

Knusprig und Saftig

*Wunderbare Würzmischungen für
gelungene Teigvariationen*



Geschätzte Kundin, Geschätzter Kunde,

Knuspriger Blätterteig umhüllt ein saftiges, duftendes Stück Fleisch. Erst beim Aufschneiden entfaltet sich der volle, wunderbar aromatische Duft des sanft gegarten Stücks und des ihn umhüllenden Kräutermantels.

Das altbewährte Dreiergespann von gutem Fleisch, chüschtigem Teig und einer liebevoll zubereiteten Füllung, lässt eine fast unendliche Vielfalt von Formen und Geschmacksrichtungen zu. Aus der Ideenschmiede von Pacovis stammen die vorliegenden Rezepte und Vorschläge. Sie sollen Ihnen als Anregung und Gedankenstütze für die kommende, kalte Jahreszeit dienen.

Phantasievoll kreierte Teigvariationen bereichern Ihre Auslage und fördern Ihr Image als profilierter Vertreter des traditionellen und gleichzeitig zeitgemässen Fleischhandwerks. Gerade durch die verblüffend einfache Zubereitung erleben Teigprodukte beim Verbraucher eine Renaissance und grosse Beliebtheit.

Pacovis bietet Ihnen in ihrem „Knusprig und Saftig“ Sortiment eine Fülle von ausgereiften Würzmischungen welche Sie in Ihrer kreativen Arbeit unterstützen. Lassen Sie sich inspirieren und setzen Sie auf eine Produktlinie die ein wunderbares Geschmackserlebnis mit einem gluschtigen Aussehen und einer einfachen Zubereitung vereint.

Inhalt

Hackfleisch im Blätterteigzopf 3



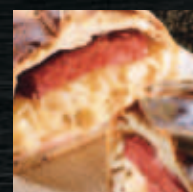
Reusstaler Schnecken/Beefschnecken 5



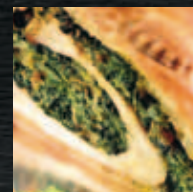
St. Galler Kalbfleischpastetli 7



Blätterteigroulade mit Pizzafüllung 9



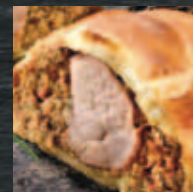
Rosmarinbraten im Ciabattateig 11



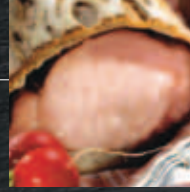
Berner Suurchrutlaib 13



Pouletbrust mit Ingwer in Blätterteig 15



Pouletbrust Emmental in Blätterteig 17



Trutenfleisch mit Camembert in Blätterteig 19



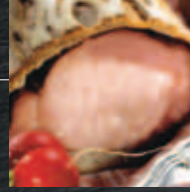
Indonesische Fleischtaschen 21



Trutenbrustfilet in Blätterteig mit Apfelfüllung 23



Schweinefilet mit Schinken-Morchelfarce 25



Lammmedaillons in Blätterteig 27



Rinderentrecôte Provençale in Blätterteig 29



Brotteig für Schinken oder Rippchen 31



Verkaufsfertige Produkte 33

Hackfleisch im Blätterteigzopf

Ausgangsmaterial

3 Stk. Blätterteigstreifen 30 x 10 cm

Füllung

700 g Hackfleisch gemischt

180 g kaltes Wasser

120 g Hackfleisch Fix

ANR 1439

1.0 kg Hackfleischmasse

Gewürze und Zutaten

Eigelb zum Bestreichen

Decor Oriental

ANR 3599

Arbeitsanleitung

1. Hackfleisch Fix in einer Schüssel mit Wasser mischen und ca. 10 Minuten quellen lassen.
2. Das gewolfte Rinderhackfleisch kräftig dazu mischen.
3. Die gemischte Hackfleischmasse gleichmässig auf die drei Blätterteigstreifen als Wurst in der Mitte auftragen, die Blätterteigränder mit Eigelb bestreichen und dann über der Hackmasse zusammen schlagen, so dass drei gleiche Zopfstränge entstehen.
4. Die drei entstandenen Rollen zu einem oder zwei kleineren Zöpfen flechten.
5. Die Oberfläche des Zopfes mit Eigelb bestreichen und dezent mit Decor Oriental bestreuen.

