

**herrmann**  
FACHGROSSHANDEL

REGIONALPARTNER

**TIFA**

2024/25

# Süße Versuchungen





Erlenbacher

490957

## Banane-Johannisbeer-Schnitte



geschnitten in 12 Stücke, 1150g  
Ein veganer Bananenrührteig mit Walnüssen, getoppt von fruchtigen roten Johannisbeeren und einer Nuss-Mandel-Haferflocken-Mischung.



Vandemoortele

730640

## Rhabarber-Stachelbeer-Blechkuchen

geschnitten in 21 Stücke, 2800g  
Rührteig gefüllt mit Puddingtropfen, belegt mit Rhabarber und Stachelbeeren, dekoriert mit Butterstreuseln und abgeglänzt.



Erlenbacher

738105

## Kirsch-Rhabarber-Schnitte

geschnitten in 20 Stücke, 1800g  
Unseren lockeren Rührteigboden nutzen wir als Bühne für einen üppigen Belag aus Sauerkirschen und Rhabarberstücken. Überzogen mit Tortenguss und bestreut mit Hagelzucker.



Erlenbacher

494811

## Kirsch-Streusel-Schnitte

geschnitten in 20 Stücke, 1800g  
Gebacken mit einem lockeren Rührteig und belegt mit Süß- und Sauerkirschen und knusprigen Streuseln.



Bakery

835270

## Butterkuchen

geschnitten in 36 Stücke, 2100g  
Lockerer und saftiger Hefeteig mit Buttertupfen, mit Mandeln und Zucker bestreut.



Erlenbacher

739570

## Rhabarber-Erdbeer-Butterstreusel-Schnitte

geschnitten in 20 Stücke, 2400g  
Unsere saftigen Sommerliebliche umhüllen wir mit einem leckeren Rührteig und legen sie dann auf einen krossen Mürbeteig. Jetzt noch Butterstreusel drüber und fertig ist das süß-säuerliche Sommer-Geschmackserlebnis.





739620

## Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte

geschnitten in 20 Stücke, 2750g  
Eine Schicht aus süß-säuerlichen Pflaumenhälften mit groben, knusprigen, goldgelben Butterstreuseln, die mit Tortenguss abgeglänzt sind, liegen auf einem kross gebackenen Mürbeteig.

Vandemoortele



730670

## Pflaumen-Streuselkuchen

geschnitten in 21 Stücke, 2500g  
Joghurthefeteig belegt mit Pflaumen, dekoriert mit Butterstreuseln.



730760

## Schoko-Rote-Grütze-Kuchen

geschnitten in 21 Stücke, 1440g  
Schoko-Rührteig gefüllt mit Rote-Grütze-Tropfen, dekoriert mit weißer und dunkler Glasur.



735390

## Russischer Zupfkuchen

geschnitten in 20 Stücke, 3000g  
Hochwertige Käsemasse aus Quark und Sauerrahm auf einem Schoko-Quarkteigboden, bedeckt mit krossen Schoko-Butterstreuseln.



730630

## Mohn-Quark-Streuselkuchen

geschnitten in 21 Stücke, 3400g  
Hefe-Mürbeteig mit Mohn-Quarkfüllung, dekoriert mit Butterstreuseln.



739690

## Mohn-Butterstreusel-Schnitte

geschnitten in 20 Stücke, 2350g  
Leckere Mohnpudding-Creme liegt auf einem hellen Rührteig. Ganzflächig abgedeckt mit goldgelben Butterstreuseln und abgestäubt mit Dekorpuder.



Vandemoortele

730600

## Schoko-Kokos-Kuchen

geschnitten in 21 Stücke, 2500g  
Schoko-Rührteig mit Kokosfüllung, dekoriert mit Kokosraspeln.



Vandemoortele

730720

## Himbeer-Kokos-Kuchen

geschnitten in 21 Stücke, 2050g  
Rührteig mit Vanillegeschmack und Himbeertropfen, dekoriert mit Kokosraspeln.



PFALZGRAF

501823

## Mandel-Bienenstich-Schnitte

geschnitten in 16 Stücke, 1800g  
Oben gehobelte Mandeln mit einer verfeinerten Karamellglasur, darunter eine im Geschmack fein abgerundete, lockere Vanillesahne zwischen zartem Hefeteig.



Erlenbacher

739490

## Käse-Mandarinenschnitte

geschnitten in 20 Stücke, 3200g  
Auf unseren knusprigen Mürbeteigboden legen wir eine cremige Käsefüllung. Saftige Mandarinenfilets geben unserer Schnitte ihre satte Fruchtigkeit. Und obendrauf gibt es natürlich glänzenden Tortenguss.



Erlenbacher

739630

## Kirsch-Marmor-Schnitte

geschnitten in 20 Stücke, 1850g  
Ein lockerer hell-dunkler Rührteig umschließt aromatische, saftige Kirschen. Abgeglänzt mit Tortenguss.



Erlenbacher

739730

## Donauwelle

geschnitten in 20 Stücke, 2200g  
In lockerer heller und dunkler Rührteigmasse liegen saftige Sauerkirschen. Darauf eine helle Creme, überzogen mit einer kakaohaltigen Fettglasur in Wellendekor.





Vandemoortele

**730660**  
**Apfel-Streuselkuchen**



geschnitten in 21 Stücke, 2700g  
Hefe-Mürbeteig mit stückiger Jonagold-Apfelfüllung, dekoriert mit Butterstreuseln.



Erlenbocher

**497249**  
**Gedeckte Apfel-Schnitte**

geschnitten in 20 Stücke, 3150g  
Für diesen Klassiker umhüllen wir eine fruchtig-saftige Schicht aus frischen Äpfeln mit Mürbeteigboden. Eine seidenmatte Zuckerguss-Schicht rundet die fein-säuerliche Geschmacksnote ab.



