

Snackliebe 2.0





Das verbindet uns:

»» *Snack ist unser
Handwerk* ««

Atollspeed
by WIESHEU

Bedford[®]
Delikat essen

Delikant
FEINKOST

Develey
FOOD SERVICE

Alpenhain

Das Sandwich

2 Scheiben	Mischkorn Toastbrot
1 Scheibe	Rotter Klosterkäse (halbiert)
2 Scheiben	Trüffelsalami
10 g	Feldsalat
20 g	Frischkäse Natur
20 g	Ketchup
1	Spiegelei

☰ 1:10min ⚗ 250°C ⚙ 60% ☞ 80%

Hinweis: Spiegelei

☰ 1:00min ⚗ 260°C ⚙ 80% ☞ 40%

Hinweis: Außen knusprig / innen warm





Sattmacher

1	Rustikales Schnittbrötchen
1	Schinkenfleisch-Frikadelle
20 g	Rahm-Sauerkraut
10 g	Mixsalat
25 g	Dijonsenf-Snackaufstrich

—
🕒 1:00min 🌡️ 260°C 🌀 20% 🍴 100%

Hinweis: Außen knusprig / innen warm

Obazt is!

Laugenbrezel

Obazda

Schnittlauch

Lauchzwiebeln

Röstzwiebeln

Radieschen



🕒 0:15min

🌡️ 260°C

🌀 100%

🌀 0%

Hinweis: Warme Brezel





Schlemmer-Panini

Eierpanini

1	Paninibrot
30 g	Feigen-Honig-Senf-Creme
35 g	Obazda Röstzwiebel
10 g	Blattspinat
60 g	Omelette

Schinkenpanini

1	Paninibrot
3 Scheiben	Rotter Klosterkäse
2 Scheiben	Domschinken
10 g	Blattspinat
25 g	Tomatencreme
25 g	Paprikarelish

🕒 0:30min	🌡 270°C	🌀 80%	🍷 100%
🕒 0:20min	🌡 270°C	🌀 100%	🍷 0%

Hinweis: Außen knusprig / innen warm

Caesar's Liebling

1	Vinschgauer Brötchen
40 g	Joghurt-Rahm- Aufstrich Caesars
40 g	Hähnchen-Innenfilets
40 g	Omelette
15 g	Getrocknete Tomatenhälften
10 g	Römersalat

—
🕒 0:40min 🔥 260°C 🌀 40% 🍴 100%

Hinweis: Außen knusprig / innen warm



Brotzeit



1 Scheibe	Holzofenbrot
50 g	Obazda Schnittlauch
10 g	Feldsalat
2 Scheiben	Domschinken
10 g	Radieschenstifte

—
🕒 0:25min 🌡️ 260°C 🌀 80% 🌀 100%

Hinweis: leicht erwärmen

Voll auf die Nuss!

1	Tortillafladen (30 cm)
40 g	Sour Creme
40 g	Mixsalat
30 g	Apfelscheiben
30 g	Mango-Curry-Aufstrich
10 g	Nussmix

🕒 0:30min 🌡️ 260°C 🔄 100% 🍴 0%

Hinweis: Außen warm



BBQ Rib

25 g	Frischkäse Natur
1	Geflügel-Rib
30 g	Balsamico-Zwiebeln
5 g	Rote Zwiebelringe
10 g	Mixsalat

—
🕒 0:40min 🔥 260°C 🌀 30% 🍴 100%

Hinweis: Außen leicht knusprig / innen warm

Falafel-Krusti

1	Krustibrötchen
25 g	Bunter Pfeffer Rahmaufstrich
20 g	Edamame (optional: Erbsen)
4	Falafel-Sticks
5 g	Rote Zwiebelringe
25 g	Dijon Senf Snack-Aufstrich

🕒 0:35min 🔥 260°C 🌀 20% 🍴 100%

Hinweis: Außen knusprig / innen warm



Veggie



Kraft-Stulle





Piadina Pollo

1	Tortillafladen (30 cm)
25 g	Paprikarelish
1	Radieschen (in Scheiben)
1	Hähnchenbrustschnitte
15 g	Mixsalat
35 g	Hummus

—
🕒 0:35min 🔥 260°C 🌀 80% 🍴 100%

Hinweis: Außen und innen leicht erwärmen

Tomatino

1	Baguettebrötchen
50 g	Tomatenwürfel / -scheiben
30 g	Basilikumcreme
1,5 Scheiben	Rotter Klosterkäse

—
🕒 0:50min 🌡 270°C 🌀 100% 🍴 50%

Hinweis: Oberfläche gratinieren



Bowl on top



50 g	Blattsalat
20 g	Mango-Curry-Aufstrich
20 g	Sourcreme
5 g	Nüsse
3	Hähnchen-Chili-Sticks
3	Back-Camembert minis
	Obst & Früchte