Zubereitung

Die Zöpfe auf Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen 45 Minuten bei 200 °C backen.

Bemerkung

Die Backbleche mit wenig Wasser betropfen, dann geht der Blätterteig schöner auf. Beim Kombidämpfer kann die Befeuchtung betätigt werden.



Reusstaler Schnecken/ Beefschnecken

Ausgangsmaterial

Blätterteig ausgerollt ca. 40 x 60 cm

Füllung

2.1 kg Rinderhackfleisch

540 g Wasser

360 g Hackfleisch Fix

ANR 1439

3.0 kg Hackfleischmasse

Gewürze und Zutaten

Eigelb zum Bestreichen

Arbeitsanleitung

1. Hackfleisch Fix in einer Schüssel mit Wasser mischen und ca. 10 Minuten quellen lassen.
2. Das gewolfte Rinderhackfleisch kräftig dazu mischen.
3. Die gemischte Hackfleischmasse gleichmässig auf den Blätterteig auftragen. Dabei auf der unteren und oberen Seite einen Rand von 5 cm frei lassen und diesen mit Eigelb bestreichen.
4. Von der unteren Seite den Blätterteig einschlagen und zu einer Rolle aufrollen. Den oberen mit Eigelb bestrichenen Rand mit der Rolle verkleben. Die Klebestelle sollte auf der Blechseite liegen.
5. Die Rolle im Kühlhaus gut durchkühlen.
6. Die durchgekühlte Rolle wird in 2 cm dicke Scheiben geschnitten und auf einer Platte für die Präsentation zum Verkauf angerichtet.

Zubereitung

Die Reusstaler Schnecken auf Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 200 °C backen.

Bemerkung

Die Backbleche mit wenig Wasser betropfen, dann geht der Blätterteig schöner auf. Beim Kombidämpfer kann die Befeuchtung betätigt werden. Die Reusstaler Schnecken eignen sich als Hauptgericht oder Apérogebäck.



St. Galler Kalbfleischpastetli

Ausgangsmaterial

- 20 Stk. Blätterteigtaler mit 12 cm Durchmesser
20 Stk. Blätterteigtaler mit 6 cm Durchmesser

Füllung

- 700 g Kalbhackfleisch, 3 mm gewolft
120 g Hackfleisch Fix ANR 1439
120 g kaltes Wasser
60 g Rahm
20 g frische Petersilie, fein gehackt

1.02 kg Hackfleischmasse

Gewürze und Zutaten

- 20 Alu Pastetli Formen ANR 3469
Eigelb zum Bestreichen

Arbeitsanleitung

1. Hackfleisch Fix in einer Schüssel mit Wasser und Rahm mischen und ca. 10 Minuten quellen lassen.
2. Das gewolft Kalbhackfleisch und die gehackte Petersilie kräftig dazu mischen.
3. Die grossen Blätterteigtaler in die Alu Pastetli Formen einlegen und mit der Kalbhackfleischmasse gleichmässig füllen.
4. Die kleineren Blätterteigtaler auflegen und am Rand verschliessen.
5. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und ggf. ein Decor aus Blätterteig anbringen.

Zubereitung

Die Kalbfleischpastetli auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 200 °C backen.

Bemerkung

Die Backbleche mit wenig Wasser betropfen, dann geht der Blätterteig schöner auf. Beim Kombidämpfer kann die Befeuchtung betätigt werden. Die Kalbfleischpastetli sind eine fleischige Ergänzung zu den Käsküchlein.