Erlenbocher

**490158**  
**Apfel-Butterstreusel-Schnitte**

geschnitten in 20 Stücke, 3300g  
Auf einem leckeren Mürbeteig liegt eine saftige Schicht aus Frischapfelstücken und Rosinen. Abgerundet wird der fruchtige Klassiker mit Apfelspalten und groben, goldbraun gebackenen Butterstreuseln.



Erlenbocher

**738030**  
**Zitronen-Schnitte**



geschnitten in 24 Stücke, 1500g  
Ein Muffinboden veredelt mit einer köstlich-erfrischenden Zitronencreme und einer Krone aus weißem Schnee.



PFALZGRAF

**735980**  
**Käse-Blechkuchen**



geschnitten in 20 Stücke, 2600g  
Quarkteig mit einer lockeren Käsemasse aus frischem Quark und Sauerrahm, bedeckt mit einer Eierschneckenmasse.



Erlenbocher

**739660**  
**Creme-Streusel-Schnitte**

geschnitten in 24 Stücke, 2100g  
Heller Rührteig durchstreift von leckerer Joghurt-Creme. Bedeckt mit goldbraun gebackenen Streuseln.



739930

## Zitronen-Limetten-Schnitte

geschnitten in 24 Stücke, 1100g  
Auf einem lockeren Rührteigboden liegt eine leckere Zitronen-Sahne mit einer Zitronen-Limetten-Zubereitung. Zur Abrundung der Optik wird ein Löffeldecor aufgebracht.



739940

## Erdbeer-Joghurt-Sahneschnitte

geschnitten in 24 Stücke, 1350g  
Aromatische Erdbeerbällchen und -würfel kombiniert mit erfrischender Joghurt-Sahne auf einem lockeren hellen Rührteigboden. Abgerundet durch einen feinen Tortenguss.



739950

## Mousse au Chocolat-Schnitte

geschnitten in 24 Stücke, 1000g  
Unwiderstehliches Arrangement weißer und dunkler Mousse au Chocolat - locker und leicht miteinander verstrudelt auf dunklem Rührteigboden und mit einzigartigem Dekor.



495719

## Apfel-Mandel-Blechkuchen

geschnitten in 24 Stücke, 2250g  
Die lockere Sandmasse ist mit frischen Äpfeln und knusprigen Mandelsplittchen belegt und mit einer feinen Schicht Gelee abgeglänzt.



499557

## Pfirsich-Sahneschnitte

geschnitten in 24 Stücke, 1900g  
Fruchtige Pfirsichsahne auf hellem Tortenboden, bedeckt mit erfrischenden Pfirsichwürfeln und abgeglänzt mit Gelee.



735310

## Butterstreusel-Blechkuchen

geschnitten in 24 Stücke, 1600g  
Aus süßem Hefeteig mit einer leckeren Vanillecreme und einem Belag aus knusprigen, goldgelben Butterstreuseln.



735350

## Zitronen-Blechkuchen

geschnitten in 24 Stücke, 1400g  
Fruchtig-frische Rührmasse mit Zitronengranulat, dekoriert mit Hagelzucker und Dekorpudder.



735300

## Marmor-Blechkuchen

geschnitten in 24 Stücke, 1700g  
Die typische Kombination aus heller und Schoko-Rührmasse. Dekoriert mit Schokoblüten.



735400

## Schoko-Blechkuchen

geschnitten in 24 Stücke, 1400g  
Feinste Schoko-Rührmasse, dekoriert mit zartbitteren Schokoladenblüten.







**739700**  
**Erdbeer-Buttermilch-Schnitte**

geschnitten in 12 Stücke, 2000g  
Zwischen zwei Rührteigböden liegt eine lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Ganzflächig belegt mit fruchtigen Erdbeerbhälften. Überzogen mit Tortenguss.



**739820**  
**Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte**

geschnitten in 12 Stücke, 2000g  
Eine laktosefreie Käse-Sahne liegt zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden. Großzügig mit Pfirsichwürfeln belegt und mit Guss überzogen.



**739780**  
**Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte**

geschnitten in 12 Stücke, 2100g  
Auf einem Crispboden befindet sich eine köstliche hell-dunkel verstrudelte Creme. Darauf ein lockerer Rührteigboden. Belegt mit einer Mischung aus süßen und sauren Kirschen.



**490418**  
**Mehrfucht-Schnitte**

geschnitten in 12 Stücke, 1800g  
Üppig belegt mit Pfirsich- und Mandarinenfilets, Ananasstücken, Erdbeerbhälften, Heidelbeeren und roten Johannisbeeren. Darunter liegt die leckere Frischkäse-Sahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden.



**492534**  
**Mango-Crème-Fraiche-Schnitte**

geschnitten in 12 Stücke, 1000g  
Exotisch-frische Kreation aus Mango-Zubereitung mit hochwertiger Crème-Fraiche-Sahnecreme, verstrudelt auf hellem Rührteigboden und mit feinem Tortenguss abgerundet.



**490958**  
**Beerenfrucht-Buttermilch-Schnitte**

geschnitten in 12 Stücke, 2000g  
Eine erfrischende Buttermilch-Sahne-Füllung mit eingestrudelt Blaubeerpüree. Belegt mit einem fruchtigen Beerenmix aus Brombeeren, roten Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren.



**739692**  
**Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte**

geschnitten in 12 Stücke, 1350g  
Aromatische Erdbeerbhälften und -würfel kombiniert mit erfrischender Joghurt-Sahne auf einem lockeren hellen Rührteigboden. Abgerundet durch einen feinen Tortenguss.



