



Wildle BLAUBEEEREN AUS KANADA FÜR BÄCKER & KONDITOREN



**Backen mit dem
Original!**



Eine Information der Wild Blueberry Association of North America für Bäcker und Konditoren





Schwarzteetörtchen mit Blaubeerfinancier

Wild ist Trend

Es gibt zwei Arten von Blaubeeren: Während Kulturheidelbeeren überall auf der Welt wachsen, gedeihen wilde Blaubeeren nur in wenigen Regionen der Erde. Sie sind wirklich etwas Besonderes – denn sie sind das Original! Kulturheidelbeeren sind als Züchtung aus nordamerikanischen wilden Blaubeeren hervorgegangen. Im Vergleich überzeugen die kleineren Wildfrüchte allerdings durch einen viel intensiveren Fruchtgeschmack und durch beste Backeigenschaften. Heimisch sind sie seit 10.000 Jahren im Osten Kanadas, wo sie auch heute noch in unberührter Natur wachsen.



Bei uns sind sie tiefgefroren rund ums Jahr in bester Qualität erhältlich. [Bezugsquellen siehe rechts]



REZEPT

Schwarzteetörtchen mit Blaubeerfinancier (Foto links)

10 Törtchen, für Ringe, 6 cm Durchmesser, 4,5 cm Höhe

Zutaten

Teemousse

330 g Milch
45 g Zucker
2 EL Assam Tee o.ä.
60 g Eigelb
4 1/2 Blatt Gelatine, eingeweicht
300 g Sahne, cremig geschlagen

Milch mit Zucker aufkochen, Tee zugeben und 6 Minuten ziehen lassen. Die passierte Milch mit dem Eigelb abziehen und die Gelatine darin auflösen. Bei 35 °C die Sahne unterziehen.

Financiermasse

70 g Eiweiß
35 g Puderzucker
35 g Mandelgrieß
15 g Zucker
25 g Mehl
45 g Nussbutter
80 g wilde Blaubeeren aus Kanada (TK)

Alle Zutaten bis auf die Nussbutter und die Blaubeeren glattrühren. Die Butter zugeben, in Silikonformen füllen (4 cm Durchmesser, 3 cm Höhe) und die Blaubeeren darübergeben. Bei 180 °C 12 Minuten backen. Wahlweise die Blaubeeren vor dem Abfüllen unter die Masse ziehen.

Blaubeerspiegel

100 g wilde Blaubeeren aus Kanada (TK)
70 g Zucker
30 g Glukosesirup
10 g Zitronensaft
1 g Pektin NH

Blaubeeren auf ca. 40 °C erwärmen, Zucker mit Pektin mischen und untermixen. Aufkochen lassen, die Glukose zugeben, 1 Minute köcheln lassen, den Zitronensaft zugeben und kaltstellen. Zur Verwendung glattrühren.

Fertigstellung

Die Financiers als Böden in die Ringe einlegen. Die Teemousse einfüllen und einfrieren. Gefroren abglänzen und aus den Ringen holen. Auftauen lassen und servieren.

Bezugsquellen & Gebindegrößen

Gewerbetreibende können wilde kanadische Blaubeeren als IQF-Ware (Grade A) über die Handelsorganisation BÄKO beziehen. Erhältlich ist die Ware dort in Kartons mit je 4 Beuteln zu 2,5 kg. Die Früchte haben in der Regel einen Durchmesser von 4 bis 10 mm. Weitere Anbieter in Deutschland entnehmen Sie bitte unserem Verzeichnis unter: www.wildeblaubeeren.de

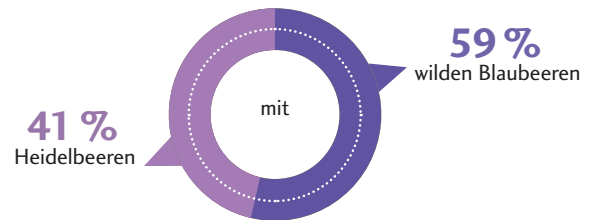
Natürlich, wenig verarbeitet und authentisch

– so wünschen sich Konsumenten ihr Essen. Aromatische Wildfrüchte wie Blaubeeren passen genau in die Vorstellung der Kunden von echtem, unverfälschtem Genuss.

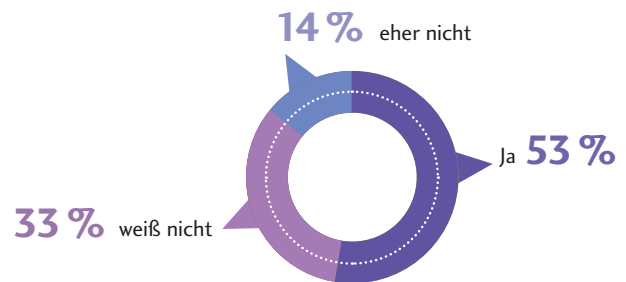
Machen Sie mehr Umsatz mit wilden Blaubeeren

In einer Verbraucherstudie* aus den USA, wo traditionell Trends geboren werden, gaben die Befragten an, mehr Kleingebäck (z.B. Muffins) zu kaufen, wenn dieses ausdrücklich wilde Blaubeeren enthält.