Blätterteigroulade mit Pizzafüllung

Ausgangsmaterial

Blätterteig ca. 30 x 40 cm

Gewürze und Zutaten

500 g	Kalbsbrät
150 g	Brötchen/Toastbrot gewürfelt
90 g	pasteurisiertes Vollei
150 g	Salami
150 g	Kochschinken
150 g	Rauchfleischzuschnitte
150 g	Emmentaler
100 g	Peperoni rot, tiefgekühlt oder frisch
100 g	Peproni grün, tiefgekühlt oder frisch
200 g	Champignons aus der Dose
1740 g	Füllung

Gewürze und Zutaten für Varianten

Streuwürze naturelle	ANR 9372
Kräutermischung italienisch fein	ANR 1140
Eigelb zum Bestreichen	

Arbeitsanleitung

1. Das gewürfelte Brot mit dem Vollei mischen.
2. Das Brät zugeben und alles nochmals gut verkneten.
3. Alle weiteren Zutaten fein würfeln und in die Brätmasse einarbeiten.
4. Mit den Gewürzen abschmecken.
5. Die Masse etwa 1 cm dick auf den Blätterteig auftragen; dabei auf der oberen und unteren Seite einen Rand von je 2 cm freilassen und diesen mit Eigelb bestreichen.
6. Von der unteren Seite den Blätterteig einschlagen und zu einer Rolle aufrollen.
7. Die fertige Rolle mit einem Teiggrädchen oder einer Gabel einstechen, mit Eigelb bestreichen und nach Geschmack mit den italienischen Kräutern bestreuen.
8. Die Rolle kann auch, gut durchgekühlt, in 2 cm dicke Scheiben geschnitten werden.

Zubereitung

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 60 Minuten backen.
Die Portionenscheiben ca. 20 Minuten bei 200 °C backen.

Bemerkung

Ideal als Apéro-Gebäck im Partyservice.



Rosmarinbraten im Ciabattateig

Ausgangsmaterial

Schweinsnierstück
Schweinebrust ohne Schwarte mager
Ciabattateig vom Bäcker

Lakezusammensetzung für 15% Einspritzung

40.6 kg	Eis / Wasser	
4.0 kg	Viandasol PA 20 flüssig	ANR 1927
5.4 kg	Nitritpökelsalz	
50.0 kg	Lake	

Gewürze und Zutaten

Rosmarin geschnitten ANR 6055

Arbeitsanleitung

1. Schweinsnierstück fett- und sehnenfrei zuschneiden.
2. Schweinebrust ohne Bein und Schwarte zuschneiden.
3. Die Lake in der oben aufgeführten Reihenfolge anrühren, Idealtemperatur 2 - 4 °C.
4. Schweinsnierstücke und Schweinebrüste mit der hergestellten Lake auf festgelegte Einspritzmenge mit dem Injektor spritzen.
5. Fleisch in den Tumbler geben und im Intervall 12 Stunden mechanisch behandeln (z. B. 10 Minuten Arbeit, 20 Minuten Pause bei 4 Umdrehungen pro Minute).
6. Die Fleischtemperatur nach dem Poltern/Massieren sollte 4 °C nicht übersteigen.
7. Schweinebrust als Platte aufschneiden und die Oberfläche mit Rosmarin würzen.
8. Die gewürzte Brust in die mit Folie ausgelegte King of Bacon Form einlegen.
9. Das Schweinsnierstück in die Mitte der Schweinebrust legen. Die Brust anschliessend einschlagen und den Deckel der Form anpressen.
10. Die in der Form eingelegten Fleischstücke im Backofen bei 130 °C auf eine Kerntemperatur von 63 °C backen.
11. Schweinebraten an der Luft erkalten lassen und im Kühlraum auf eine Kerntemperatur von 4 °C kühlen.
12. Den Ciabattateig (ca. halbe Menge des Bratengewichtes) ausrollen und den Rosmarinbraten damit einschlagen.
13. Zur Dekoration mit einem Netzroller einen Teigstreifen einschneiden und auf den mit Wasser bestrichenen Rosmarinbraten im Teig auflegen.
14. Im vorgeheizten Backofen für 20 Minuten bei 220 °C anbacken, Temperatur auf 180 °C zurückdrehen und weitere 30 Minuten vorbacken.

Zubereitung

Den vorgebackenen Rosmarinbraten im vorgeheizten Backofen etwa 2 Stunden bei 180 °C fertig backen.