**739830**  
**Himbeer-Quark-Schnitte**

geschnitten in 12 Stücke, 1350g  
Fruchtig-frische Kombination aus saftigen Himbeeren und cremiger Quarkmasse auf einem zarten hellen Rührteig. Mit feinem Tortenguss veredelt.



**492718**  
**Sauerkirschen-Schoko-Sahne-Schnitte**

geschnitten in 12 Stücke, 1350g  
Verführung pur durch zarte Kirschwasser-Sahne, eingebettet in schokoladigem Rührteig. Saftige Sauerkirschen dicht an dicht krönen dieses Geschmackserlebnis.





502622

## Tiramisu-Sahneschnitte



geschnitten in 20 Stücke, 2250g  
Zwei Tortenböden, einer davon getränkt mit Kaffee, dazwischen eine aromatische Tiramisu-Quark-Sahne mit Amaretto-Geschmack und eine feine Kaffeesahne. Bedeckt mit Tiramisu-Quark-Sahne und mit Kakaodekor abgestaubt.



490959

## Walnuss Crunch Schnitte

geschnitten in 12 Stücke, 1500g  
Auf einem Rührteig-Crunch-Boden befindet sich eine zarte Vanille- und Walnuss-Creme mit gehackten Walnüssen. Dekoriert mit Kakaocreme und kandierten Walnuss-Stückchen.



490960

## Flockensahne-Schnitte

geschnitten in 12 Stücke, 1050g  
Heller lockerer Rührteigboden mit einer Schicht fruchtiger, aromatischer Sauerkirsch-Fruchtzubereitung, dazu eine herrliche Vanillesahne-Füllung. Bedeckt mit einem Brandteigdeckel und abgestaubt mit Dekorpudder.



735330

## Mandarinen-Sahneschnitte

geschnitten in 20 Stücke, 2900g  
Zwei helle Tortenböden, gefüllt mit feiner Vanillesahne. Darauf liegt eine üppige Schicht aus saftiger Orangen-Mandarinen-Zubereitung, Mandarinen-spalten und Gelee.



490400

## Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte

geschnitten in 20 Stücke, 1700g  
Der Boden aus einer Rührmasse mit Marzipan und Schoko-Streuseln, darauf eine Mischung aus köstlicher Himbeerbereitung und Vanillesahne. Aufwendig dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.



739680

## Mandarinen-Käse-Sahneschnitte

geschnitten in 12 Stücke, 1100g  
Über lockerem Rührteigboden vereinen sich ganze Mandarinenfilets mit cremiger Käse-Sahne und delikater Mandarinsauce zu einem köstlichen Käse-Sahne-Genuss der Premium-Klasse.



739710

## Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte



geschnitten in 12 Stücke, 1500g  
Zwischen zwei dunklen Rührteigböden liegt eine Sahne, mit Kirschwasser verfeinert und Sauerkirsch-Zubereitung. Überzogen mit kirschwasserhaltiger Sahne, dekoriert mit Schokospänen.



493203

## Heidelbeer-Käse-Sahne-Schnitte



geschnitten in 12 Stücke, 1950g  
Zwischen zwei glutenfreien Rührteigböden liegt eine laktosefreie Käse-Sahne. Mit Heidelbeeren belegt und mit aromatischem Tortenguss überzogen.





**738000**

## **Himbeer-Käse-Sahne-Dreieck**

geschnitten in 12 Stücke, 2000g  
Eine köstliche Käse-Sahne zwischen zwei lockeren Rührteigböden. Das Ganze wird mit großzügigen und aromatischen Himbeeren getoppt und ist mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt.



**738010**

## **Erdbeer-Buttermilch-Dreieck**

geschnitten in 12 Stücke, 2000g  
Zwischen unseren zwei Rührteigböden verbirgt sich eine himmlisch-lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Gekrönt mit ganzflächig fruchtigen Erdbeerehälften und Tortenguss.



**738040**

## **Heidelbeer-Buttermilch-Dreieck**

geschnitten in 12 Stücke, 1700g  
Zwischen einem hellen und einem dunklen Rührteigboden liegt eine Buttermilch-Sahne mit Tupfen aus Heidelbeer-Sahnecreme. Vollflächig belegt mit aromatischen Heidelbeeren und mit Guss fein abgeglänzt.





493050

### Oma's Landkuchen Mohn-Streusel

ungeschnitten ca. 16 Stücke, 3500g, Ø 38 cm  
Feiner Mürbeteig, darauf eine geschmackvolle Mohnfüllung, bedeckt mit saftiger Schmandcreme und Butterstreuseln.

493043

### Oma's Landkuchen Pflaumen-Streusel

ungeschnitten ca. 16 Stücke, 3150g, Ø 38 cm  
Feiner Mürbeteig, darauf Heferührteig und saftige Rührmasse mit reichlich Pflaumenhälften bedeckt und mit leckeren Butterstreuseln bestreut.



493104

### Oma's Landkuchen Blaubeer-Pudding

ungeschnitten ca. 16 Stücke, 3400g, Ø 38 cm  
Leckerer Streusel- und Rührteigboden, darauf eine feine Puddingmasse mit Heidelbeer-Geschmack, mit fruchtigen Blaubeeren bedeckt.

493111

### Oma's Landkuchen Rhabarber-Baiser

ungeschnitten ca. 16 Stücke, 2900g, Ø 38 cm  
Saftige Rhabarberstücke liegen auf einem leckeren Streusel-Rührteigboden, bedeckt mit einer luftig-knusprigen Baiserhaube.





**734110**  
**Zitronenkranz**



ungeschnitten, ca. 16-20 Stücke, 1100g, Ø 22 cm  
Aus einer köstlichen Rührmasse mit fruchtigem Zitronengranulat. Verfeinert und abgerundet mit dezentem Dekorpuder.



