

DESSERT KATALOG



Marillenkuchen 62 g/Stk
2 kg/#



Zubereitung:

Auftauen

Marille-Joghurt Schnitte Toscana (36 Schnitte/#)
3,5 kg/#



Zubereitung:

Auftauen

Donut CSM Oreo 73 g/Stk
3,5 kg/#



Zubereitung:

Auftauen

Schokoladentorte Mousse
1450 g/Stk
4 Stk/#



Zubereitung:

Auftauen

Produkt	Stk/#	Einheiten	Zubereitung
Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/laktosefrei -		2 kg/Stk 8 kg/#	Auftauen
Marillen-Topfentörtchen 100 g/Stk	20	2,16 kg/#	Auftauen
Brownie CSM 78 g/Stk	30	2,35 kg/#	Auftauen
Zitronenkuchen (dreieckig) 1700 g/Stk	6	3 Stk/# 5,1 kg/#	Auftauen
Schoko-Trilogie Törtchen 70 g/Stk	20	1,46 kg/#	200 °C, 11-13 Minuten
Schokoladensouffle 90 g/Stk	24	2,16 kg/#	Auftauen
Paleo Schnitte Nuss-Apfel Toscana		850 g/Box	Auftauen
Donut 4 mix CSM 66 g/Stk	48	3,17 kg/#	Auftauen
Donut Fine 4 mix CSM 48 Stk/kart	73	3,5 kg/#	Auftauen

Donut mit Schokolade mini Dawn

25 g/Stk

2 kg/#



Zubereitung:

Auftauen

Mandelintorte 800 g/Stk

800 g/Stk 3,2 kg/#



Zubereitung:

Auftauen

Mohr im Hemd Meisterfrost

100 g/Stk

2 kg/#



Zubereitung:

Auftauen

Schomlauer Nockerln Toscana

(36 Schnitte/#)

2,8 kg/#



Zubereitung:

Auftauen

Produkt	Stk/#	Einheiten	Zubereitung
Donut Super 4 Mix CSM 67 g/Stk	48	3,23 kg/#	Auftauen
Erdbeer-Käse-Sahne-Schnitte, gluten-/ laktosefrei -		2 kg/Stk 8 kg/#	Auftauen
Paleo Schnitte Erdbeer-Kokosnuss Toscana		650 g/Stk	Auftauen
Waldbeerkuchen 80 g/Stk	32	2,55 kg/#	Auftauen
Donut mit Zimt-Apfel 65 g/Stk	72	4,68 kg/#	Auftauen
Donut mit Zucker Dawn 49 g/Stk	73	1,8 kg/#	Auftauen
Mousse mit Birne und mit weisser Schokolade „K“ 80 g/Stk	22	1,8 kg/#	Auftauen
Cremiger Mangokuchen 1000 g/Stk	6	6 Stk/#	Auftauen
Paleo Schnitte Mohn-Apfel Toscana		850 g/Stk	Auftauen

Schokoladensouffle 90 g/Stk

2,16 kg/#



Zubereitung:

Backen im Ofen
bei 200 °C

Vorbereitungszeit:

11-13 Minuten

Zwetschentorte (Kuchen)

1250 g/Stk 8 Stk/#



Zubereitung:

Auftauen

Cremiger Mangokuchen 1000 g/Stk

6 Stk/#



Zubereitung:

Auftauen

Käsetorte mini 85 g/Stk

1,02 kg/#



Zubereitung:

Auftauen

Produkt	Stk/#	Einheiten	Zubereitung
Muffin 3 mix CSM 108 g/Stk	36	3,9 kg/#	Auftauen
Muffin Heidelbeer jumbo gross Dawn 100 g/Stk	64	6,4 kg/#	Auftauen
Muffin Doppel Schokolade mini Dawn 37 g/Stk	110	4,07 kg/#	Auftauen
Muffin Milka CSM 110 g/Stk	36	3,96 kg/#	Auftauen
Profiterol Bianco mit weisser Schokolade 12 Stk/Tablet	24	2 T/#	Auftauen
Profiterol Nero mit Milkschokolade 12 Stk/Tablet		2 T/#	Auftauen
Sacher Schnitte Toscana	1	1 kg/#	Auftauen

Produkt	Stk/#	Einheiten	Zubereitung
Käsetorte	8	1250 g/Stk 8 Stk/#	Auftauen
Käsetorte mit Erdbeeren	4	1,1 kg/Stk 4,4 kg/#	Auftauen
Käsetorte NL 1250 g/Stk	6	1 Stk/Pkg 6 Stk/#	Auftauen

Muffin Doppel Schokolade jumbo Dawn

100 g/Stk



Zubereitung:

