

hinter unseren Erfolgs-Rezepten

HANDWERKLICH. – EINFACH GUT.

Croissants traditionell

Zutaten für 3 Stücke à 8 kg

Menge	
Weizenmehl, Typ 550	7,000 kg
Weizenmehl, Typ 405	7,000 kg
Natürlich Westfalia Shea Back	0,800 kg
Zucker	0,800 kg
Salz	0,280 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, kalt	7,600 kg
Grundteig	24,080 kg

Herstellung:
Knetzeit: 2 +5 Min. Teigtemperatur: ca. 14–16°C
Teigruhe: 1 Std. in der Kühlung

Den Grundteig abgedeckt für eine Stunde ins Kühlhaus stellen. Anschließend pro Stück Grundteig 2 kg Natürlich Westfalia Shea Plunder-Croissant Platte mit drei einfachen Touren laminieren und für eine weitere halbe Stunde zum Entspannen kaltstellen. Danach betriebsüblich aufarbeiten und vor dem Backen mit Ei abstreichen.

Gärzeit: ca. 80–90 Min (32°C, 80 % rel. Luftfeuchte) • Ofentemperatur: ca. 180–190°C,
wenig Schwaden • Backzeit: ca. 16–18 Minuten



Hefequarkteig

Menge	
Weizenmehl, Typ 550	2,000 kg
Natürlich Westfalia Shea Back	0,225 kg
Zucker	0,275 kg
Vollei	0,150 kg
Hefe	0,150 kg
Frischquark	0,200 kg
Salz	0,035 kg
Wasser	0,800 kg
Aroma Vanille / Zitrone	0,050 kg
Gesamtmenge	3,885 kg

Herstellung:
Aus den Zutaten einen Grundteig herstellen. 10 Minuten ruhen lassen und anschließend betriebsüblich weiterverarbeiten.



Weitere Veredelungs- und Verarbeitungs-ideen finden Sie auf unserer Webseite

Natürlich Westfalia Shea Backmargarinen

Unter der Marke Natürlich Westfalia bieten wir ein ausgewähltes Sortiment an Spezialmargarinen für das Bäckereihandwerk. So natürlich wie möglich und in gewohnter hochwertiger Westfalia-Qualität. Überzeugen Sie sich selbst: Die Pflanzenmargarinen auf Shea Basis bieten die ideale Alternative zu herkömmlichen Margarineprodukten. Der Austausch in Ihren Grundrezepturen ist 1:1 möglich. Die hervorragende Verarbeitung wurde von unseren Backmeistern bestätigt. Die Produkte wurden in unterschiedlichen Anwendungsbereichen getestet, bis ins Detail geprüft und mit sehr gut bewertet.

- Mit wertvollem Shea
- Ohne den Einsatz von Emulgatoren
- Frei von gehärteten Fetten
- Ohne künstliche Zusatzstoffe und Konservierungsmittel
- 100 % vegan
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe



Natürlich Westfalia Shea Back

10 kg Block im Karton (vorgeschritten in 4 x 2,5 kg)

Hervorragend geeignet zur Herstellung von Hefe- und Mürbeteigen und Streuseln.

Art.-Nr.: 0836

Natürlich Westfalia Shea Plunder-Croissant-Platte

10 kg Karton
5 x 2 kg Platte – Touriermargarine

Hervorragend geeignet zur Herstellung von Plunder- und Blätterteigen sowie Croissants.

Art.-Nr.: 0727

WALTER RAU
LEBENS MITTEL WERKE GMBH
A BÜNGE COMPANY

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH
Münsterstraße 9 – 11 • 49176 Hilter am Teutoburger Wald
E-Mail: kontakt@walter-rau.de

natürlich
WESTFALIA



Shea: die Zutat, die guttut und Gutes tut



AUTHENTISCH.
WERTVOLL.
NACHHALTIG.
– EINFACH GUT



Entdecken Sie das Geheimnis

AUTHENTISCH.