**734100**  
**Marmorkranz**



ungeschnitten, ca. 16-20 Stücke, 1100g, Ø 22 cm  
Helle Schoko-Rührmasse, mit Schokoblüten und Dekorpuder garniert.



**732200**  
**Zwetschkuchen mit Butterstreusel**



geschnitten in 12 Stücke, 1750g, Ø 28 cm  
Saftige Zwetschgen auf einer Creme mit Vanille- und Persipanote, darunter ein Mürbeteig. Bedeckt mit leckeren Butterstreuseln.



**732360**  
**Birnen-Joghurt-Kuchen**



geschnitten in 12 Stücke, 1400g, Ø 28 cm  
Leckere Joghurtcreme und saftige Birnenspalten auf einer lockeren Sandmasse. Abgestaubt mit Kakaodekor und abgeglänzt mit Gelee ist der Birnen-Joghurt-Kuchen ein süßer Genuss.



**732400**  
**Gourmet Apfeltorte**



geschnitten in 12 Stücke, 2250g, Ø 28 cm  
ca. 70% Apfelanteil. Die von Hand eingelegten frischen Apfelstücke liegen auf einem Mürbeteig, leicht bedeckt mit Mandelblättchen, Zimt und einer feinen Schicht Gelee.



**515912**  
**Schoko-Birnen-Kuchen**



geschnitten in 12 Stücke, 1350g, Ø 28 cm  
Ein Schokoladengenuss aus Schoko-Rührmasse mit Apfelpüree, die mit Birnenspalten und Schokoblüten bedeckt und mit Gelee leicht abgeglänzt ist.



Vandemoortele

490962

## Weißer Schoko-Beeren-Kuchen

geschnitten in 12 Stücke, 1400g, Ø 26 cm  
Crunchiger Mürbeteig mit einer fruchtig-säuerlichen Preiselbeer-Schokoladen-Füllung, einem Sahne-Topping und weiße Schoko-Späne Dekor sowie frischen Preiselbeeren.



Vandemoortele

499458

## Limettenkuchen

geschnitten in 12 Stücke, 1350g, Ø 26 cm  
Crunchiger Mürbeteig mit einer Cremefüllung aus natürlichem Limettenkonzentrat, getoppt mit einer Sahnehaube und einem Dekor aus Limettenzesten.



Erlenbocher

739220

## Pfirsich-Rahm-Käse-Torte

geschnitten in 12 Stücke, 2400g, Ø 28 cm  
Der cremige Rahm-Käse-Kuchen mit Mürbeteigboden ist mit aromatischen Pfirsichspalten belegt und mit Guss besprüht.



Erlenbocher

490905

## Erdbeer Fruchtkuchen

geschnitten in 12 Stücke, 2150g, Ø 28 cm  
Dünner Mürbeteig, darauf ein lockerer Biskuitboden und frische Sahne-Puddingcreme. Auf einem Kakao-Biskuitboden sind aromatische Erdbeershälften verteilt. Abgeglänzt mit Tortenguss und randhoch garniert mit gehackten, gerösteten Haselnüssen.



PFALZGRAF

490448

## Himbeer-Haselnuss-Kuchen

geschnitten in 12 Stücke, 1350g, Ø 28 cm  
Auf der Haselnuss-Rührmasse liegen eine Schicht Creme mit Vanille- und Karamellgeschmack und Himbeeren. Der fruchtig-leckere Kuchen ist mit Gelee abgeglänzt.



Vandemoortele

494033

## Apfel-Karamell-Streuselkuchen

geschnitten in 12 Stücke, 1800g, Ø 28 cm  
Feiner Mürbeteig bedeckt mit Kaltcreme (Vanillegeschmack) und Apfelfüllung, dekoriert mit Streuseln und überzogen mit Karamellsauce. Kann auch erwärmt werden.







Erlenbocher

739470

## Rahm-Käsekuchen mit Mandarinen

ungeschnitten, ca. 14 Stücke, 2150g, Ø 28 cm  
Krosser Mürbeteig unter einer Schicht cremiger Käsefüllung. Zubereitet mit frischem Quark, Sauerrahm und Eiern. Üppig belegt mit exquisiten Mandarinenfilets. Ohne Mübeteigrand. Abgeglänzt mit Tortenguss.



PFALZGRAF

732350

## Mohn-Mandarinen-Käsekuchen

geschnitten in 12 Stücke, 1900g, Ø 28 cm  
Zur klassischen Käsekuchenmasse gesellen sich eine geschmackvolle Mohnmasse und fruchtige Mandarinspalten. Mit Gelee abgeglänzt.



PFALZGRAF

501915

## Rahmkäsekuchen

ungeschnitten, ca. 14 Stücke, 2000g, Ø 28 cm  
Ein traditioneller Kuchen nach schwäbischer Hausfrauenart: Käsemasse mit frischem Quark und Sauerrahm auf einem Mürbeteigboden.



Erlenbocher

499823

## Aprikosen-Kuchen

geschnitten in 12 Stücke, 1570g, Ø 26 cm  
Geschichtet mit nussigen und hellen Rührteig für eine tolle Optik. Mit den reichlich aufgelegten Aprikosen-Hälften schmeckt der Kuchen herrlich fruchtig. Das Ganze wird gekrönt mit einem Kranz aus gehakten und gerösteten Haselnüssen.



Erlenbocher

738300

## Gedeckter Apfelkuchen

geschnitten in 14 Stücke, 2500g, Ø 28 cm  
Unter einem krossen abgeduderten Mürbeteigdeckel liegt auf einem Mürbeteigboden eine saftige Apfelfüllung mit Rosinen und verfeinert mit einer leichter Zimtnote.



