



Food Preparation Machines  
Made in Sweden



**Ratgeber für Bäckereien,  
Konditoreien und Patisseries**

KONDITIONEIREN



PATISSERIEN



EISCREME UND SORBETS



BROT UND SANDWICHES



„HÄLLDE hat Ratschläge und Tipps entwickelt, wie HÄLLDE Maschinen und deren Zubehör von Bäckereien, Konditoreien und Patisserien genutzt werden können. Das Grundkonzept basiert auf der Verarbeitung von unbehandelten Lebensmitteln um eigene Geschmackserlebnisse und Produkte zu entwickeln und um finanzielle Vorteile zu bieten.



## Bieten Sie ihren Gästen ein individuelles Geschmackserlebnis

Mit einer HÄLLDE Maschine, können Sie ganz einfach einen eigenen und einzigartigen Geschmack für Konfekt, Gebäck und Brot kreieren. Wählen Sie die Zutaten abhängig von Geschmack, Verfügbarkeit und Jahreszeit aus. Verwenden Sie dabei die passende Maschine mit dem entsprechenden Schneidewerkzeug um Ihr gewünschtes Produkt zu erhalten.

### Welche Maschine benötigen Sie?

#### HÄLLDE VERTIKAL-KUTTER

In einem HÄLLDE Vertikal-Kutter dauert es nur Sekunden um zu hacken, zerkleinern oder zu mahlen. Selbst für die Herstellung einer Creme ist der Vertikal-Kutter geeignet. Sie wählen die Zutaten und entscheiden selbst über den Geschmack – die Zubereitungszeit ist abhängig von der gewünschten Konsistenz. Wenn Sie beispielsweise eine Ganache herstellen möchten, dann verlängern Sie die Zubereitungszeit, um die Schokolade zu schmelzen.



#### HÄLLDE GEMÜSESCHNEIDER

Mit einem HÄLLDE Gemüseschneider können Sie Obst, Gemüse und Käse in unterschiedliche Größen schneiden, hacken, würfeln, reiben und raspeln. Wenn Sie Erdbeeren für Ihr Gebäck würfeln möchten, dünne Apfelscheiben für einen Kuchen schneiden, Obstsalat servieren oder Brot mit Roter Beete aromatisieren möchten, ist ein HÄLLDE Gemüseschneider ideal geeignet. Abhängig vom gewünschten Produkt, wählen Sie das passende Schneidewerkzeug.



#### HÄLLDE KOMBI-KUTTER

Der HÄLLDE Kombi-Kutter ist die Kombination aus Gemüseschneider und Vertikal-Kutter. Die Vorteile beider Systeme werden in dieser Maschine vereint.

HÄLLDE ´S ZUBEREITUNGSTIPPS FÜR

# Pâtisseries

Der Gebrauch von HÄLLDE Maschinen ermöglicht Ihnen die Zubereitung einer breiten Auswahl von Beilagen, Cremes und Füllungen. Lassen Sie sich von den vielfältigen Möglichkeiten von HÄLLDE anregen, um eigene Geschmacksrichtungen zu kreieren, Zutaten zu veredeln und optimale Qualität zu bieten.



*Pâtisserie-Erzeugnisse umfassen überwiegend süße Backwaren, Obstfüllungen oder Glasuren. Variieren Sie Geschmack und Konsistenz je nach Belieben.*

## *Beilagen und Garnierung*

*– für Backwaren wie Muffins, Plundergebäck und Sahnnetorten.*

KOKOSSPLITTER



MANDELSPLITTER



STREUSEL



GANACHE



OBSTKUCHEN



ZITRONENCREMETÖRTCHEN



*Quarkspeisen – können schnell und einfach mit einem Vertikal- oder Kombi-Kutter verarbeitet werden*

**Entwickeln Sie Ihren individuellen Geschmack** für Backwaren, Pasteten und Füllungen. Hacken, mischen, schneiden oder mahlen Sie mit einem HÄLLDE Vertikal-Kutter, einem Kombi-Kutter oder einem Gemüseschneider.

**Lassen Sie sich von unseren Fotovorschlägen inspirieren** und verwenden Sie die Tabelle auf der nächsten Seite – sie zeigt, welche Maschine wir für die Verarbeitung Ihrer Lebensmittel empfehlen.



GANACHE



✓ *Tipps:*

- Bereiten Sie Ganache direkt in der Maschine vor – geben Sie Sahne hinzu, und erhitzen Sie sie bis zur gewünschten Konsistenz.
- Weichen Sie Zitronen ein und verwenden Sie auch die Schale für den Quark.

