

BAKO FLOCKEN

Dank des innovativen Walzentrocknungsverfahrens bieten die BÄKO Flocken ein intensives Aroma, eine knusprige Textur und vielfältige Einsatzmöglichkeiten - und das ganz ohne künstliche Zusatzstoffe, GVO-frei und teilweise auch glutenfrei sowie vegan.

611558
**BAKO Flocken
 Himbeere**
 1 kg

43,50 / kg

611556
**BAKO Flocken
 Champignon**
 1 kg

24,00 / kg



611557
**BAKO Flocken
 Honig**
 1 kg

13,80 / kg

611559
**BAKO Flocken
 Mango**
 1 kg

20,55 / kg

VORTEILE FÜRS BACKENDE HANDWERK:

<p>Knuspereffekt</p> <p>Fruchtchips als Highlight im Gebäck oder auf dem Gebäck.</p> 	<p>Längere Haltbarkeit</p> <p>Fruchtchips haben eine längere Haltbarkeit als frische Früchte.</p> 	<p>Andickende Eigenschaften</p> <p>Fruchtchips verbessern die Wasserbindung in Teigen.</p> 	<p>Differenzierung</p> <p>Fruchtchips helfen, sich im Wettbewerb abzuheben.</p> 	<p>Löslichkeit in Flüssigkeiten</p> <p>Fruchtchips können in verschiedene Anwendungen gelöst werden.</p> 
<p>Optisches Highlight</p> <p>Durch Ihre kräftigen Farben und Ihre Form begeistern die Chips Ihre Kunden.</p> 	<p>Naturbelassen, ohne Zusätze</p> <p>Fruchtchips sind frei von künstlichen Zusätzen.</p> 	<p>Geschmacksvielfalt</p> <p>Bietet eine breite Palette an Geschmäckern für kreative Produkte.</p> 	<p>Preisvorteil</p> <p>Fruchtchips sind oft kostengünstiger als frische oder gefriergetrocknete Früchte.</p> 	

Rezeptideen auf der Rückseite



NATÜRLICH. INTENSIV. VIELSEITIG.

Entdecken Sie die exklusiven BÄKO-Flocken – walzengetrocknete Flocken aus natürlichen Zutaten, speziell entwickelt für das Handwerksbäckerei- und Konditorengewerbe. Erhältlich in vier einzigartigen Sorten:

- Honig – milde Süße
- Himbeere – fruchtig und leicht säuerlich
- Mango – exotisch und aromatisch
- Champignon – herzhaft und umami

Dank des innovativen Walzentrocknungsverfahrens bieten die BÄKO-Flocken ein intensives Aroma, eine knusprige Textur und vielfältige Einsatzmöglichkeiten – und das ganz ohne künstliche Zusatzstoffe, GVO-frei und teilweise auch glutenfrei sowie vegan.



BÄKO-Flocken
Champignon

VERARBEITUNG & ANWENDUNG

BÄKO-Flocken lassen sich vielseitig einsetzen:

- Teigzutat: Perfekt zum Untermischen in Teige und Massen
- Topping & Dekor: Optischer und geschmacklicher Hingucker
- Füllungen & Cremes: Bringt intensive Aromen in Backwaren
- Bindemittel: Ideal für Saucen, Aufstriche und Pralinen
- Snacks & Müsli: Verleiht Riegeln und Cerealien den besonderen Kick

Tipp:

In Fett (z. B. Schokolade) bleiben die Flocken knusprig und stabil.

WARUM BÄKO-FLOCKEN?

- Maximale Geschmacksintensität durch hochkonzentrierte Zutaten
- Effiziente Verarbeitung – direkt einsetzbar, kein Vorquellen nötig
- Hervorragende Textur – knusprig in trockenen Anwendungen, saftig in feuchten Rezepturen
- Optischer Mehrwert – natürliche Farben sorgen für ansprechende Produkte
- Clean Label – frei von künstlichen Zusatzstoffen
- Kosteneffizient – spart Rohstoffe und reduziert Rezeptkosten
- Lange Haltbarkeit – mindestens 12 Monate lagerfähig

VORTEILE DER BÄKO-FLOCKEN AUF EINEN BLICK

- Intensiver Geschmack – mehr Aroma mit weniger Rohstoffeinsatz
- Kreative Anwendungen – von Brot bis Pralinen
- Optischer Mehrwert – natürliche Farben für besondere Effekte
- Perfekt für Handwerksbäcker, Konditoren & Snackerhersteller
- Einfache Lagerung & lange Haltbarkeit

Setzen Sie neue Impulse in Ihrer Backstube! Die BÄKO-Flocken – die clevere Zutat für innovatives Backen.