PFALZGRAF

732430

## Käsetorte mit Mandarinen

ungeschnitten, ca. 14 Stücke, 2350g, Ø 27 cm  
Eine aufwendige Käsetorte mit einer hellen Rührmasse auf einem Mürbteig. Darauf befindet sich eine exquisite Käsemasse aus Quark, Sauerrahm und Joghurt. Der Kuchen ist mit Eierschneckenmasse, Mandarinen und Gelee dekoriert.





PFALZGRAF

502820

## Kirschkuchen mit Butterstreusel

ungeschnitten, ca. 14 Stücke, 1900g, Ø 28 cm  
Ein leckerer Mürbteig, bedeckt mit süßen Kirschen in einem cremigen Rahmguss mit Sauerrahm und Quark. Darauf reichlich knusprige Butterstreusel.



PFALZGRAF

490954

## Mohn-Butterstreusel-Kuchen

geschnitten in 12 Stücke, 1700g, Ø 28 cm  
Eine lockere Mohnmasse liegt auf einem leckeren Buttermürbeteig. Abgedeckt mit krossen Butterstreuseln ist dieser Kuchen ein Hochgenuss.



Erlenbocher

490956

## Blueberry-Cheesecake Supreme

geschnitten in 14 Stücke, 1900g, Ø 24 cm  
Herrlich saftige Heidelbeeren und eine fruchtige Heidelbeer-Fruchtzubereitung eingestrudelt in eine besonders cremige Mascarpone-Käsemasse. Auf einem leicht salzigen Bröselboden.



Erlenbocher

491933

## Zebra-Rahm-Käse-Torte

geschnitten in 12 Stücke, 2250g, Ø 28 cm  
Eine leckere Käsemasse, hergestellt aus köstlichem Quark, Sauerrahm und Eiern, befinden sich auf einem krossen dunklen Kakao-Mürbeteigboden.



Erlenbocher

492927

## Apple Tarte

geschnitten in 12 Stücke, 1150g, Ø 28 cm  
Eine helle Creme liegt auf einem knusprigen Mürbeteigboden. Gekrönt wird das Ganze von saftigen Apfelspalten mit verführerisch glänzendem Guss.



Erlenbocher

492925

## Schokoladen-Tarte

geschnitten in 12 Stücke, 1000g, Ø 28 cm  
Leckere Schokoladencreme liegt auf einem krossen Mürbeteig. Abgeglänzt mit Tortenguss und ganzflächig bestreut mit Zartbitter-Schokoröllchen.



backshop  
back in passion

739370

## Schwedische Mandeltorte

geschnitten in 12 Stücke, 900g, Ø 28 cm  
Schwedische Mandeltorte mit 10% Mandel.







738128

### Maulwurf-Sahnetorte

geschnitten in 14 Stücke, 2000g, Ø 28 cm  
Dunkler und heller Tortenboden mit einer Füllung aus Vanillesahne. In der Sahne mischen sich fruchtige Mandarinssegmente mit zartbitteren Schokoladenstückchen. Leckere Schokosahne und Kekskrümelteig mit Kakao bilden die Maulwurfkuppel.



501458

### Donauwelle-Sahnetorte

geschnitten in 12 Stücke, 1850g, Ø 24 cm  
Als Schnitte ein Klassiker, als Torte umso mehr: Eine leckere Kombination aus einer hellen und einer Schoko-Sandmasse, dazwischen feine Sauerkirschen, bedeckt mit Vanillesahne und einer kakaohaltigen Fettglasur.



490955

### Himbeer-Stracciatella-Torte

geschnitten in 12 Stücke, 1700g, Ø 28 cm  
Ein saftiger Rührteig mit feinem Marzipan und Schokoladenstreuseln, bedeckt mit einer köstlichen Himbeerbereitung und Vanillesahne. Garniert mit einem Dekor aus Himbeerbereitung und einer kakaohaltigen Fettglasur.



492732

### Crème Ricotta-Pfirsich-Torte

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 2300g, Ø 28 cm  
Sahnecremetorte mit Ricotta-Käse verfeinert. Leckere Ricotta-Sahne mit eingestrudelter Pfirsich-Fruchtzubereitung auf einem zarten Biskuitboden, darunter ein Mürbeteigboden, abgedeckt mit einem dunklen Biskuitboden. Die Torte ist umhüllt mit köstlicher Ricotta-Sahne, abgestreut mit Pfirsichstückchen und mit Tortenguss abgeglänzt.



739580

### Kirsch-Käse-Sahne-Torte

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 2500g, Ø 28 cm  
Zwischen zwei lockeren Rührteigböden und einem Biskuitboden liegt eine leckere Käse-Sahne mit fruchtiger Kirschfüllung. Einfach traumhaft: das verstrudelte, marmorierte Dekor mit Randgarnierung aus weißer Schokolade.



734150

### Premium Frankfurter Kranz

ungeschnitten, ca. 20 Stücke, 2400g, Ø 28 cm  
Feine Buttercreme und eine fruchtige Himbeer-Johannisbeer-Zubereitung zwischen hellen Wiener Böden. Die Ummantelung mit Haselnusskrokant und Pflanzenfettcreme sowie die Dekoration aus Belegkirschen auf Buttercremetupfen machen den Kranz zu vollendeter Patisseriekunst.



490998

### Erdbeer-Buttermilch-Torte

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 2250g, Ø 28 cm  
Auf einem Mürbeteigboden liegt zwischen zwei Biskuitböden eine Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Darauf eine Buttermilch-Sahne und ein Biskuitboden. Belegt mit halben Erdbeeren und Tortenguss. Randgarniert mit gehackten Haselnüssen.



