

backaldrin®



To nejlepší z IBA

b

Můj oblíbený chléb a pečivo

s ciznou

Clean Label, veganská, bohatá na rostlinné bílkoviny, rustikální, přesto šťavnatá a plná chuti. Tato jedinečná kombinace ciznové a sezamové mouky tvoří základ chleba a pečiva, které se určitě stane oblíbeným. Díky jednoduchému dávkování vzniká těsto vhodné pro stojové zpracování, které je vhodné pro všechny metody výroby, včetně dlouhého vedení.



RapsMaxMix

Užijte si křupání

Zářivě žlutá pole řepky olejky rozestá po krajině jsou obvykle spojena s produkcí jedlého oleje. Nyní backaldrin přináší řepku do chleba a rohlíků jako nový přírůstek do každého pekařského regálu. V kombinaci s moukou z tvrdé pšenice, pšeničným kváskem, lněnými semínky a semínky lničky seté, zaujme tato Clean Label směs složením, lehce hořčičnými tóny s nádechem pepře, které doslova vyskočí v ústech.

Grandiózní špaldovo žitný chléb

Můj chléb špaldový

Procvičte si umění pečení s řemeslnými bochníky v nadživotní velikosti, které jsou absolutní pastvou pro smysly zákazníka.

Můj chléb špaldový je univerzální směs pro všechny pomalu zpracovávané tvary špaldového chleba. Konečný výrobek slibuje nejen vizuální efekt, ale i silnou vůni, křupavou kůrku, měkkou a šťavnatou střídu a intenzivní chuť.



Grandiózní PurPur® chléb

Velký, silný a chutný

Úžasný, velký PurPur® chléb je výrazný v každé pekárně. Vynikající ingredience, dokonale sladěné, zpracované dlouhým vedením vedou k ručně vyráběným řemeslným chlebům s křupavou, rustikální kůrkou, měkkou a chutnou střídou a extra dlouhou čerstvostí.

To nejlepší z IBA



Pečení bez kynutí

Nejnovější inovace

Rostoucí náklady na energie a nedostatek kvalifikovaných pracovníků jsou běžnými problémy, kterým čelí mnoho pekáren, zejména pokud jde o croissanty a jiné listové pečivo. Pečení bez kynutí umožňuje přímé zpracování těsta, čímž šetří nejen energii, ale i čas a skladovací prostor. Jsou eliminovány výkyvy během kynutí, což zaručuje konzistentní kvalitu a pečení v obchodě je snadné, a to i pro nové pekaře nebo nevyškolený personál.

Quick'n Easy

Pro lité kynuté těsto

Kvasinky jsou kouzelnou ingrediencí, která uvolňuje bohaté, komplexní chutě a zlepšuje vláčnost koláčů, ale často potřebuje spoustu času. Quick'n Easy Vám tento proces zjednoduší. Nedochozí k hnětení: krátká doba míchání, následovaná krátkou dobou odpočinku vytváří vláčné měkké těsto, které je vhodné i pro linkové dávkovací systémy. Upečený výrobek je pak nadýchaný, aromatický a chutný, s vynikající trvanlivostí.



Stabilizátor náplní

Dobře naplněné

Textura náplní a jejich stabilita jsou téměř stejně důležité jako jejich chuť, obzvláště pro spotřebitele, kteří se rádi na cestách do něčeho zakousnou. Stabilizátor náplní FüllenStabil pomáhá udržet Vaše oblíbené náplně tam, kde mají být – uvnitř pečiva. Sladké nebo slané, zůstávají stabilní při pečení i mražení, bez kompromisů v chuti.

Tvarohová směs na kuličky

Prostě nebeské

Rozšiřte svůj sortiment tvarohových kuliček s QuarkbällchenMix OP o dvě nové příchutě: ořech-nugát nebo mák-malina. Ve variantě ořech-nugát hmotu zjemní lískové ořechy, smaží se jako obvykle, plní se nugátovým krémem a obaluje se v lískooříškové náplni. Ve variantě mák-malina se směs zjemní mákem s rumovou příchutí. Kuličky se plní malinovou marmeládou. A život je hned o něco sladší!



KrapfenMix vegan

Rostlinné alternativy

Nový veganský koblihový mix backaldrin umožňuje vyrábět tradiční smažené koblihy bez živočišných produktů a přitom si zachovat autentickou chuť a texturu, kterou každý zná a miluje. Zlatá barva koblih se nijak neliší od klasické verze, zatímco vynikající svěžest drží nadýchaný pocit v ústech po dlouhou dobu.



Veganské náplně

Bez kompromisů

S řadou veganských náplní backaldrin se sladké pochoutky stanou vrcholem na každém jídelním stole. Ať už s mákem, lískovými oříšky, vlašskými ořechy nebo pudinkovou náplní, každý si může i nadále vychutnat své oblíbené pečivo bez kompromisů. Náplně se rychle a snadno připravují a slibují vynikající stabilitu při pečení.

HTK Soft vegan

HTK Soft se stává veganem

I při nízké dávce lze HTK Soft použít k vykroužení elastického a suchého veganského kynutého těsta s dobrou stabilitou při kynutí a atraktivním objemem. Výsledkem je měkká, šťavnatá střída s působivou svěžestí, která chutná stejně dobře jako originál.



RührMix vegan

Pestrá rozmanitost

Bez ohledu na to, zda se jedná o klasické oblíbené recepty nebo nové nápady, RührMix vegan dokáže připravit lahodné koláče, které splňují speciální výživové požadavky. Od šťavnatých jahodových koláčů po lákavé koláče s drobným ovocem, višněmi, mákem, jablky, ořechy, až po a exotické výtvořky, jako je třeba kombinace kokosu a marakuje. Taková řada lahodných veganských koláčů jistě potěší každý mlsný jazýček.