

Gipfel Poscht

Die Zeitung vom Beck in Stammheim

Ammann Bäckerei Konditorei Confiserie, Oberdorf 2a, 8476 Unterstammheim

Telefon 052 745 11 05 Fax 052 745 32 07 Mail: info@beckammann.ch www.beckammann.ch



Schinken im Brotteig fixfertig gebacken

Seite 2



Glacetorten und Glacegugelhüpfle

Seite 2



Am 6. Januar ist 3 - Königs-tag. Wir haben geöffnet! Seite 2

Alte Konditorenteknik neu entdeckt

Kirschstengeli und andere Spezialitäten mit flüssigem Inhalt galten früher als Zeichen hoher Konditorenkunst. Leider haben die Kleinen sich fast ganz aus diesem Metier zurückgezogen und wenige fast industrielle Hersteller teilen den Markt zu über 98% unter sich auf.

Die Gründe dafür liegen einerseits im Aufwand, der betrieben werden muss wie auch in der Erfahrung, die vorhanden sein muss.

Inspiriert von einem Berufskollegen im Emmental haben wir uns an das unterfangen Likörpraline gewagt. Fest stand schon vorher dass wir nur Topqualität mit möglichst hohem lokalem Bezug herstellen wollen. Beim Mokka ist der lokale Bezug etwas schwierig (oder wie weit herum ist noch Lokal?). Beim Kirsch sind wir jedoch im Stammetal bei der Familie Deringer in der Furtmühle in Unterstammheim fündig geworden.

Jetzt galt es sich die Technik anzueig-

nen. Verschiedene Gespräche mit alten (sprich erfahrenen) Konditoren zeigte uns auf, dass das Unterfangen nicht unmöglich schien. Auch machten Sie uns auf mögliche Fehler, die man als Anfänger macht, aufmerksam.

Als ausgesprochen schwierig gestaltete sich die Beschaffung der Gipsstempel die nötig sind, um die gewünschte Form in Puderkästen zu drücken. Nach langem Suchen haben wir sie kurzerhand selbst angefertigt.

Mittlerweile haben wir uns das nötige Wissen angeeignet um Likörpralines herzustellen. Aber einfach Kirschstengeli sollten es nun auch wieder nicht sein. Also unternahmen wir Versuche mit verschiedenen Füllungen, die sich mit Kirsch kombinieren lassen. Am geeignetsten schien uns Mokka.

Nach mehreren Versuchen mit runden, ovalen und auch eckigen Formen haben wir uns für die Eckige entschieden.

Herausgekommen ist also unsere neue Spezialität: Das Kafi- Kirschpraline



Unser Konditor Sandro Aeschimann stempelt die Form in den Puderkasten



Mit dem Trichter füllt er den Stammer Kirsch in den Puderkasten ab

Kafi-Kirsch

unsere neue
Eigenkreation



zartes Mokka Praline
mit flüssigem Stammer Kirsch



Editorial

Liebe LeserInnen,
geschätzte Kundinnen und Kunden,

wir stehen kurz vor Weihnachten, in unserer Bäckerei Konditorei und Confiserie, die anspruchvollste Zeit. Guetzli ausstechen, Lebkuchen und Biberbacken und auch verzieren. Christstollen, Panettone und Weihnachtstruffes drängen sich ins Sortiment und verursachen mit ihren Düften eine richtig vorweihnachtliche Stimmung.

Wir haben aber auch wieder neues entwickelt wie zum Beispiel unsere "Kafi - Kirsch". Inspiriert von einer Konditorei im Emmental haben wir uns ans Werk gemacht. Herausgekommen ist ein Praline, welches flüssigen Kirsch mit einer zarten Mokkafüllung verbindet. Und so beim Genuss eine ganz eigene Dynamik entfaltet!