Bemerkung

Die Brotteigprodukte sollten immer vorgebacken werden, damit der Teig nicht vom Schinken läuft.



Berner Suurchrutlaib

Ausgangsmaterial

30	Scheiben Berner Zungenwurst, ca. 1 cm dick	
60	dünne Scheiben Kochspeck	
500 g	gekochtes Sauerkraut	
100 g	Birne frisch, klein gewürfelt/geraffelt	
2 g	Zimt	ANR 3137
10 Stk.	Brotteigquadrate 20 x 20 cm, ca. 1 cm dick	

Gewürze und Zutaten

Wasser zum Abstreichen der kleinen Laibe

Decorgewürze zum Bestreuen der Oberfläche:

z.B.	• Rosmarin	ANR 6055
	• Körnlimix	ANR 8870
	• Kräutermischung Provence	ANR 1139

Arbeitsanleitung

1. Birne schälen, Kerngehäuse herausnehmen und klein würfeln oder reiben.
2. Das gekochte Sauerkraut ausdrücken und mit der Birne und dem Zimt mischen.
3. Die Brotteigquadrate mit den halbierten Kochspeckscheiben in der Mitte belegen.
4. Darauf das Sauerkrautgemisch verteilen und die Zungenwurstscheiben legen.
5. Den Brotteig am oberen Rand mit Wasser anfeuchten.
6. Die Teigseiten überschlagen und die Enden zusammendrücken.
7. Die Teigoberfläche mit Wasser abstreichen und nach Geschmack mit einem Decorgewürz bestreuen.
8. Die Teigoberfläche kann eingeschnitten oder mit einer Gabel eingestochen werden.
9. Die Suurchrutlaibe auf Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen für 15 Minuten bei 220 °C vorbacken und abkühlen lassen.

Zubereitung

Die Suurchrutlaibe auf Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen für 25 Minuten bei 180 °C fertig backen.

Bemerkung

Die Brotteigprodukte sollten immer vorgebacken werden, damit der Teig nicht vom Schinken läuft.



Pouletbrust mit Ingwer in Blätterteig

Ausgangsmaterial

- 4 Stk. Blätterteigquadrate 13 x 13 cm
- 400 g Pouletbrust klein gewürfelt
- 200 g Salatgurke
- 100 g rote Paprikaschote
- 60 g Mu-Err Pilze (Judasohren) eingeweicht
- 40 g frischer Ingwer geschält

Gewürze und Zutaten

- | | | |
|---------|------------------------|----------|
| 20 g | Streuwürze naturelle | ANR 9372 |
| 5 - 8 g | Zucker | |
| 1 g | Pfeffer weiss gemahlen | ANR 6014 |
| | Eigelb zum Bestreichen | |

Arbeitsanleitung

1. Pouletbrust, Salatgurke, Paprika klein würfeln. Den Ingwer und die Pilze fein hacken.
2. Die Pouletbrustwürfel kurz im heissen Fett anbraten. Danach die restlichen Zutaten dazu geben.
3. Mit der Streuwürze, Zucker und Pfeffer abschmecken.
4. Alles zusammen abkühlen lassen.
5. Die Blätterteigquadrate mit dem Eigelb an den Rändern bestreichen und die abgekühlte Füllung mit einem Löffel in die Mitte geben.
6. Die Ecken der Blätterteigquadrate in der Mitte zusammenschlagen und mit Teigornamenten garnieren.
7. Die Teigoberfläche mit dem Eigelb bestreichen.

Zubereitung

Die Blätterteigspezialitäten auf Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen 15 - 20 Minuten bei 180 bis 200 °C backen.

Bemerkung

Die Backbleche mit wenig Wasser betropfen, dann geht der Blätterteig schöner auf. Beim Kombidämpfer kann die Befeuchtung betätigt werden.