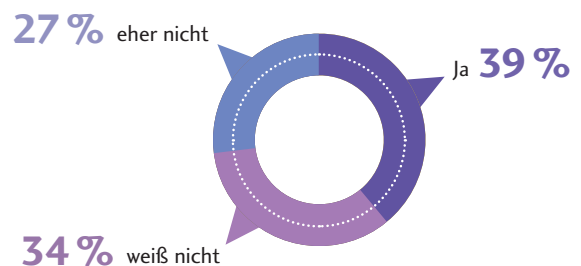
Würden Sie lieber Muffins mit Kulturheidelbeeren oder mit wilden Blaubeeren kaufen?



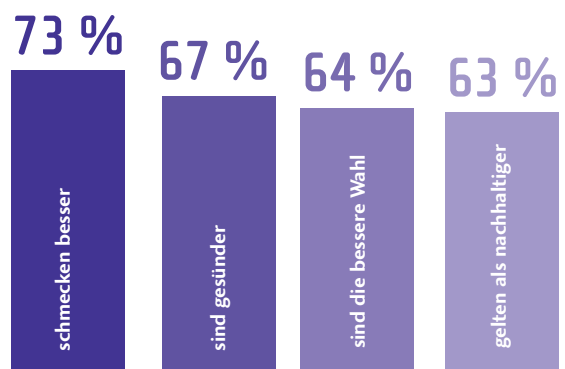
Würden Sie mehr Muffins kaufen, wenn diese mit wilden Blaubeeren gebacken sind?



Wären Sie bereit, mehr für die Muffins zu bezahlen, wenn diese wilde Blaubeeren enthalten?



Kunden bevorzugen Produkte mit wilden Blaubeeren gegenüber Produkten mit Kulturheidelbeeren, denn diese ...



*Ergebnisse der „Power of Wild Research“, Portland Marketing Analytics, 2015.



Bekennen Sie Farbe Der explizite Hinweis auf wilde Blaubeeren im Namen des Produkts wirkt verkaufsfördernd und die Zutat bereichert Ihr Angebot:

1. Wilde Blaubeeren schmecken intensiver und aromatischer als Kultur Heidelbeeren.
2. Wild steht für Ursprünglichkeit – für puren, unverfälschten Genuss.
3. Bewusst genießen: Ihre Kunden fühlen sich besser, wenn sie ein Produkt mit Wildfrüchten essen, da sie dieses für gesünder halten.
4. Food pairing: Mit wilden Blaubeeren können Sie kreativer backen und einen neuen Trend etablieren.



REZEPT

Wilde Blaubeer Mille Feuille mit Aprikosen und Kardamom

Für einen Streifen 45 x 8 cm (ca. 10 Stücke)

Zutaten

Kardamomcreme

320 g Milch
3 Kardamomkapseln, zerstoßen
75 g Zucker
80 g Vollei
40 g Cremepulver
25 g weiße Schokolade
2 1/2 Blatt Gelatine, eingeweicht
320 g Sahne, steif geschlagen

Milch und Kardamom aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Passieren und mit Zucker, Vollei und Cremepulver eine Creme kochen. Die weiße Schokolade sowie die Gelatine unterrühren und mit Folie abgedeckt auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Glatt rühren, ein Drittel der Sahne unterziehen, die restliche Sahne unterheben und die Creme in einen Spritzbeutel mit 10er Tülle füllen.

Blaubeerkompott

350 g wilde Blaubeeren aus Kanada (TK)
65 g Zucker
2 g Xanthan

1/3 der Blaubeeren auftauen lassen, Zucker mit Xanthan vermischen und gut mit den Blaubeeren durchmischen. Die restlichen Blaubeeren untermischen. Vor der Verwendung kurz durchrühren.

Eingelegte Aprikosen

50 g getrocknete Aprikosen
30 g Weißwein

Die Aprikosen in kleine gleichmäßige Würfel schneiden. Den Wein aufkochen und die Aprikosenwürfel begeben, ca. 1 Minute bei mittlerer Stufe zusammen erhitzen, abdecken und abkühlen lassen.

Karamellierter Blätterteig

400 g Blätterteig
60 g Butter, flüssig
80 g Puderzucker

Blätterteig auf 2 - 3 mm Stärke ausrollen (ca. 50 x 40 cm) und 15 - 25 Minuten bei 180 °C backen, bis die Platten goldbraun sind. Vier jeweils 8 cm breite Streifen schneiden.