Auftauen

Schoko-Cremekuchen Europastry

2300 g/Stk



Zubereitung:

Auftauen

Topfenknödel mit Sauerrahm gefüllt (Tatár Bäckerei) 40-45 g/Stk

10 kg/#



Zubereitung:

Kochen

Vorbereitungszeit:

6-8 Minuten

Germknödel 170 g/Stk

5,1 kg/#



Zubereitung:

Garen

Vorbereitungszeit:

10 Minuten

Produkt	Einheiten
Kaiserschmarrn (Tatár Bäckerei)	2,5 kg/Pkg 10 kg/#
Kaiserschmarrn A/D Dinghartinger	1 kg/Pkg 5 kg/#
Teig mit Schokoladenstücken in Spritzbeutel (26130) Europastry 1 kg/Stk	6 kg/#
Maultaschen mit Topfen Tatár Pékség 28-30 g/Stk	10 kg/#

SÜSSE MEHLSPEISEN UND KNÖDEL

Produkt	Einheiten
Knödel von Nyírség Gergely 7 g/Stk	10 kg/#
Zwetschkenknödel ohne Kern Tatár Pékség 48-52 g/Stk	10 kg/#
Germknödel mit Heidelbeerfüllung mini 50 g/Stk	5 kg/#

Germknödel mit Heidelbeerfüllung mini
50 g/Stk
 50 g/Stk 5 kg/#



Zubereitung:	Vorbereitungszeit:
Garen	6-8 Minuten

Nougat-Nuss Knödel Tatár Pékség
30 g/Stk
 10 kg/#



Zubereitung:	Vorbereitungszeit:
Kochen	8-10 Minuten

Maultaschen mit Zwetschkenmarmelade Tatár
30 g/Stk 10 kg/#



Zubereitung:	Vorbereitungszeit:
Kochen	4-6 Minuten

Teig mit Schokoladenstücken in Spritzbeutel (26130) Europastry
1 kg/Stk



Zubereitung:	Vorbereitungszeit:
Backen im Ofen bei 165-175 °C	18-20 Minuten

Apfelstrudel hausgemacht bayerisch Dinghartinger
1,3 kg
 6 Stk/# 7,8 kg/#



Zubereitung:	Vorbereitungszeit:
Backen im Ofen bei 190-200 °C	38-40 Minuten

Zimt-Apfelstrudel fertig gebacken
100 g/Stk
 2 kg/#



Zubereitung:
Auftauen

STRUDEL

Sauerkirschstrudel fertig gebacken
100 g/Stk
 2 kg/#



Zubereitung:

Auftauen

Sauerkirsch-Mohnstrudel
 800 g/Stk 16 kg/#



Zubereitung:

Backen im Ofen bei
 190-210 °C-on

Vorbereitungszeit:

25-30 Minuten

**Topfenstrudel hausgemacht
 bayerisch Dinghartinger**
 5 Stk/# 7,5 kg/#



Zubereitung:

Backen im Ofen
 bei 190-200 °C

Vorbereitungszeit:

38-40 Minuten

Topfenstrudel fertig gebacken
100 g/Stk
 2 kg/#



Zubereitung:

Auftauen

Produkt	Stk/#	Einheiten	Backtemperatur/ Zubereitung	Backzeit
Apfelstrudel	20	800 g/Stk 16 kg/#	190-210	25-30
Sauerkirschstrudel	20	800 g/Stk 16 kg/#	190-210	25-30
Topfenstrudel	20	800 g/Stk 16 kg/#	190-210	25-30
Strudelbackplatte	20	800 g/Pkg 4 kg/#	Auftauen	-

Belgische Zuckerwaffeln McCain
90 g/Pkg
 2,16 kg/#



Zubereitung: Backen im Ofen bei 160-170 °C	Vorbereitungszeit: 6-8 Minuten
---	--

Pancake 40 g/Stk
 4,8 kg/#



Zubereitung: Backen im Ofen bei 180 °C	Vorbereitungszeit: 7 Minuten
---	--

Palatschinken mit Marillenfüllung (Meisterfrost) 120 g/Stk
 40 Stk/# 4,8 kg



Zubereitung: Auftauen

Palatschinken 1,8 kg/#
 1 #



Zubereitung: Auftauen

Produkt	Einheiten
Blätterteig 9mm 4x(2x500g)	10 kg/#
Blätterteig 25m	10 kg/#
Blätterteig dünn 3,5mm	10 kg/#



Gastro-Genius GmbH

A-1100 Wien, Kundratstr. 6, TOP 2

Tel.: +43-1/229-7243

E-Mail: bestellung@gastro-genius.at

Web: www.gastro-genius.at