HASELNUSSKUCHEN



SCHWEDISCHE FASTENBRÖTCHEN



MARZIPAN



*Nuss-, Samenpasten und Marzipan – für verschiedene Backwaren wie Brötchen und Kuchen. Hacken und mixen Sie in einem Vertikal- oder Kombi-Kutter.*



MOHNGEBÄCK

✓ *Tipps:*

- Setzen Sie die Nährstoffe aus den Samen, Nüssen und Mandeln durch Einweichen vor der Zubereitung frei.
- Wenn Sie ein schönes Röstaroma von Nüssen und Mandeln möchten – rösten Sie diese erst, bevor Sie sie in Wasser einweichen.



NOUGAT/KARAMELL



## WAS BEREITEN SIE ZU?

## WELCHE MASCHINE?

Vorschläge, was Sie mit einer HÄLLDE zubereiten können	HÄLLDE Gemüseschneider	HÄLLDE Vertikal-Kutter	HÄLLDE Kombi-Kutter
<b>DEKORATION/ TOPPING – für Muffins, Plundergebäcke, Torten, Törtchen usw.</b>			
KOKOSSPLITTER	X		X
MANDELSPLITTER	X		X
GLASUREN VON CUP-CAKES		X	X
STREUSEL		X	X
<b>QUARK – CREMES, zum Beispiel.</b>			
TORTEN		X	X
TÖRTCHEN		X	X
ÉCLAIRES		X	X
PETIT CHAUD		X	X
<b>NUSS-, SAMENPASTEN UND MARZIPAN – Füllungen für unterschiedliche Backwaren, zum Beispiel.</b>			
HASELNUSSKUCHEN/MAKRONEN		X	X
SCHWEDISCHE FASTENBRÖTCHEN		X	X
MARZIPAN		X	X
NUSSKUCHEN		X	X
ZUCKERPASTE/MARZIPAN		X	X
TOSCAKUCHEN		X	X
NOUGAT UND KARAMELL		X	X
MOHNGBÄCK		X	X
<b>OBST UND GEMÜSE – gerieben, geschnitten oder gewürfelt, zum Beispiel.</b>			
KAROTTENKUCHEN	X		X
OBSTSALAT/ CHIAPUDDING	X		X
TARTE FINE/ APFELKUCHEN	X		X
KÜRBIS/KÜRBISKUCHEN	X		X
APFELKOMPOTT	X		X
<b>TEIG, MISCHUNGEN UND BACKWAREN – gehackt oder gemixt, zum Beispiel.</b>			
KÄSEKUCHEN		X	X
KUCHENTEIG		X	X
MÜRBETEIGGBÄCK		X	X
MAKRONEN – GANACHE UND MANDELMEHL		X	X
FÜLLUNGEN FÜR BRÖTCHEN		X	X

KÜRBISKUCHEN



KAROTTEN REIBEN FÜR KAROTTENKUCHEN



APFELKOMPOTT



APFELKOMPOTT



ÄPFEL WÜRFELN FÜR OBSTSALAT ODER KOMPOTT



OBTSALAT FÜR CHIAPUDDING



GEBÄCKFÜLLUNG



✓ *Tipps:*

- Trocknen Sie übrig gebliebene Brötchen vom Vortag und stellen Sie schmackhafte Kekse und süße Semmelbrösel her; oder mischen Sie sie in einen Smoothie.
- Stellen Sie Ihren eigenen Vanillezucker aus getrockneten Vanilleschoten her - schnell und einfach in einem Vertikal-Kutter!

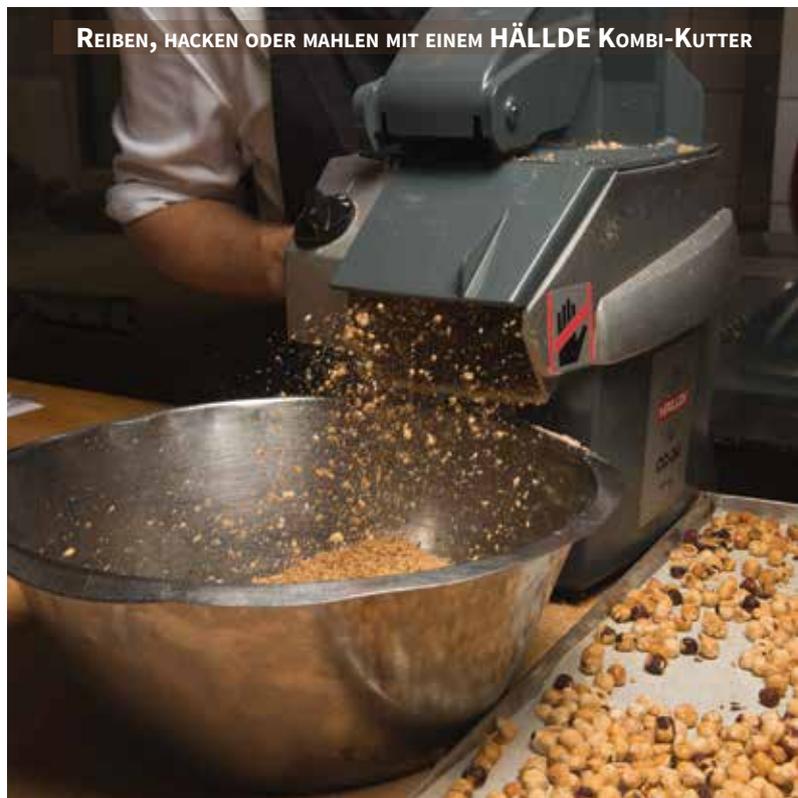
*Teig, Mischungen und Backwaren  
– hacken, mixen und mahlen in einem  
Vertikal- oder Kombi-Kutter.*