492909

### Flockensahne-Torte

geschnitten in 12 Stücke, 1500g, Ø 24 cm  
Auf einem hellen Muffinboden liegen abwechselnd lockere Vanille-Sahne und luftig-leckere Brandteigböden, dazwischen befindet sich eine Schicht Kirschfruchtzubereitung. Der Brandteigdeckel ist mit Dekorpulver abgestaubt.



736000

### Original Schwarzwälder-Kirschtorte

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 2180g, Ø 28 cm  
Der Klassiker aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirschezubereitung und original Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schoko-Tortenböden. Original mit Sahnekuppel und Spänen aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung.



495016

## Eierlikör-Schoko-Sahnetorte



geschnitten in 14 Stücke, 1400g, Ø 28cm  
Eine saftige Birnenzubereitung in Schokosahne und exquisite Eierlikörsahne zwischen einem hellen Tortenboden und leckerem Rührteigboden.



501427

## Birne-Helene-Torte

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 2350g, Ø 28 cm  
Auf einem Mürbeteigboden liegt zwischen zwei lockeren Biskuitböden ein Duett aus Kakao-Sahne und Birnenstücken. Darauf eine fruchtige Birnensahne mit Birnenstückchen und ein weiterer Biskuitboden. Eine Birnensahne mit verstrudelm Dekor aus Birnenfruchtzubereitung, dunkler Kakaocreme und Schokoladenraspel, rundet den Tortenklassiker ab.



493487

## Heidelbeer-Torte

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 2050g, Ø 28 cm  
Ein Traum aus erlesenen Heidelbeeren und köstlicher Vanillesahne. Aromatische Heidelbeer-Sahnecreme-Füllung liegt zwischen zwei dunklen Biskuitböden auf einem leckeren Mürbeteigboden. Als Abschluss aromatische Heidelbeeren auf feiner Vanillesahne, gehalten von einem dunklen Guss-Spiegel.



500604

## Haselnuss-Sahne-Torte

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 2200g, Ø 28 cm  
Auf einem Mürbeteigboden liegen abwechselnd lockere Haselnussbiskuitböden und Haselnussahne mit Haselnussstückchen. Die Torte ist mit einem Dekor aus Nougatcreme und kandierten Walnüssen verziert, mit Tortenguss abgeglänzt und mit Haselnüssen randgarniert.



739430

## Erdbeer-Vanille-Torte

geschnitten in 12 Stücke, 2150g, Ø 24 cm  
Zwischen zwei hellen Muffinböden liegt ein Duett aus feiner Bourbon-Vanille-Sahne und Erdbeer-Joghurt-Sahne. Darauf eine Bourbon-Vanille-Sahne und heller Biskuitboden. Aromatische Erdbeeren mit Tortenguss abgeglänzt runden den Tortentraum ab. Dekoriert mit weißen Schokorondies.



492928

## Strawberry Crunch Torte

geschnitten in 12 Stücke, 1900g, Ø 24 cm  
Wir legen eine knusprige Crunch-Schicht zwischen zwei fluffige Muffinböden und türmen leckere Erdbeercremes und einen Überzug aus weißer Schokolade darüber. Obendrauf Red Velvet Muffin-Stückchen als besonderes Highlight.



734000

## Pistazien-Mohn-Sahnetorte



ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 2250g, Ø 28 cm  
Köstliche Pistazien- und Mohnsahne, dazwischen eine Himbeerbereitung auf leckeren Haselnuss-Tortenböden. Umhüllt mit einer Schicht aus Marzipan, dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur ist diese Torte Genuss pur.



736100

## Schoko-Sahnetorte

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 1900g, Ø 28 cm  
Eine Variation aus Vanille- und Schokosahne sowie einem hellen und zwei Schoko-Tortenböden. Garniert mit Vanillesahne und einer kakaohaltigen Fettglasur sowie Späne aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung.



732550

## Himbeer-Käse-Sahnetorte

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 2500g, Ø 28 cm  
Aromatische mit Gelee bedeckte Himbeeren auf einem Schoko-Tortenboden, darunter köstliche Käsesahne auf einem hellen Tortenboden und einem Buttermüsbeteig. Abgerundet durch geröstete und gehackte Mandeln als Randgarnierung.





Erlenbocher

739020

### Mango-Joghurt-Crunch-Torte

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 2600g, Ø 28 cm  
Ein Traum aus Joghurt, sanfter Mango und knusprigem Crunch. Zwischen zwei Mandel-Rührteigböden liegt eine Schicht aus heller Creme und Waffelblättchen. Darauf umschließen eine Mango-Joghurt-Sahne und eine Joghurt-Sahne einen Mandel-Rührteigboden.



PFALZGRAF

737950

### Käse-Sahnetorte

ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 1800g, Ø 28 cm  
Erfrischende Käsesahne aus feiner Sahne, Quark und Joghurt liegt zwischen lockeren Tortenböden. Abgedeckt mit einem Rührteigboden und Dekorpulver.



PFALZGRAF

735100

### Marzipan-Creme-Torte



ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 1950g, Ø 28 cm  
Vier helle Tortenböden, dazwischen eine Creme mit Amaretto-Aroma, Schokoladenstücke und eine fruchtige Himbeere-zubereitung. Umhüllt von einer Schicht Marzipan ist diese Torte ein Genuss für Marzipan-Liebhaber. Walnussdekor aus Marzipan liegt bei.



PFALZGRAF

736200

### Pfirsich-Melba-Sahnetorte



ungeschnitten, ca. 16 Stücke, 1950g, Ø 28 cm  
Helle Tortenböden, gefüllt mit Pfirsichzubereitung, leckerer Pfirsichsahne und einem Topping aus Himbeerezubereitung. Gehobelte Mandeln als Randgarnierung runden die Torte ab.



