

Die perfekte Grundlage für köstliche Gebäckvariationen

Blätterteig- und Dänisch-Plunderteigplatten von Goldfrost, einer Marke von CSM Bakery Solutions

Bremen, im Februar 2017 —Obstplunder, Mohnschnecken, Streuselkissen, Pasteten. Dies sind nur vier von zahlreichen Gebäckspezialitäten, die Handwerksbäcker mit Blätterteig oder Dänisch-Plunderteig herstellen können. Bäcker, die ihrer handwerklichen Kreativität freien Lauf lassen, ihre Kunden immer wieder aufs Neue mit vielfältigen Gebäckvariationen begeistern und dabei effizient und sicher arbeiten möchten, können auf die Blätterteigplatten und die Dänisch-Plunderteigplatten von Goldfrost, einer Marke von CSM Bakery Solutions, zählen. Damit sparen sie wertvolle Arbeitszeit und können sich voll und ganz auf die Kreation ihrer süßen oder herzhaften Gebäcke konzentrieren.

Die Blätterteig- und Dänisch-Plunderteigplatten sind individuell und flexibel einsetzbar, einfach in der Verarbeitung und stehen für perfekte Backergebnisse in gleichbleibender Qualität. Für die Gebäckherstellung mit den Platten eignet sich sowohl die manuelle als auch die maschinelle Aufarbeitung. Diese erfolgt durch einfache Techniken wie Schneiden, Übereinanderlegen oder Eindrücken und ist abhängig vom Gebäcktyp. So genügt beispielsweise bei der Herstellung von Stückgebäcken wie Mandel- oder Nusskränzen ein Ausrollen der Dänisch-Plunderteigplatte. Für Schleifen sollte die vorgerollte Blätterteigplatte überschlagen und ausgerollt werden. Und für Pasteten eignet sich am besten eine doppelte Tour. Damit jedes Gebäck perfekt gelingt, liefern die Experten von CSM Bakery Solutions Aufarbeitungs-Tipps direkt mit.

Auch bei den Füllungen und Dekoren ihrer Gebäckspezialitäten können Bäcker ihre Kreativität voll ausleben und so die verschiedenen Bedürfnisse ihrer Kunden bedienen. Optimal geeignet sind backfeste Nuss-, Mohn-, Quark- oder Persipanfüllungen. Fruchtfüllungen lassen sich ebenfalls sehr gut verarbeiten und bringen zugleich Frische und Farbe in die Gebäcktheke. So entstehen mit wenigen Handgriffen abwechslungsreiche Hingucker mit hohem Wertschöpfungs-Potenzial.

Übrigens: Die Blätterteigplatten der Marke Goldfrost sind ab sofort noch saftiger sowie besonders angenehm im Schmelzverhalten und im Geschmack. Die Gebäcke, die mit den Platten hergestellt werden, haben eine gleichmäßige Blätterung und eine zarte, stabile Kruste mit geringer Neigung zum Absplittern. Das verspricht noch mehr Rundum-Genuss für die Augen und den Gaumen!

Ihre Fragen zu den Blätterteigplatten und den Dänisch-Plunderteigplatten von Goldfrost beantworten gerne die Verkaufsberater von CSM Bakery Solutions oder die Mitarbeiter der Service-Line (Tel.: 0421 - 3502 850).



Bildunterschrift:Die Blätterteigplatten und die Dänisch-Plunderteigplatten von Goldfrost, einer Marke von CSM Bakery Solutions, sind die perfekte Grundlage für zahlreiche köstliche Gebäckkreationen – und dabei zeitsparend, sicher und flexibel einsetzbar.

Über CSM Bakery Solutions

CSM Bakery Solutions ist ein weltweit führender Produzent und Lieferant von Backzutaten, Tiefkühlbackwaren und Services für Handwerksbäckereien, den Foodservice-Markt, industrielle Hersteller von Backwaren sowie den Lebensmitteleinzelhandel. Mit mehr als 8.500 Mitarbeitern bedient CSM Kunden in über 100 Ländern. Das Sortiment umfasst sowohl Spezialzutaten (Spezialmargarinen, Siedefette, Backkreams, Produkte zur Herstellung von Teigen, Massen, Broten und Brötchen, Gebäckauflagen und -füllungen, Sahnestandmittel, Gelee- und Geliermittel, Überzugsmassen, Dekore, Trennmittel und mehr) als auch Tiefkühlbackwaren (Kuchen, Donuts, Muffins, Brownies, Cookies, Spezialbrote, Viennoiserie und mehr). Das CSM-Portfolio aus Traditionsmarken umfasst einige der am meisten vertrauten Namen im Backwarenmarkt: MeisterMarken, Ulmer Spatz, Goldfrost, Marguerite, Brill, Westco, um nur einige zu nennen.

Die deutsche Tochtergesellschaft CSM Deutschland GmbH mit ihren fünf Kernmarken MeisterMarken, Ulmer Spatz, Goldfrost, Marguerite und Baker & Baker beschäftigt rund 1.100 Mitarbeiter an den Standorten Bremen (Firmensitz), Bingen, Delmenhorst und Neu-Ulm/Gerlenhofen sowie im Außendienst.



PRODUKTINFORMATION

Pressekontakt:

Heidi Kahlstorf
Public Relations
CSM Deutschland GmbH
T +49 421 35 02-556
E heidi.kahlstorf@csmbakerysolutions.com

Dennis Murphy
Vice President Communications
CSM Bakery Solutions
O: 001 404-478-5529
M: 001 770-377-6329