

# Heidelbeer-Pasteten



Foto: Eichler

## Blätterteig-Kleintorten mit Konditorcreme

Herstellungszeit für  
10 Pasteten ca. 30 Min.;  
Materialeinsatz  
ca. 1,55 Euro/Pastete

### Zutaten 10 Pasteten

|               |                         |
|---------------|-------------------------|
| Böden         |                         |
| 1,500 kg      | Blätterteig             |
| Konditorcreme |                         |
| 1,000 kg      | Vollmilch               |
| 0,150 kg      | Eigelb (5 Stück)        |
| 0,150 kg      | Zucker                  |
| 0,010 kg      | Vanillearoma, natürlich |
| 0,100 kg      | Cremepulver             |
| Belag         |                         |
| 1,500 kg      | Heidelbeeren, frisch    |
| 0,500 kg      | Agar-Agar-Geleeguss     |

## Tipps zu Herstellung und Verkauf von Heidelbeer-Pasteten

### Herstellung

- Konditorcreme:**
- 750 g Milch aufkochen.
  - Eigelb, Zucker, Vanillearoma und Cremepulver mit 250 g kalter Milch verrühren.
  - In die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen. Zum Weiterverarbeiten auf etwa 35 °C abkühlen lassen.
- Pastetenböden:**
- Blätterteig für die Ringe 6 mm für die Böden 3 mm stark ausrollen.
- Backen:**
- Backtemperatur: 210 °C  
Backzeit: 35 Minuten

- Fertigstellung:**
- (Bild B) Die Pasteten auskühlen lassen.
  - Frische Heidelbeeren (150 g pro Pastete) einfüllen und mit Geleeguss abglänzen.

### Herstellungstipps

- Backen:**
- Blätterteiggebäcke immer gut ausbacken, sonst besteht die Gefahr des Speckigwerdens.
- Konditorcreme:**
- Die backfeste Konditorcreme eignet sich sehr gut zum Füllen anderer Gebäcke und zur Herstellung von Buttercreme.
- Dekor:**
- Anstelle von Geleeguss mit Staubzucker besieben.

### Verkaufshinweis

Blätterteiggebäck mit frischen Heidelbeeren und frisch gekochter Creme.

### Fakten

- Gebäckgruppe:**
- Feingebäck, Kuchen
- Zutaten:**
- Blätterteig (Weizenmehl, Wasser, Butter, Salz), Früchte, Creme (Milch, Zucker, Ei, Stärke, Aroma), Geleeguss
- Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen:**
- Weizenmehlerzeugnis, Milcherzeugnis, Eierzeugnis
- Geschmack:**
- Frische Heidelbeeren auf einer Grundlage von cremigem Pudding und zartem Blätterteig
- Haltbarkeit:**
- 1 Tag

### Der Bäcker

**Ekkehard Eichler**  
Unser Autor ist Konditormeister und erwarb in vier Jahrzehnten vielfältige, fachliche Erfahrungen in nationalen und internationalen Betrieben.

### Kalkulation

| Rohstoffe                                                              | Rezeptgewicht / kg | € / kg | Kosten in € | Meine Zahlen |       |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|-------------|--------------|-------|
| Blätterteig für 10 Torten                                              | 1,500              | 2,30   | 3,45        | _____        | _____ |
| Konditorencreme für 10 Torten                                          |                    |        |             |              |       |
| Vollmilch                                                              | 1,000              | 0,95   | 0,95        | _____        | _____ |
| Eigelb (5 Stück)                                                       | 0,150              | 2,80   | 0,42        | _____        | _____ |
| Zucker                                                                 | 0,150              | 0,94   | 0,14        | _____        | _____ |
| Vanillearoma, natürlich                                                | 0,010              | 42,80  | 0,43        | _____        | _____ |
| Cremepulver                                                            | 0,100              | 1,40   | 0,14        | _____        | _____ |
| Belag                                                                  |                    |        |             |              |       |
| Heidelbeer, frisch                                                     | 1,500              | 6,00   | 9,00        | _____        | _____ |
| Agar-Agar-Geleegruss                                                   | 0,500              | 1,80   | 0,90        | _____        | _____ |
| Rohstoffaufwand                                                        |                    |        | 15,43       | _____        | _____ |
| Zeitbedarf für 10 Pastetentorten 35 Minuten – Minutenkostensatz 1,10 € |                    |        |             |              |       |
| Produktionskosten = 35 Min. x 1,10 €                                   |                    |        |             |              |       |
| Produktionsstückkosten                                                 |                    | 100 %  | 38,50       | _____        | _____ |
| Kommissionierung                                                       |                    | 6 %    | 2,31        | _____        | _____ |
| Auslieferung                                                           |                    | 14 %   | 5,39        | _____        | _____ |
| Verwaltung und Gewinn                                                  |                    | 20 %   | 7,70        | _____        | _____ |
| Bäckereiabgabepreis                                                    |                    | 100 %  | 53,90       | _____        | _____ |
| Verkauf                                                                |                    | 75 %   | 40,43       | _____        | _____ |
| Rohstoffaufwand                                                        |                    |        | 15,43       | _____        | _____ |
| Nettoaufwand I                                                         |                    | 100 %  | 109,76      | _____        | _____ |
| Retouren                                                               |                    | 4 %    | 4,39        | _____        | _____ |
| Nettoaufwand II                                                        |                    | 100 %  | 114,15      | _____        | _____ |
| Umsatzsteuer                                                           |                    | 7 %    | 7,99        | _____        | _____ |
| Kalkulierter Ladenpreis f. 10 Pastetentorten à 16 cm ø                 |                    |        | 122,14      | _____        | _____ |
| Ladenverkaufspreis für 1 Torte à 16 cm ø à 6 Stück                     |                    |        | 12,21       | _____        | _____ |
| Ladenverkaufspreis für 1 Stück                                         |                    |        | 2,04        | _____        | _____ |

### Rezeptdatenbank:

Über 400 Profi-Rezepte in den Bereichen Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren finden Sie auf [www.abzonline.de/rezepte](http://www.abzonline.de/rezepte)