Erlenbocher

492929

### Chocolate Thunder Torte

geschnitten, in 12 Stücke, 2275g, Ø 24 cm  
Schokoladige und helle Cremes donnern auf unseren saftigen Brownie-Böden aufeinander, bevor Schokodrops es nochmal richtig krachen lassen. Und als Topping ergießt sich pure Schokolade über den Rand.



PFALZGRAF

502660

### Schoko-Mousse-Torte

geschnitten in 12 Stücke, 1650g, Ø 24 cm  
Eine lecker-leichte Schoko-Mousse-Sahne zwischen drei Lagen extra dunklem Schoko-Tortenboden mit einer aufwendigen Dekoration aus einer kakaohaltigen Fettglasur.



Erlenbocher

497256

### Chocolate Raspberry Cake

geschnitten in 12 Stücke, 1200g, Ø 24 cm  
Der Kakao-Mürbeteig ist gefüllt mit einer Schicht zartschmelzender Schokoladencreme. Darauf verteilt sind knackige Schokoladenstücke und Himbeer-Fruchtzubereitung. Garniert mit ganzen Himbeeren und klarem Guss.



Erlenbocher

495900

### Chocolate-Crunch-Cake

geschnitten in 12 Stücke, 1600g, Ø 24 cm  
Auf einem dunklen Rührteigboden liegt eine Crunch-Schicht aus Nougatcreme, feinen Waffelblättchen und gehackten Haselnüssen. Darauf folgen eine helle Creme und eine mit Schlag-sahne und Frischkäse verfeinerte Schoko-creme-Füllung. Ein Topping aus Rührteigwürfeln, Kakao-creme und grob gehackten Haselnüssen rundet das Produkt ab. Randgarniert mit dunklen Rührteigbröseln.

## original italienische Spezialitäten



**720400**  
**Tartufo Classico**



12 x 85g  
Klassische halbgefrorene Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen, servierfertig.



**720420**  
**Tartufo al Limoncello**



12 x 85g  
Klassische halbgefrorene Limonencreme, mit einem Kern aus Limonenlikör, bedeckt mit Limonen-Baiserstückchen, servierfertig.



**720410**  
**Tartufo Bianco**



12 x 75g  
Halbgefrorenes aus feiner Zabaionecreme mit einem Kern aus Kaffeeccreme, umhüllt von weißen Baiserstückchen, servierfertig.



**490952**  
**Coppa Crème brûlée e Frutti di Bosco**

12 x 120g  
Feine Vanillecreme mit aromatischen Waldbeeren im wiederverwendbaren Glas garniert, servierfertig.



**720450**  
**Coppa Mousse Cioccolato**



12 x 80g  
Geeiste Schokoladencreme im wiederverwendbaren Glas. Als Topping Schokoladenstückchen, servierfertig.



**490953**  
**Coppa Crema Catalana**

12 x 140g  
Crema Catalana ist ursprünglich eine typisch spanische Dessertspezialität aus zarter Eiermilch-Creme mit herrlicher Karamell-Note. Eine trendige Einzelportion im wiederverwendbaren Dessertglas, servierfertig.





**720350**  
**Soufflé al Cioccolato**

12 x 100g  
Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern.  
In der Mikrowelle oder im Ofen erwärmen.



**720340**  
**Soufflé Black & White**

12 x 100g  
Dunkles Schokoladensoufflé mit flüssigem, weißen Schokoladenkern.  
In der Mikrowelle oder im Ofen erwärmen.



**720440**  
**Scrigno Mele e Mandorle**

6 x 100g  
Ein geschlossenes Blätterteigkörnchen mit Apfel-Mandelfüllung.  
Als Einzelportion optisch als auch geschmacklich ein Highlight,  
servierfertig.



**720530**  
**Flute Frutti die Bosco**

8 x 100g  
Waldfruchteis mit Himbeersauce im wiederverwendbaren Sektglas,  
servierfertig.



**720470**  
**Tiramisù con Savoiardi**

ungeschnitten, ca. 11 Stücke, 1050g  
Kaffeedessert-Schnitte mit Mascarpone. Eine Riegelspezialität  
aus Mascaponecreme, feinem Biskuitteig und mit Kaffee getränktem  
Löffelbiskuit, servierfertig.



**490951**  
**Pasticcini Mignon**

25 x 28g  
Kleines Patisserie-Sortiment in 5 Varianten, 5 Mango Tartlets,  
5 Zitronencreme-Röllchen, 5 Windbeutel mit Kakao,  
5 Schokocreame-Röllchen und 5 Pasticcini mit Erdbeermousse,  
servierfertig.



773020

## MyDoony's Mix Box

60 x 57,4g

Moderne Zuckerglasuren und Dekorationen sind nicht nur ein Augenschmaus, sondern sorgen für Geschmackserlebnisse auf höchstem Niveau. Belgische Vollmilchschokolade, Glasuren in pink, rosa und weiß erfreuen sich großer Beliebtheit. Die Mix-Box enthält je 12 Stück Party Doony's, Real Chocolate Doony's, Pinky Doony's, Rosy Doony's und White Vanilla Doony's.



773080

## MyDoony's Mix Box Mini

90 x 22g, je 30 Stück

MyDoony's Braun Mini, MyDoony's Weiß Mini, MyDoony's Pink Mini, überzogen mit Fettglasur in den Geschmacksrichtungen Schoko, Vanille und Erdbeer.



499403

## MyDoony's Fillie Vanilla Donut

36 x 70g

Donut mit Cremefüllung (Vanillegeschmack), überzogen mit weißer Fettglasur und dekoriert mit dunklen Streifen.



773000

## MyDoony's Dark Donut

48 x 51g

Donut überzogen mit dunkler, kakaohaltiger Fettglasur.