Plunderteig

Menge	
Weizenmehl, Typ 550	3,500 kg
Natürlich Westfalia Shea Back	0,300 kg
Zucker	0,300 kg
Vollei	0,350 kg
Hefe	0,250 kg
Milchpulver	0,140 kg
Salz	0,060 kg
Wasser, kalt ca.	1,450 kg
Aroma Vanille / Zitrone	0,050 kg
Gesamtmenge	6,400 kg

Herstellung:
Aus den Zutaten einen Grundteig herstellen und 2000 g Natürlich Westfalia Shea Plunder-Croissant Platte eintourieren. Anschließend betriebsüblich weiterverarbeiten.



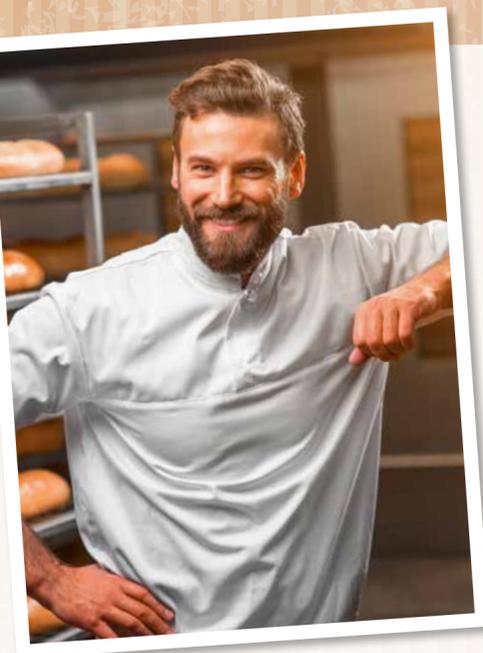
Blätterteig

Menge	
Weizenmehl, Typ 550	2,000 kg
Natürlich Westfalia Shea Back	0,050 kg
Zucker	0,050 kg
Vollei	0,050 kg
Salz	0,040 kg
Wasser, kalt	1,100 kg
Gesamtmenge	3,290 kg

Herstellung:
Aus den Zutaten einen Grundteig herstellen und nach der Ruhezeit 2 kg Natürlich Westfalia Shea Plunder-Croissant Platte mit 2 einfachen und 2 doppelten Touren eintourieren. Anschließend betriebsüblich weiterverarbeiten.



www.walter-rau.de • www.lindemann.info



„Meinen Kunden etwas ganz Besonderes zu bieten und gleichzeitig sozial verantwortlich zu handeln – das ist ein gutes Gefühl.“

Nachhaltiger Gewinn für Ihr Geschäft

Kleine, besondere Genuss-Momente in einer schnelllebigen Zeit und natürliche, gesunde Rohstoffe, gewonnen aus nachhaltigem, fairem Anbau – das ist es, worauf Kunden heute Wert legen. Ebenso wie wir. Mit unserer Shea-Produktfamilie unterstützen wir Sie dabei, alle Wünsche Ihrer Kunden zu erfüllen.

Unsere Shea-Produkte enthalten genau das, was der Name verspricht: Shea. Zudem sind die Margarinen E-free und kommen ganz ohne E-Nummern aus.

Demn weniger ist mehr.

Und apropos „mehr“: Mit unserer Shea-Produktfamilie unterstützen wir faire Arbeitsbedingungen in der Region, in der die Shea-Frucht verarbeitet wird.

Shea – die Zutat, die guttut und Gutes tut!



Gemeinsam für Afrika Hilfe zur Selbsthilfe

Afrika schenkt uns die wertvolle Shea-Nuss. Darum wollen wir etwas zurückgeben. Shea ist eine natürliche Ressource. Der Shea-Baum wächst in Westafrika in der freien Natur, die Shea-Nuss, aus der Shea gewonnen wird, stammt also nicht aus Plantagenanbau.

Wir nutzen die hervorragenden Eigenschaften der Shea-Frucht zur Herstellung unserer hochwertigen Produkte und stärken gleichzeitig eine ganze Region in Afrika:

- Wir unterstützen die Shea-Sammlerinnen durch, ein sicheres Einkommen und ihre Kinder mit Schul- und Bildungsangeboten, um künftigen Generationen einen nachhaltigen Lebensunterhalt zu ermöglichen.
- Wir stärken die Shea-Infrastruktur und die Lieferkette in der Optimierung der Arbeitsbedingungen der Sammlerinnen und Weiterverarbeiter vor Ort.
- Wir helfen, die natürlichen Shea-Anbauregionen zu schützen und zu erhalten.

