

BACKWAREN



ANWENDUNGSLISTE

P R O D U K T E	Teigknetter	Universal Maschine	Microcut	B A S
	TK	UM	MC	
Brot				
Weizenbrot	X	X		
Toastbrot	X	X		
Weizenmischbrot	X	X		
Weizenschrotbrot	X	X		
Roggenbrot	X	X		
Roggenmischbrot	X	X		
Roggenschrotbrot	X	X		
Roggen- oder Weizenvollkornbrot	X	X		
Weißgebäck	X	X		
Milchgebäcke	X	X		
Hefeteiggebäcke	X	X		
Plunderteiggebäcke	X	X		
Blätterteiggebäcke	X	X		
Mürbeteiggebäcke	X	X		
Pizza allgemein	X	X		
Zwieback	X	X		
Honig- und Lebkuchen	X			
Hartkeks	X			
Weichkeks	X			
Kräcker	X			
Salzgebäck	X			
Corn massa (Tortilla)	X			
Fruchtfüllungen		X		

BACKWAREN

PRODUKTE	Teigknetter TK	Universal Maschine UM	Microcut MC	BAS
Käsefüllungen		X		
Sahnefüllungen		X		
Restbrot aufbereiten				X
Rework aufbereiten			X	X
Restteige aufbereiten				X
Keksbruch zerkleinern			X	
Danish Pastry	X			
Muffins (Teegebäck)	X	X		
Bagel	X	X		
Pastetenteig	X	X		
Pastetenteig unter Vakuum	X	X		
Baguette	X	X		
Croissants	X	X		
Paté à choux	X	X		
Madeleine	X	X		