503216

## MyDoony's Sugar Donut

72 x 49g

Donut gezuckert.



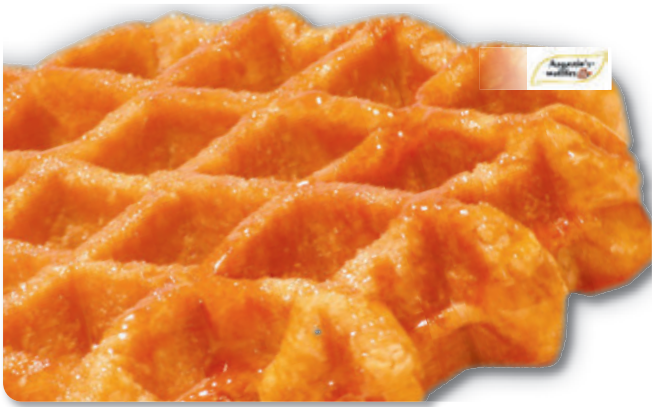
502035

## Spritzkuchenring

36 x 70g

Fettgebäck mit Fondant 24% überzogen, servierfertig.





740400

## Augustin Waffel

30 x 105g

Die original Lütticher Zuckerwaffel aus Belgien mit Vanillegeschmack ist eine Hefeteigwaffel mit Zuckerperlen, die äußerlich karamellisiert ist. Fertig gebacken.



740110

## Apfelküchl

25 x 40g

Fertig gebackene Apfelküchl aus saftigen Apfelingeln, ummantelt mit goldig-knusprigem Backteig. Ein Klassiker der alpinen Küche. Ideal als Nachspeise oder als Beilage. Kann in der Fritteuse, in der Pfanne oder im Ofen zubereitet werden.



740120/740130

## Apfelstrudel-Schnitten aus gezogenem Teig

48 x ca. 125g  / 36 x ca. 160g 

Fertig gebackener Apfelstrudel aus gezogenem Teig, bereits in einzeln entnehmbare Schnitten portioniert. Fruchtig frisch dank hohem Fruchtanteil. Mit Rosinen verfeinert und dezent mit Zimt und Zucker im Geschmack abgerundet.



740030

## Apfelstrudel-Schnitten aus Blätterteig

20 x ca. 110g

Fertig gebackener Apfelstrudel, bereits in einzeln entnehmbare Schnitten portioniert. Gefüllt mit frisch geschälten Äpfelwürfel aus nachhaltiger Produktion.

Mit Rosinen, Zimt und Zucker im Geschmack abgerundet.



493715

## Mini - Windbeutel

240 x 12,5g

Mini - Windbeutel mit Sahne gefüllt. Einfach ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und genießen.



740700

## Windbeutel - Der Große

72 x ca. 15g, ca. Ø 10 cm

Für alle, die Windbeutel ganz besonders lieben und nicht genug bekommen können. Zum Befüllen mit Sahne, Eiskrem, Früchten oder Herzhaftem.



BACKUNION



836175

## Double Chocolate Muffin

35 x 75g

Rührteigküchlein in typischer Muffinform, mit zweierlei Schokoladenstücken in der Masse.

BACKUNION



836176

## Blueberry Muffin

35 x 75g

Rührteigküchlein in typischer Muffinform, mit Blaubeeren in der Masse.



836460

## Vanilla Choc Muffin in Folie

30 x 75g

einzeln verpackt, Rührteigküchlein in typischer Muffinform, mit Vanillegeschmack und Zartbitterschokoladenstückchen in der Masse.

BACKUNION



497362

## Mini Muffins Schoko & Stracciatella

150 x 13g

einzeln verpackt, Rührteigküchlein in typischer Muffinform, mit Schokolade- und Stracciatellageschmack.



790190

## Berliner mit Mehrfruchtfüllung

40 x 60g

Siedegebäck aus Hefeteig mit 24% Mehrfruchtfüllung und mit Zucker bestreut. Fertig gebacken.

Bakery & Food



773035

## Quarkbällchen

100 x 28g

Gezuckertes Siedegebäck aus Brandmasse.





Vandemoortele

490961

## Butter-Mohnschnecke

60 x 130g  
Plunderteig mit 19,6% Butter und Mohnfüllung. Backfertig.



Vandemoortele

490425

## Butter-Rosinenschnecke

60 x 120g  
Plunderteig mit 18% Butter, mit Cremefüllung (Vanillegeschmack) und Rosinen. Backfertig.



Bakerman

790282

## Blätterstange Vanille

60 x 100g  
Goldbrauner Blätterteig gefüllt mit Vanillecrème mit Zucker-Topping. Im Ofen ca. 22 min backen.



Bakerman

790281

## Blätterteigkissen Kirsche

36 x 120g  
Feinknuspriges Blätterteigkissen mit einer Füllung aus saftig-süßen Kirschen und einem knackigen Hagelzucker-Topping. Im Ofen ca. 23 min backen.



BACKUNION

790280

## Blätterteig-Apfelecke

40 x 125g  
Dreieckiges Blätterteiggebäck gefüllt mit einer Apfel-Rosinen-Zimtfüllung, mit grobem Kristallzucker vollflächig bedeckt. Im Ofen ca. 23 min backen.





backshop  
BEST OF BAKERY


770501

## Mini-Plunder-Mix, süß


100 x 42g  
je 25 Stück: Apfelkörnchen, Puddingschnecke, Quarkkörnchen, Schokorolle. Vorgegärt. Ca. 15 min im Ofen backen.

 enthält Alkohol

 glutenfrei

 vegetarisch

 vegan

 laktosefrei

**herrmann**  
FACHGROSSHANDEL

REGIONALPARTNER

**TIFA**