Unsere eigene Raffinerie in Ghana garantiert eine transparente Lieferkette.

Schon gewusst?

Wir, als Teil von Bunge Loders Crooklan, sind Gründungsmitglied der Global Shea Alliance (GSA) und sorgen so für den nachhaltigen und fairen Anbau der wertvollen Shea-Früchte.



Vom afrikanischen Karité-Baum in Ihre Backwaren



Die ganze grüne Frucht



Mit dem Sammelkorb werden die Nüsse aufgelesen



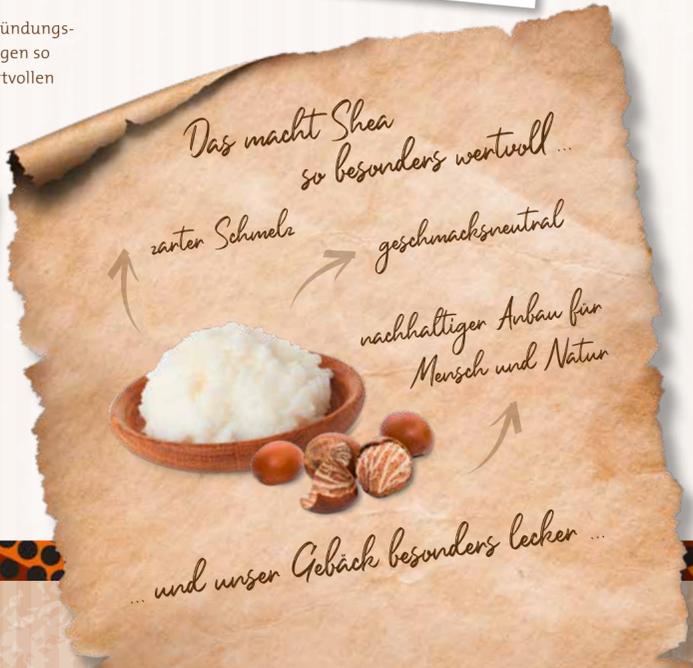
Die Rohzutat



So einfach und locker gelingt die Verarbeitung



Für beste Ergebnisse



Das macht Shea so besonders wertvoll ...

zarter Schmelz

geschmacksneutral

nachhaltigen Anbau für Mensch und Natur

... und unser Gebäck besonders lecker ...

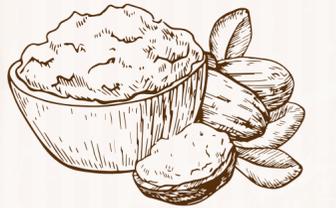
Shea – Die inneren Werte

Shea-Butter wird aus den Früchten des Karité-Baumes gewonnen, der hauptsächlich in Afrika in der Sudanzone wächst. Die Früchte des Baumes gehören zur Familie der Beeren. In der grünen Frucht befindet sich ein Kern, die Shea-Nuss, aus der die reine Shea-butter gewonnen wird. Die Shea-Nüsse

werden geschält und in einem Mörser zermahlen, bis eine braune Masse entsteht, die mit heißem Wasser aufgegossen wird. Beim Kneten der Masse trennt sich das Fett heraus und schwimmt an die Wasseroberfläche. Das abgeschöpfte und erkaltete Fett ist die Sheabutter.



Beispiel: So könnte die Kennzeichnung in der Ladentheke aussehen.



Nutzen Sie Shea für Ihre Kommunikation.

Zeigen Sie Ihren Kunden Ihr Engagement und werden Sie Teil unserer Shea-Story.

Sich zu verwöhnen und gleichzeitig bewusst und nachhaltig zu genießen – das ist, was Kunden heute wollen. Mit einem Angebot feinsten Backwaren auf Shea-Basis bieten Sie eine echte Alternative in Ihrer Theke.

Tun Sie Gutes – und reden Sie darüber. Nutzen Sie Shea für Ihre Kommunikation und tragen Sie die Shea-Story bis zu Ihren Endkunden weiter. Machen Sie Afrika und das wertvolle Shea für Ihre Endkunden erlebbar.