—
🕒 0:30min 🌡️ 260°C 🌀 100% 🍴 0%

🕒 0:40min 🌡️ 260°C 🌀 90% 🍴 100%

🕒 0:50min 🌡️ 260°C 🌀 90% 🍴 0%

Hinweis: Back-Camembert minis & Hähnchen-Chili-Sticks aus TK erwärmen

Pinsa Romana

1	Pinsaboden (vorgebacken)
50 g	Rahm-Sauerkraut, backstabil
2 Scheiben	Domschinken
10 g	Feldsalat
30 g	Camembertcreme
5	Kirschtomaten (gegrillt)
30 g	Feigen-Honig-Senf-Creme

🕒 0:50min 🔥 270°C 🔄 100% 🍷 0%

Hinweis: Pinsa erwärmen





Asia Bowl

50 g	Bulgursalat
30 g	Erbsen
30 g	Grillgemüse Rote Paprika
40 g	Blattsalat
5 g	Zwiebelringe
2	Sesamsticks
3	Cheesecake Balls oder
40 g	Hähnchen-Innenfilets

🕒 0:35min 🔥 260°C 🍳 100% 🍴 100%

Hinweis: Cheesecake Balls oder
Hähnchen-Innenfilets erwärmen

Einfach nur Handbrot

	Kartoffel- oder Roggenteig
20 g	Rahm-Sauerkraut, backstabil
1 Scheibe	Domschinken
2 Scheiben	Rotter Klosterkäse
5 g	Mixsalat

—
🕒 0:30min 🌡 260°C 🌀 80% 🌀 100%
🕒 0:20min 🌡 260°C 🌀 80% 🌀 0%

Hinweis: Außen knusprig / innen warm



Quiche-Törtchen

Quicheteig

Orientalische Gemüsefüllung

Ei

Rotter Klosterkäse

—
🕒 1:15min 🌡 270°C ⚙ 60% 🌀 90%

Hinweis: Oberfläche gratinieren / innen warm

Leider geil!

2 Scheiben	Mischkorn Toastbrot
25 g	Joghurt-Rahm-Aufstrich
	Schnittlauch & Petersilie
1 Scheibe	Domschinken
1 Scheibe	Ananas
40 g	Rotter Klosterkäse
15 g	Preiselbeeraufstrich

☰ 0:30min ⚗ 270°C ⚙ 80% ⚡ 100%
☰ 0:20min ⚗ 270°C ⚙ 100% ⚡ 0%

Hinweis: Oberfläche gratinieren



Ole's Milchreis

Milchreis

Früchte

Cheesecake Balls



🕒 3:00min 🌡️ 270°C 🔄 100% 🍴 0%

Hinweis: Milchreis gratinieren

🕒 0:35min 🌡️ 260°C 🔄 100% 🍴 100%

Hinweis: Cheesecake Balls erwärmen



Produkte

Atollspeed
by **WIESHEU**

Atollspeed AS 300H easy
Atollspeed AS 300H plus
Atollspeed AS 300HB plus
Atollspeed AS 300T plus
Atollspeed AS 400H plus
Heißluftbacköfen
Etagenbacköfen
Kombinationsöfen
Programmierungen
Inbetriebnahmen
Schulungen

Delikant
FEINKOST

Mango-Curry-Aufstrich
Bunter Pfeffer Rahmaufstrich
Grillgemüse Rote Paprika,
Zucchini, Aubergine
Getrocknete, eingelegte
Tomatenhälften
JRA Schnittlauch Petersilie
Frischkäse Natur
Rahmsauerkraut
Hummus
Dijon Senf Creme
Feigen-Honig-Senf Creme
Tomatencreme
Joghurt-Rahm-
Aufstrich Caesars
Orientalische Gemüsefüllung
Basilikumcreme
Balsamico Zwiebeln
Rote Beete Hummus

Alpenhain

Camembert Creme
Rotter Klosterkäse
Obazda
Cheesecake Balls
Grillkäse Genuss
Back-Camembert
Mozzarella-Sticks

Bedford
Delikat essen

Hähnchen-Chili-Sticks
Hähnchenbrust-Nuggets
Hähnchen-Innenfilets
Falafel-Sticks
Langer Ritter
Rindersaftschinken
Domschinken
Friedensschinken
Trüffelsalami

Develey
FOOD SERVICE

Gurken Relish
Mango Relish
Dijon Senf Snack-Aufstrich
Paprika Relish
Tomaten Snack-Aufstrich
Sour Cream Sauce
Süß-Sauer Sauce
Sweet Chili Sauce
Tortillafladen Spinat
Tortillafladen Tomate

Besuchen Sie uns unter www.snack-akademie.de



