

PRESSEINFORMATION

Croissants wie aus Frankreich mit BAKELS Croissant Artisan 14 %

Neues Backmittel für tourierte Hefefeinteige und feinblättrige Backergebnisse

Berlin, 10.03.2026 – BAKELS erweitert sein Sortiment um das neue Backmittel Croissant Artisan 14 %, das speziell für die Herstellung von Croissants, Plundergebäcken und Franzbrötchen entwickelt wurde. Bereits bei einer Dosierung von 14 Prozent auf die Mehlmenge optimiert das Backmittel individuelle Rezepturen aus Handwerks- und Industriebäckereien für die Herstellung qualitativ hochwertiger tourierter Hefefeinteige.

Französische Croissants und anderes Plundergebäck zeichnet sich durch eine typische feinblättrige Struktur, splittrigen Biss und eine zarte Krume aus. Diese Eigenschaften entstehen durch handwerkliche Präzision beim Tourieren, der Gärführung und dem Backprozess.

Croissant Artisan 14 % von BAKELS gewährleistet das ausgewogene Zusammenspiel aller Parameter und garantiert dadurch ein optimales Genusserlebnis: Durch den Einsatz wird die Gärführung unterstützt, wodurch klar definierte Teig- und Fettschichten sowie die Porung der Gebäckstücke besser ausgebildet werden können. Dies sorgt für Croissant-typische Eigenschaften und eine gleichbleibende Qualität der Gebäckstücke. Das pulverförmige Backmittel eignet sich sowohl für klassische französische Croissants als auch für Franzbrötchen und moderne Plundergebäcke.

Garantierte Porung und verbesserte Gärstabilität

„Ein zentraler Vorteil von BAKELS Croissant Artisan 14 % liegt in der verbesserten Gärstabilität der Teige. Das Backmittel kann mit unterschiedlichen Mehltypen eingesetzt und einfach in bestehende Rezepturen integriert werden“, erklärt Kai Rohde, Geschäftsführer Bakels Deutschland GmbH. Dort unterstützt es das Gashaltevermögen, wodurch die Teige während der Aufarbeitung und des Backprozesses stabil bleiben. Das Ergebnis zeigt sich in der gleichmäßigen Lockerung, klar definierten Teig- und Fettschichten sowie in einer ausgeprägten Porung. Gleichzeitig erhöht Croissant Artisan 14 % die Gefrier- und Auftautoleranz der Teiglinge. Damit unterstützt das Backmittel flexible Produktions- und Lagerkonzepte, die insbesondere in industriellen und gastronomischen Betrieben, aber auch in filialisierten Strukturen an Bedeutung gewinnen.

Praxisgerecht und vielseitig einsetzbar

Mit dem neuen Croissant Artisan 14 % erweitert BAKELS sein Sortiment um eine leistungsstarke Lösung für tourierte Hefefeinteige, die handwerkliche Qualität mit moderner Verarbeitungssicherheit verbindet und damit den Anforderungen von Handwerk und Industrie gleichermaßen gerecht wird. Das pulverförmige Backmittel ist vegetarisch und im 20-kg-Gebinde erhältlich.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Christina Krumpoch, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089.23 23 63 46
bakels-deutschland@kommunikationpur.com

Bildmaterial



Bildunterschrift: Croissant Artisan 14 % von BAKELS unterstützt die Herstellung tourierter Hefefeinteige.

Dateiname: Pressefoto_BAKELS_Croissant Artisan 14.jpg (1.800 KB)

Quellenangabe Foto: Bakels Deutschland GmbH

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen BAKELS zu verwenden.

BAKELS: der globale Partner für Backzutaten

Als internationale Unternehmensgruppe bietet BAKELS ein breites Sortiment von über 2.000 innovativen Backzutaten und Anwendungslösungen. Mit maßgeschneiderten Zutaten bedient BAKELS die Bereiche Brot, Gebäck, Kuchen und Süßwaren. Darunter befindet sich eine breite Auswahl an Aromen, Farben, Glasuren, Malzen, funktionellen Getreiden, Sauerteigen, Trennmitteln, Frischhaltern sowie Stärken und Fruchtfüllungen. Mit diesen Produkten beliefert die BAKELS Gruppe über 120 Länder auf allen Kontinenten. Seit der Gründung 1904 hat sich BAKELS zu einem globalen Unternehmen entwickelt, mit Hauptsitz im schweizerischen Rothenburg und weltweit 40 Tochtergesellschaften. Der deutsche Standort inklusive Backzentrum befindet sich in Berlin.

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.bakelsdeutschland.de

LinkedIn: www.linkedin.com/company/bakelsdeutschland/

Newsletter: www.bakelsdeutschland.de/newsletter/