Auch hat bei uns wieder ein Lehrling seine Abschlussprüfung absolviert und mit sehr gutem Erfolg bestanden. Die Bilder von der LAP finden Sie auf unserer Homepage (www.beckammann.ch) folgen Sie dem Link "LAP Stefan Kilchsperger". Ich gratuliere Stefan zu diesem schönen Erfolg und wünsche ihm alles Gute!

Im nächsten Jahr wird die Fussball EM in der Schweiz und in Österreich stattfinden. Wir sind bereits jetzt am planen und freuen uns, Sie mit verschiedenen Attraktivitäten zu überraschen!

Herzlichst Ihr
Stephan Ammann
eidg. dipl. Bäcker - Konditormeister

Schinken im Brotteig



Überraschen Sie Ihre Gäste, Ihre Familie an der Feier mit einem Schinken im Brotteig. Sie bestellen ihn bei uns und wir backen den Schinken fixfertig für Sie ein. Wir rechnen mit ca. 200g Schinken pro Person.

Kosten pro Person Fr. 9.-

Abholbereit an Heiligabend und Silvester ab 17.00 - 18.00 Uhr.

Bitte bestellen Sie Ihren Schinken bis jeweils Freitag.

Dazu:

- hausgemachter Kartoffelsalat
Fr. 18.- / kg

- hausgemachter Hörnlisalat
Fr. 17.- / kg

Wir rechnen mit ca. 200g Salat/ Person.

Panettone

Unsere prämierten Panettone stellen wir auf zwei verschiedene Arten her:

- klassisch, mit Sultaninen und Orangeat / Zitronat
- mit Mandeln und Schoggi

Wir backen die Panettoni in zwei verschiedenen Grössen.



Glacetorten



Unsere Vacheringlacetorten haben wir jetzt mit unseren Glacegugelhüpfen ergänzt.

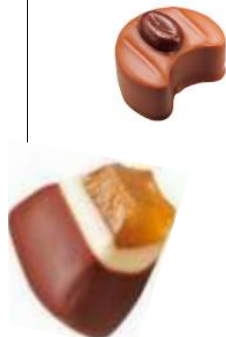
Unsere Kombinationen sind:

- Orangensorbet mit Grand Marnierparfait
- Vanille - Mandarinen
- Vanille - Erdbeeren
- Vanille - Waldbeeren
- Vanille - Zwetschgen
- Vanille - Himbeer
- Bananen - Schoggi
- Caramel - Baumnuss
- Apfelzimt
- Leckerliglace

Stammer Trauben



Unsere mit Gold prämierten Stammer Trauben- ideal als Präsent für Geniesser.



3 - Königskuchen



Erküren Sie Ihre Königin, Ihren König, im Geschäft, im Büro und zu Hause und erleben Sie einen aristokratischen Tag. Oder überraschen Sie Ihre Kunden mit einem Königskuchen den Sie per Post zustellen. Wir organisieren alles vom Backen bis zum Versand. Lassen Sie sich beraten.

Wir stellen die Königskuchen in drei Varianten her:

- mit Sultaninen
- mit Schoggistückli
- Neutral

Ein traditionelles, lange feucht bleibendes Gebäck mit Butter und Mandeln. Bei uns erhalten Sie es ab dem 3. Januar. Zudem verstecken wir am 6. Januar in drei Kuchen je einen Gutschein für ein Goldvreneli.

Am Sonntag, 6. Januar 2008 ist unser Laden ab 8.00 Uhr bis 11.00 Uhr geöffnet!



Fonduebrot

-einfach abbrechen

3 Sorten:

- Hell
 - Vollkorn
 - Toskana (mit Tomaten, Olivenöl und Oregano)
- bereits vorgeschnitten
halbgebacken -ideal als Vorrat



Schon probiert?

**Stammentaler
Früchtebrot**

Ein Genuss!

Mit Birnen, Feigen, Aprikosen, Pflaumen, Baumüssen und Mandeln

Neu: auch mit Dinkel

Ideal zum Versenden!

