

Spezial-Spritzkuchen

Fettgebäck aus aromatisierten Brandmassen

Herstellungszeit für
40 Stück ca. 25 Min.;
Materialeinsatz
ca. 0,16 Euro/Stück

Zutaten 40 Stück

Brandmasse ‚Kaffee‘

0,660 kg	Vollmilch
0,230 kg	Butter
0,030 kg	Zucker
0,016 kg	Instantkaffee
0,016 kg	Salz
0,470 kg	Weizenmehl Type 405

0,660 kg	Vollei
0,400 kg	Fritierfett
0,240 kg	Zucker



Herstellung und Verkauf von Spezial-Spritzkuchen

Rezeptvariationen:

Brandmasse ‚Zimt‘:

0,670 kg Vollmilch
0,230 kg Butter
0,030 kg Zucker
0,006 kg Zimt, gemahlen
0,016 kg Salz
0,470 kg Weizenmehl Type 405

0,670 kg Vollei

Brandmasse ‚Bergamotte‘:

0,670 kg TK-Bergamottepüree
0,230 kg Butter
0,030 kg Zucker
0,016 kg Salz
0,470 kg Weizenmehl Type 405

0,670 kg Vollei

Brandmasse ‚Erdnuss‘:

0,670 kg Vollmilch
0,230 kg Erdnussbutter
0,030 kg Zucker
0,016 kg Salz
0,470 kg Weizenmehl Type 405

0,670 kg Vollei

Herstellung:

1. Milch (oder Fruchtmilch), Butter, Zucker und Kaffeepulver (oder Zimt, Erdnussbutter) aufkochen.

2. Das gesiebte Mehl dazugeben und auf 80 °C abrösten. Anschließend auf ein Blech kippen und abkühlen lassen.

3. Die Masse in einen Chromstahlkessel füllen und in der Rührmaschine die Eier langsam begeben.

4. (Bild A) Die Masse wird in Form einer Acht auf Silikonpapierstreifen dressiert und bei 175 °C frittiert. Dank der Streifen können die Spritzkuchen einfach und sicher in das heiße Fett gelegt werden.

5. (Bild B) Das Frittierfett soll über das Papier laufen und die Produkte von hinten erhitzen, so lösen sie sich vom Papier. Das Papier kann nun vorsichtig entfernt werden.

6. (Bild C) Die fertigen Produkte in Zucker wenden, der auch aromatisiert sein kann, wie mit gemahltem Kaffee (Verhältnis 1 : 1).

Herstellungstipps

Brandmasse:

Die Brandmasse wird verschiedenartig aromatisiert. Es können Gewürze dazugegeben, die Butter oder die Flüssigkeit ausgetauscht werden.

Wird statt Milch oder Wasser ein Fruchtmilch verwendet, wirkt sich das auf das Volumen aus. Es wird kleiner ausfallen. Aber gerade Zitrusaromen verleihen dem Produkt eine frische Note.

Fakten

Gebäckgruppe:

Fettgebäck

Zutaten:

Vollei, Frittierfett, Vollmilch, Weizenmehl, Butter, Bergamotte, Zucker, Erdnussbutter, Speisesalz, löslicher Kaffee, Zimt

Zutaten mit

ausgewiesenen Allergenen:

Weizenmehl, Eierzeugnis, Milcherzeugnis

Haltbarkeit:

1 Tag

Kalkulation

Rohstoffe	Rezeptgewicht / kg	€/ kg	Kosten in €	Meine Zahlen	
Vollmilch	0,660	0,95	0,63		
Butter	0,230	6,12	1,41		
Zucker	0,030	0,42	0,01		
Instantkaffee	0,016	6,98	0,11		
Salz	0,016	0,23	0,01		
Weizenmehl Type 405	0,470	0,35	0,16		
Vollei	0,660	3,00	1,98		
Frittierfett	0,400	3,71	1,48		
Zucker	0,240	0,42	0,10		
Rohstoffaufwand			5,90		

Zeitbedarf für 40 Stück in 25 Minuten – Minutenkostensatz 1,00 €

Produktionskosten = 25 Min. x 1,00 €

Produktionsstückkosten	100 %	25,00		
Kommissionierung	6 %	1,50		
Auslieferung	14 %	3,50		
Verwaltung und Gewinn	20 %	5,00		

Bäckereiabgabepreis

Verkauf	100 %	35,00		
Rohstoffaufwand	75 %	26,25		
		5,90		

Nettoaufwand I

Retouren	100 %	67,15		
	10 %	6,71		

Nettoaufwand II

Umsatzsteuer	100 %	73,86		
	7 %	5,17		

Kalkulierter Ladenpreis für 40 Spritzkuchen

79,03

Ladenverkaufspreis für 1 Spritzkuchen

1,98



Ein Rezept der Fachschule

Richemont

www.richemont.cc