Pouletbrust Emmental in Blätterteig

Ausgangsmaterial

- 10 Stk. Pouletbrust à 150 g
- 10 Stk. Blätterteigquadrate 20 x 20 cm

Füllung

- 500 g Blattspinat
- 200 g Emmentaler gerieben
- 100 g Crème fraîche
- 100 g Röstzwiebeln ANR 1160

Gewürze und Zutaten

- 150 g Maricrème Tomate Basilikum ANR 5616
- 20 g Verstärker ANR 9708
- Vier Pfeffermischung ANR 1970
- Eigelb zum Bestreichen

Arbeitsanleitung

1. Pouletbrust am Tag zuvor mit Maricrème Tomate Basilikum marinieren.
2. Blattspinat in einer Pfanne ohne Fett etwas andünsten, damit das Wasser verdunstet.
3. Alle Zutaten für die Füllung mischen. Dabei mit Verstärker und Vier Pfeffermischung würzen.
4. In die Pouletbrust seitlich eine Tasche einschneiden und mit einem Teil der Füllung füllen.
5. Den Rest der Füllung auf die Blätterteigquadrate auflegen und die Pouletbrüste darauf legen.
6. Die Blätterteigränder mit Eigelb bestreichen, über die Pouletbrust schlagen und zu einem Päckchen formen.
7. Die Teigoberfläche mit Eigelb bestreichen und ggf. mit einer Garnitur abschliessen.

Zubereitung

Die Blätterteigpäckchen auf Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen 25 - 30 Minuten bei 200 °C backen.

Bemerkung

Die Backbleche mit wenig Wasser betropfen, damit der Blätterteig schöner aufgeht. Beim Kombidämpfer kann die Befeuchtung betätigt werden.



Trutenfleisch mit Camembert in Blätterteig

Ausgangsmaterial

1.0 kg	Trutenbrust gewürfelt 1.5 x 1.5 cm	
700 g	Camembert	
300 g	Crème fraîche	
50 g	gehackte Pistazien	ANR 1154
	Blätterteig in Vierecken von 13 x 13 cm	

Gewürze und Zutaten

25 g	Streumix OG	ANR 9834
5 g	Dekor Oriental	ANR 3599
4 g	Vier Pfeffermischung	ANR 1970

Arbeitsanleitung

1. Das gewürfelte Trutenfleisch mit dem Streumix OG würzen und kurz anbraten.
2. Danach abkühlen lassen.
3. Den Camembert in 1 cm grosse Würfel schneiden und mit Crème fraîche und den Gewürzen mischen. Anschliessend mit dem gebratenen Trutenfleisch vermengen.
4. Die Blätterteigvierecke an den Rändern mit Eigelb bestreichen und ca. 100 g von der Füllung auflegen.
5. Die Ecken über der Füllung zusammen legen und mit einem Dekorausstecher abschliessen.
6. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen.

Zubereitung

Die Blätterteigspezialitäten auf Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 180 bis 200 °C backen.

Bemerkung

Die Backbleche mit wenig Wasser betropfen, dann geht der Blätterteig schöner auf. Bei Kombidämpfer kann die Befeuchtung betätigt werden.



Indonesische Fleischtaschen

Ausgangsmaterial

- 4 Stk. Blätterteigquadrate 12 x 12 cm
- 500 g Schweinegeschnetzeltes
- 200 g Weisskohl in feine Streifen geschnitten
- 50 g Zwiebeln fein gehackt

Gewürze und Zutaten

- 80 g Hotmarinade DELICIA ANR 8859
- Eigelb zum Bestreichen
- Bratfett oder Öl

Arbeitsanleitung

1. Schweinegeschnetzeltes mit der Hotmarinade DELICIA marinieren.
2. Weisskohl und Zwiebel schneiden.
3. Das Geschnetzelte in der heissen Pfanne mit dem Bratfett anbraten und dann den Weisskohl und die Zwiebeln dazu geben, 5 Minuten ziehen lassen und anschliessend abkühlen.
4. Die Blätterteigquadrate am Rand mit Eigelb bestreichen. Die abgekühlte Füllung darauf verteilen und wie einen Briefumschlag zusammen falten oder wie Frühlingsrollen einschlagen.
5. Die Oberfläche mit dem Eigelb bestreichen und eine Garnitur auflegen.

Zubereitung

Die Blätterteigspezialitäten auf Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 180 bis 200 °C backen.

