprava:

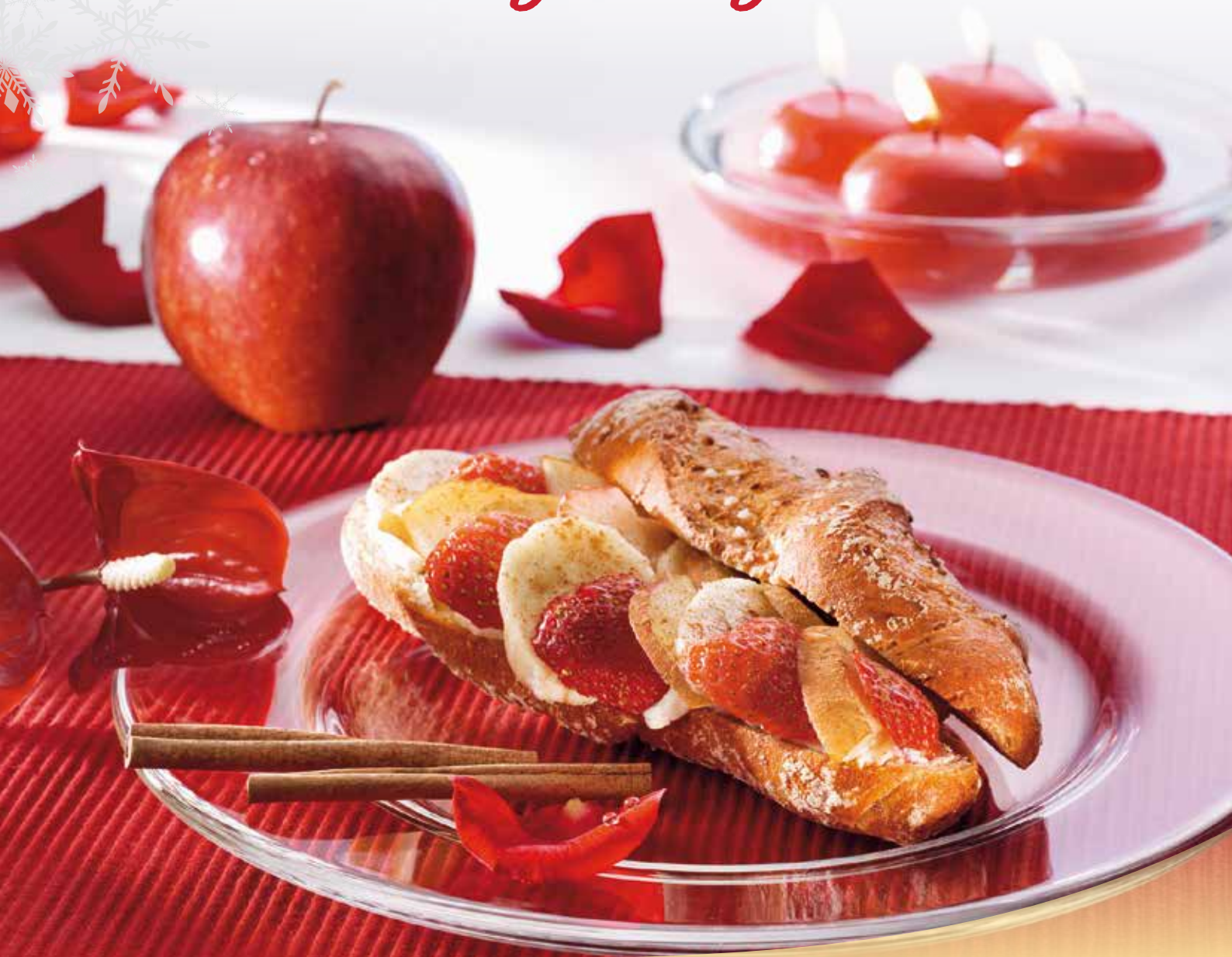
#### Příprava pomazánky:

Vlašské ořechy namočíme alespoň na 2 hodiny a přikryjeme. Cibuli oloupeme, nasekáme na drobno a na olivovém oleji dusíme dosklovata. Ke konci přidáme nejmenší nasekaný česnek a opražíme. Zalijeme vodou slitou z namočených vlašských ořechů. Červenou řepu nakrájíme na větší kostky, vlašské ořechy nasekáme a společně s červenou řepou vložíme do misky. Přidáme připravenou cibuli s česnekem, ještě trošku oleje, a rozmixujeme na jemný krém. Dochutíme pepřem, solí a čerstvými bylinkami.

#### Vegipan snack:

Pomazánku nanese na Vegipan tyčinky a dozdobíme zelenými bylinkami dle chuti!  
Nechte si chutnat!

*Přejeme vám ze srdce  
veselé Vánoce  
a šťastný nový rok!*



**backaldrin®**

*The Kornspitz Company*