

Neu: Individuelle Rezepturen mit *brotmanufaktur*



Bundesfachschule des
Deutschen Bäckerverhandes e.V.
www.bbf-b-wolkeim.de



Zentralverband des
Deutschen Bäckerverhandes e.V.
www.baeckerhandwerk.de

FOOD IT
SOFTWARE



brotmanufaktur

Individuelle Rezepturen

● Entwickeln ● Überarbeiten ● Optimieren

Herausgeber: Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Weinheim, und Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Bad Honnef

Mehr als 300 Brotsorten und 1.200 verschiedene Kleingebäcke: die Backwarenvelfalt in Deutschland ist einmalig. Trotzdem trifft der Verbraucher oftmals auf ein vergleichbares und damit austauschbares Backwarensortiment der verschiedenen Marktteilnehmer, seien es nun Handwerks- oder Industriebäcker. Werden die Differenzen jedoch nicht mehr wahrgenommen, beeinflusst in der Regel der Preis maßgeblich die

Kaufentscheidung. Handwerksbäcker haben jedoch die Möglichkeit, sich mit beständig bester Qualität und individuellen Produkten als unverwechselbar zu präsentieren.

Mit der *brotmanufaktur* steht Ihnen ein einmaliges Hilfsmittel für die Entwicklung neuer Rezepturen zur Verfügung. Ihre eigene Kreativität wird unterstützt durch ein Programm, welches Sie vom Getreidemischungsverhältnis über Zugabemengen der Zutaten bis hin zur Umrechnung auf jede gewünschte Chargengröße auf dem Weg zu Ihren Rezeptur-entwicklungen komfortabel begleitet. Nutzen Sie die Chancen, die sich Ihnen bieten.



Bundesfachschule des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.
www.bufa-weinheim.de





brotmanufaktur
INDIVIDUELLE REZEPTUREN

REZEPTREIHE | KARL MÜLLER

QUARKBROT

SAURTEIG
ROGGENMEHL Type 1150
WASSER

brotmanufaktur HAUPT MENÜ ERNEUERE ZUSATZE ERNEUERE WEIßEN

REZEPTUR-IDEE BROT

PROZENTGEHALT IM KASTEN 1000 g

AUSWAHL DER GETREIDE-MAHLERZEUGNISSE (GME)

WEIZEN	70 %	GERSTE	0 %
ROGGEN	30 %	BUCHWEIZEN	0 %
GERSTE	0 %	HAF	0 %
ERWEICH	0 %	REIS	0 %
ZIMMEL	0 %	HIRSE	0 %
ERHIT	0 %	QUINOA	0 %
WATZEL	0 %	AMARANTH	0 %

brotmanufaktur HAUPT MENÜ ERNEUERE ZUSATZE ERNEUERE WEIßEN

WEITERE ZUTATEN

FETTE	GEMÜSE
ZUCKER	GEWÜRZE / KRÄUTER
OLSAATEN	PIKANTE ZUTATEN
KEIMLINGS	BACHMITTEL
TROCKENFRÜCHTE	SONSTIGE ZUTATEN

WÄHLEN SIE DIE GERECHTE ANZAHL ALS WELCHER DIE ZUTATEN IN IHRER REZEPTUR WEINGEWENDET WÜRDEN

5,000 kg	2,786 kg
1,380 kg	0,765 kg
0,200 kg	0,111 kg

brotmanufaktur HAUPT MENÜ ERNEUERE ZUSATZE ERNEUERE WEIßEN

DEKOR

GEBEN SIE DIE DEKOR-ZUTATEN IN ANTEILEN AN

SCHOKOLADENKREBSEL	0
KORBSCHEKEL	0
SEIDEN	0
LINNSAAT	0
MOSES	0
HAUFERUSSEL	0
GETREIDESCHNITZ	0
MADEIRA	0
WAGELROSE	0
KAFEE BOHNE	0
PANIERMEHL	0
SCHOKOLADE	0

brotmanufaktur HAUPT MENÜ ERNEUERE ZUSATZE ERNEUERE WEIßEN

ZURÜCKNEHMUNG DER ARTIKELLE BEI DER IHREN ZUTATENANWAHL

WASSER	1000g

WÄHLEN SIE DIE VORSTUFEN ANS WELCHE WEINGEWENDET WÜRDEN SOLLTEN

BEWERTUNG FÜR DIE ERTRAGSKRAFT DER ERZEUGNISSE (GME) UND DIE WICHTIGEN ZUTATEN ANZAHL

SAURTEIG

QUELL- / BRÜHSTÜCK

ROGGENSTÜCK

WEIZENVORTEIS MIT/ OHNE HEFE

Mit der *brotmanufaktur* können Sie schnell und einfach auf die Bedürfnisse und Wünsche Ihrer Kunden reagieren und neue Genusserlebnisse kreieren. Bleiben Sie unvergleichbar und erhöhen Sie zudem die Wertschöpfung durch eigene Rezepturen!

Die *brotmanufaktur* ist die ideale Ergänzung zu den erfolgreichen Programmen bro:T und PIN-Backwaren. Erstellen Sie mit der *brotma-*

nufaktur individuelle Rezepturen, bewerten Sie die Ertragskraft Ihrer Artikel mit bro:T und bieten Sie Ihren Kunden mit PIN erstellte umfassende Informationen an.



Zentralverband des
Deutschen Bäckerverbands e.V.
www.baeckerhandwerk.de



Fax-Bestellung

Fax: 02224/7704-40

Bundesfachschule des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.
www.bufo-weinheim.de

Ja, hiermit bestelle(n) ich (wir) ____ Exemplar(e)

 **brotmanufaktur**

zum Preis von € 150,- je Exemplar.

Sonderpreis für Innungsmitglieder:

€ 20,- je Exemplar

Im Preis enthalten sind Porto, Verpackung und 7% MwSt.



Name _____

Straße _____ PLZ/Ort _____

Tel.: _____ e-mail _____

Ja, ich bin Mitglied der Innung _____ Name der Innung _____

Datum _____ rechtsverbindliche Unterschrift _____