Bemerkung

Die Backbleche mit wenig Wasser betropfen, dann geht der Blätterteig schöner auf. Beim Kombidämpfer kann die Befeuchtung betätigt werden.



Trutenbrustfilet in Blätterteig mit Apfelfüllung

Ausgangsmaterial

Trutenfilet aus der Brust

Blätterteig

Füllung

100 g Kalbsbrät

100 g Füllung Apfel Curry

ANR 1181

100 g Wasser oder Apfelsaft

3 g Decormischung Grün

ANR 6421

10 g Streuwürze naturelle

ANR 9372

Gewürze und Zutaten

Streumix OG

ANR 9834

Eigelb zum Bestreichen

Arbeitsanleitung

1. Trutenfilet mit Streumix OG würzen und mit wenig Fett in der Pfanne anbraten, danach abkühlen lassen.
2. Wasser oder Apfelsaft mit der Füllung Apfel Curry vermischen und quellen lassen.
3. Das Kalbsbrät mit der Füllung Apfel Curry, Streumix naturelle und der Decormischung Grün gut durchmischen.
4. Eine Blätterteigplatte in der gewünschten Grösse abschneiden. Die Ränder mit Eigelb bestreichen und die Hälfte der Füllung in der Mitte des Blätterteiges auflegen. Das abgekühlte Trutenfilet darauf legen und mit der restlichen Füllung ummanteln.
5. Den Blätterteig verschliessen und nach Geschmack verzieren.

Zubereitung

Im vorgeheizten Backofen ca. 45 - 60 Minuten, je nach Dicke, bei 200 °C backen.

Bemerkung

Zu Beginn des Backens etwas Wasser in den Backofen einspritzen, dann geht der Blätterteig schöner auf. Beim Kombidämpfer kann die Befeuchtung betätigt werden.



Schweinefilet mit Schinken-Morchelfarce

Ausgangsmaterial

1 Stk. Schweinefilet (ca. 500 g)
Blätterteig

Für die Farce

200 g Kochschinken
150 g Emmentaler Käse, gerieben
50 g getrocknete Morcheln (in Wasser einweichen)
50 g Crème fraîche
3 g Decormischung Grün ANR 6421

Gewürze und Zutaten

Streumix OG ANR 9834
Eigelb zum Bestreichen

Arbeitsanleitung

1. Das Schweinefilet mit Streumix OG würzen und von allen Seiten kurz anbraten.
2. Danach abkühlen lassen.
3. Die getrockneten Morcheln 30 Minuten in kaltes Wasser einlegen.
4. Anschliessend ausdrücken und klein schneiden.
5. Den Kochschinken für die Füllung durch die 3 mm Scheibe wolfen und mit den restlichen Zutaten gut mischen.
6. Einen Teil der Füllung auf den Blätterteig in der Mitte auftragen, das abgekühlte Schweinefilet auflegen und mit dem Rest der Füllung ummanteln.
7. Die Ränder des Blätterteigs mit Eigelb bestreichen, über das Filet einschlagen und die Enden gut andrücken.
8. Die Teigoberfläche mit Eigelb bestreichen und mit einem Teigdecor verzieren.

Zubereitung

Das Filet in Blätterteig auf Backpapier legen, im vorgeheizten Backofen 10 Minuten bei 220 °C anbacken und 50 Minuten bei 180 °C fertig backen.

Bemerkung

Die Backbleche mit wenig Wasser betropfen, dann geht der Blätterteig schöner auf. Bei Kombidämpfer kann die Befeuchtung betätigt werden.