Aufbau

Auf 3 der Blätterteigstreifen der Länge nach mit etwas Abstand 4 Streifen der Kardamomcreme aufdressieren. In die Zwischenräume das Blaubeerkompott füllen. Die Aprikosenstücke aufstreuen und alle Streifen aufeinander setzen. 2 Stunden durchkühlen und portionieren.



REZEPT

Wilde Blaubeer-Mandeltarte mit Basilikumschmand

1 Tarte, 20 cm Durchmesser

Zutaten

Mandelmürbeteig

125 g Butter
2 g Salz
85 g Puderzucker
30 g Mandelgrieß
50 g Vollei
280 g Weizenmehl, 405er

Mandelfüllung

40 g Butter, weich
40 g Puderzucker
40 g Mandelgrieß
40 g Vollei
160 g wilde Blaubeeren aus Kanada (TK)

Basilikumschmand

110 g Schmand
110 g Magerquark
50 g Zucker
15 g Basilikum, frisch
45 g Butter, flüssig
15 g Stärke
15 g Sahne, flüssig
25 g Vollei

Zubereitung

Teig

Butter, Salz und Puderzucker in der Maschine mit dem Knethaken etwas vermischen. Die gemahlene Mandeln und die Eier nach und nach untermischen. Mehl zugeben, alles zu einem glatten Teig kneten und kaltstellen. Boden von 3 mm Dicke ausrollen und in einen 3 cm hohen Tartering einlegen.

Füllung

Butter, Zucker und Mandeln glattrühren, nicht aufschlagen. Das Ei verquirlen und nach und nach untermischen. In den Mürbeteig füllen, die Blaubeeren daraufgeben und bei 170 °C Umluft 25 Minuten backen.

Basilikumschmand

Schmand, Quark, Zucker und Basilikum durchmischen, dann die restlichen Zutaten einrühren. Die Masse randhoch auf die gebackene Tarte geben und im Ofen bei 140 °C stocken lassen.

Fertigstellung

Mit Blaubeerspiegel abstreichen und dekorieren.



Nutzen Sie das Aromaprofil für einen neuen Geschmack. Kreativität und Fantasie sind gefragt, wenn Sie Ihren Kunden etwas Neues bieten möchten. Vier Komponenten beschreiben das Aroma wilder Blaubeeren: **fruchtig (1)**, **würzig (2)**, **blumig (3)** und eine **Zitrusnote (4)**. Zusätzlich haben die Früchte einen **malzigen Duft (5)**. Orientieren Sie sich am Aromaprofil und experimentieren Sie mit neuen Kombinationen.

1. Aprikose, Pfirsich, Passionsfrucht
2. Schwarztee, Kaffee, weiße Schokolade, geröstetes Brot
3. Apfel, Himbeere, Tomate
4. Orange, Zitrone, Kardamom, Basilikum, Zimt
5. Kirsche, Banane, Mandel, Holunder

Kombinieren Sie nicht zu viele Aromen miteinander. Setzen Sie die Zutaten so ein, dass sie ein oder zwei Hauptaromen gekonnt unterstützen.

REZEPT

Wilde Blaubeer-Zimtschnecken

30 x 40 cm Backrahmen o.ä., 16-20 Stück

Zutaten

Hefeteig

750 g Weizenmehl, 405er
60 g Hefe
120 g Zucker
10 g Salz
120 g Butter
75 g Vollei
300 g Milch

Blaubeer-Zimtfüllung

180 g Butter
150 g Zucker
20 g Zimt
380 g wilde Blaubeeren aus Kanada (TK)

Zubereitung

Hefeteig

Kalte Teigführung. Im Kühlhaus 12 Stunden gären lassen. Zusammenkneten und rechteckig auf 30 x 80 cm ausrollen.

Blaubeer-Zimtfüllung

Butter, Zucker und Zimt schaumig schlagen. Direkt auf den ausgerollten Hefeteig streichen, 3/4 der Blaubeeren aufstreuen und aufrollen. 16-20 Stücke à 4 cm Breite schneiden und in den gefetteten Backrahmen setzen.

Fertigstellung

Abstreichen, die restlichen Blaubeeren aufstreuen, 3/4 Gare, bei 180 °C 12 – 15 Minuten backen.



Kontakt

Wild Blueberry Association of North America
c/o mk² marketing & kommunikation gmbh

Oxfordstraße 24
D-53111 Bonn

fon: +49 (0) 228-94 37 87-0

fax: +49 (0) 228-94 37 87-7

email: info@wildeblaubeeren.de

www.wildeblaubeeren.de

Rezeptentwicklung:

Matthias Ludwigs, www.toertchentoertchen.de