Alle Angaben ohne Gewähr. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



INNOVATIVES WALZENTROCKNUNGSVERFAHREN

Die besonders schonende Trocknung sorgt für eine außergewöhnliche Qualität:

- Bis zu 80 % der Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten
- Volles Aroma, natürliche Farbe und Textur bleiben bestehen
- Keimarme Verarbeitung für höchste Produktsicherheit
- Energieeffiziente Herstellung mit optimaler Haltbarkeit



**BÄKO-
Flocken
Himbeere**

SORTEN & ANWENDUNGSBEISPIELE

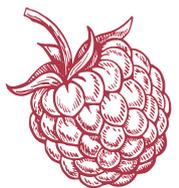
Sorte	Geschmack & Optik	Beispielhafte Anwendungen
Honig	mild-süß, goldgelb, flockig	Müslis, Plunderfüllung, Riegel, Gebäck, Aufstriche
Himbeere	fruchtig-säuerlich, pink	Sahnefüllungen, Macarons, Toppings, Muffins, Deko
Mango	exotisch-süß, gelb-orange	Fruchtschnitten, Croissants, Cheesecake, Riegel, Eistee
Champignon	herzhaft, umami, bräunlich	Baguette, Ciabatta, Focaccia, Brötchen, Brot, Aufstriche, pikante Gebäcke



**BÄKO-
Flocken
Honig**



**BÄKO-
Flocken
Mango**



BAKO FLOCKEN REZEPTIDEEN



/// REZEPTIDEE CHAMPIGNON STANGEN

Quellstück: 500 g Champignonflocken
1.500 g Wasser

Quellzeit: 2 Std.

2.000 g Quellstück

Vorteig: 2.000 g Weizenvollkornmehl
2.000 g Wasser
20 g Hefe

4.020 g Vorteig

**2 Std. bei Raumtemperatur,
anschließend gekühlt über Nacht reifen lassen**

Hauptteig: 2.000 g Quellstück
8.000 g Weizenmehl Type 550
4.020 g Vorteig
220 g Salz
100 g Hefe
200 g Biobackmittel 2%*
ca. 5.000 g Wasser

19.540 g Hauptteig
500 g Champignonflocken
zum einstreuen

Knetzeit: Stufe 1: 8 Minuten
Stufe 2: 4 Minuten

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: ca. 60 Min. bei Raumtemperatur,
1 x aufziehen

Teigeinlage: 3.000 g Teig für 12 Stangen
Gärverzögerung: über Nacht bei 4 – 6°C

Aufarbeitung: Am nächsten Tag den reifen Teig auf
einen mit Roggenmehl gemehlten
Tisch stürzen. Mit einem Teigspachtel
längliche Stücke von etwa 250 g Teig
abteilen und auf einen Abzieher legen.

Stückgare: ca. 15 Minuten

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 220 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

*je nach Produktmenge anpassen

/// REZEPTIDEE MÜRBETALER MIT FLOCKEN

Teig: 10 g Salz
600 g Butter
200 g Zucker
80 g Honig oder Backhonig
100 g Vollei
1.000 g Weizenmehl Type 550
10 g Backpulver GDL

2.000 g Teig
200 g BAKO-Flocken
Mango, Himbeere
oder Honig

**2.200 g Mango, Himbeer oder
Honig-Mürbeteig**

Herstellung: Butter, Zucker, Honig und Ei glatt
arbeiten. Mehl mit dem Backpulver
unter die Eimasse rühren. Am Ende
die BAKO-Flocken Mango, Himbeere
oder Honig schonend unterkneten.
Danach lange Stränge mit ca. 3 cm
Durchmesser formen und kühlen.
Die Stränge in gleichmäßige Schei-
ben schneiden.

Backtemperatur: 180-190 °C
Backzeit: 12 - 15 Minuten