Lammmedaillons in Blätterteig

Ausgangsmaterial

- 8 Stk. Lammmedaillons vom Rücken oder Keule
- 8 Stk. Blätterteigquadrate 12 x 12 cm

Füllung

- 400 g blanchierter Blattspinat geschnitten
- 100 g Champignons in Scheiben aus der Dose
- 100 g Streichleberwurst
- 20 g Crème fraîche
- 50 g Hackfleisch Fix ANR 1439

Gewürze und Zutaten

- Saucenmarinade Gyros ANR 9037

Arbeitsanleitung

1. Die Lammmedaillons mit der Saucenmarinade Gyros marinieren.
2. In einer heissen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten und abkühlen lassen.
3. Alle für die Füllung bestimmten Zutaten miteinander mischen.
4. Die Blätterteigquadrate mit Eigelb an den Rändern bestreichen und dann die Hälfte der Füllung auf 4 Platten verteilen.
5. Die abgekühlten Medaillons auflegen (2 Stk. pro Teigplatte).
6. Die restliche Füllung auf die Medaillons verteilen und mit einer Teigplatte abdecken.
7. Die Teigränder andrücken und mit Eigelb bestreichen.

Zubereitung

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 200 °C backen.

Bemerkung

Die Backbleche mit wenig Wasser betropfen, damit der Blätterteig schöner aufgeht. Beim Kombidämpfer kann die Befeuchtung betätigt werden.



Rinderentrecôte Provençale in Blätterteig

Ausgangsmaterial

- 10 Stk. Rinderentrecôte à 150 g ohne Fettdeckel
10 Stk. Blätterteigquadrate 20 x 20 cm

Provençaleauflage

- | | | |
|-------|--------------------------|----------|
| 350 g | Friskäse | |
| 50 g | Rusk | ANR 2134 |
| 5 g | Kräutermischung Provence | ANR 1139 |
| 10 g | Streuwürze naturelle | ANR 9372 |

Gewürze und Zutaten

- | | |
|------------------------|----------|
| Streumix OG | ANR 9834 |
| Eigelb zum Bestreichen | |

Arbeitsanleitung

1. Die portionierten Rinderentrecôte mit Streumix OG würzen, von allen Seiten kurz anbraten und danach abkühlen.
2. Alle Zutaten für die Provençaleauflage gut vermischen bis eine glatte, gleichmässige Masse entsteht.
3. Die Blätterteigquadrate an den Rändern mit Eigelb bestreichen.
4. Die Provençaleauflage auf die ausgekühlten Rinderentrecôte aufstreichen oder aufspritzen. Die Entrecôte anschliessend auf die Mitte der Teigquadrate legen.
5. Den Teig von zwei Seiten hochklappen, so dass oben in der Mitte eine Öffnung verbleibt.
6. Die verbleibenden Teigseiten werden angedrückt und mit einem Teigroller abgerädelt.
7. Die Blätterteigtasche mit Eigelb bestreichen.

Zubereitung

Die Blätterteigspezialitäten auf Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 200 °C backen.

Bemerkung

Die Backbleche mit wenig Wasser betropfen, damit der Blätterteig schöner aufgeht. Beim Kombidämpfer kann die Befeuchtung bestätigt werden.



Brotteig für Schinken oder Rippchen

Ausgangsmaterial

- 1.0 kg Ruchmehl oder Halbweissmehl
- 0.6 kg Wasser
- 50 g Öl
- 42 g Hefe
- 25 g Speisesalz

Gewürze und Zutaten für Varianten

Z.B.

- 200 g Oliven gehackt
- 200 g Speckwürfel
- 10 g Rosmarin geschnitten ANR 6055
- 25 g Kräutermischung italienisch fein ANR 1140
- 25 g Kräutermischung Provence ANR 1139

Arbeitsanleitung

1. Mehl und Salz in einer Schüssel oder Knetmaschinenschüssel mischen.
2. Hefe mit einem Teil Wasser vormischen (in der Mitte des Mehlgemisches), etwas Mehl darüber streuen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
3. Alle Zutaten für den Teig in der Knetmaschine ca. 10 bis 15 Minuten kräftig kneten lassen.
4. Den Teig herausnehmen und nochmals kräftig von Hand über den Tisch schlagen. Danach für 2 bis 3 Stunden in einer mit einem feuchten Tuch zugedeckten Schüssel ruhen lassen.
5. Der Teig sollte um das Doppelte aufgehen und kann während dieser Zeit vorsichtig zusammengelegt werden, um dann nochmals in der Schüssel aufzugehen.
6. Für die Brotvarianten werden die Zutaten nach Wahl in den Teig eingearbeitet. Die fertig eingeschlagenen Teigspezialitäten werden vorgebacken oder im Kühlraum bis zum Verkauf gelagert.

Zubereitung

Der Teig kann jetzt zum Einschlagen von Schinken, Saucisson, Berner Zungenwurst und weiteren Brotteigspezialitäten verarbeitet werden.



Verkaufsfertige Produkte

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Bildübersicht der vorgestellten Rezepte wie Sie diese in Ihrer Verkaufsauslage präsentieren könnten.

Hackfleisch in Blätterteigzopf

*Verkaufsfertig für Ihre Auslage.
Siehe Rezept Seite 3*



Reusstaler Schnecken/Beefschnecken

*Verkaufsfertig für Ihre Auslage.
Siehe Rezept Seite 5*



St. Galler Kalbfleischpastetli
Verkaufsfertig für Ihre Auslage.
Siehe Rezept Seite 7



Blätterteigroulade mit Pizzafüllung
Verkaufsfertig für Ihre Auslage.
Siehe Rezept Seite 9



Rosmarinbraten im Ciabattateig
Verkaufsfertig für Ihre Auslage.
Siehe Rezept Seite 11



Berner Suurchrutlaib
Verkaufsfertig für Ihre Auslage.
Siehe Rezept Seite 13



Pouletbrust mit Ingwer in Blätterteig
Verkaufsfertig für Ihre Auslage.
Siehe Rezept Seite 15



Pouletbrust Emmental in Blätterteig
Verkaufsfertig für Ihre Auslage.
Siehe Rezept Seite 17



Trutenfleisch mit Camembert in Blätterteig

Verkaufsfertig für Ihre Auslage.

Siehe Rezept Seite 19



Indonesische Fleischtaschen

Verkaufsfertig für Ihre Auslage.

Siehe Rezept Seite 21



Trutenbrustfilet in Blätterteig mit Apfelfüllung

Verkaufsfertig für Ihre Auslage.

Siehe Rezept Seite 23

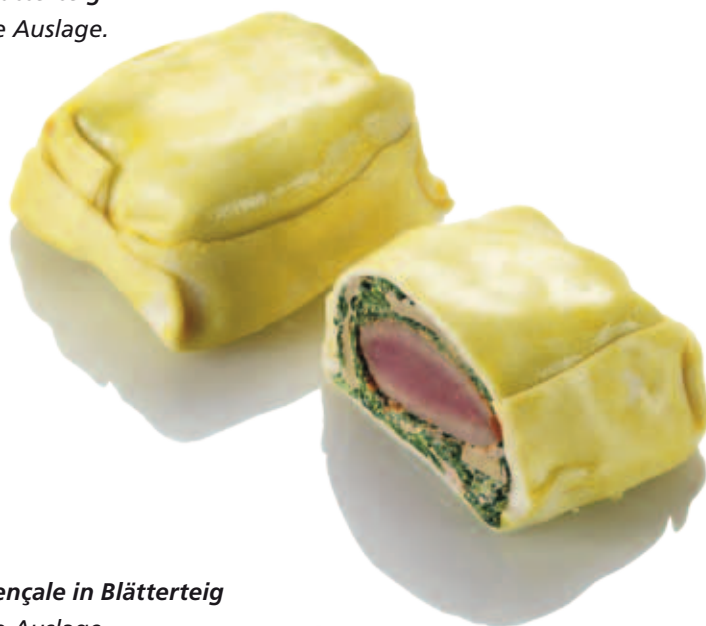


Schweinefilet mit Schinken-Morchelfarce

Verkaufsfertig für Ihre Auslage.
Siehe Rezept Seite 25

**Lammmedaillons in Blätterteig**

Verkaufsfertig für Ihre Auslage.
Siehe Rezept Seite 27

**Rinderentrecôte Provençale in Blätterteig**

Verkaufsfertig für Ihre Auslage.
Siehe Rezept Seite 29



*Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
Tel. +41 (0)56 485 93 99
Fax. +41 (0)56 485 93 60
info@pacovis.ch
www.pacovis.ch*