MAKRONENMISCHUNGEN



MAKRONEN

REIBEN, HACKEN ODER MAHLEN MIT EINEM HÄLDE KOMBI-KUTTER



MÜRBETEIGGEBÄCK



HÄLLDE ´S ZUBEREITUNGSTIPPS FÜR

# Konfekt



*Konfekt besteht aus sorgfältig ausgewählten Süßwaren, typischerweise aus Schokolade mit verschiedenen Füllungen oder Marzipan in unterschiedlichen Formen und Geschmacksrichtungen. Zum Beispiel Pralinen und kandierte Früchte, eingetaucht in Schokolade.*

WAS BEREITEN SIE ZU?

WELCHE MASCHINE?

Vorschläge, was Sie mit einer HÄLLDE zubereiten können	Zubereitung von	Produktvorschläge	Welche HÄLLDE Maschine?
 <p><b>PRALINEN</b></p>	Ganache, Pralinen und Cremes	Himbeere, Lakritz, Passionsfrucht, Zitrone, schwarze Johannisbeeren usw.	Vertikal-Kutter Kombi-Kutter
 <p><b>SCHOKO-KROKANT</b></p>	Gehacktem	Mandeln, Hickorynüsse, Macadamianüsse, Haselnüsse-, Walnüsse oder Pistazien	Vertikal-Kutter Kombi-Kutter
 <p><b>NOUGAT</b></p>	Püriertem	Erdnüsse, Mandeln und Haselnüsse mit Schokolade	Vertikal-Kutter Kombi-Kutter

## ✓ *Tipps:*

- Um die gewünschte Konsistenz zu erreichen ist es wichtig zu wissen, wie die Zutaten auf Reibung und Temperaturen reagieren – experimentieren Sie!
- Wenn Sie eine samtige und glatte Marmelade möchten, bereiten Sie sie in einem Vertikal- oder Kombi-Kutter zu.
- Bereiten Sie Ganache direkt in der Maschine zu.



### WAS BEREITEN SIE ZU?

### WELCHE MASCHINE?

Vorschläge, was Sie mit einer HÄLLDE zubereiten können	Zubereitung von	Produktvorschläge	Welche HÄLLDE Maschine?
<b>MAKRONEN</b> 	Ganache und Mandelmehl	Kastanie, Zitrone, Vanille, Schokolade, Haselnuss und Limone	Vertikal-Kutter Kombi-Kutter
<b>MARMELADE</b> 	Streifen, Scheiben und Würfeln	Orange, Feige, Zitrone und Birnen	Gemüse-schneider Kombi-Kutter
<b>KONFITÜRE</b> 	Würfeln	Mango und Erdbeeren	Gemüse-schneider Kombi-Kutter

HÄLLDE'S ZUBEREITUNGSTIPPS FÜR

# Eiscreme und Sorbets

„ Stellen Sie Eiscreme oder Sorbet als Grundlage her und variieren Sie portionsweise die Geschmacksrichtungen mit Obst, Nüssen, Schokolade, Kräutern oder was immer Ihnen gefällt!

## EISCREME – Beispiele für Geschmacksrichtungen:

Apfel/Ingwer, Minze/Limone, Kardamom, Sanddorn, Vanille/Kamille, Mandel/Honig, Schokolade, Erdbeere und salziges Karamell.



### *Für weiche und glatte Konsistenz*

*– in einem HÄLLDE Vertikal-  
oder Kombi-Kutter solange  
mischen, bis die gewünschte  
Konsistenz erreicht ist*

## SORBET – Beispiele für Geschmacksrichtungen:

Preiselbeere, Orange, schwarze Johannisbeere/Limone, Blaubeere/Limone, Kiwi, Himbeere und Passionsfrucht.



*Für gröbere Konsistenz  
– nur für ein paar Sekunden  
mit einem HÄLLDE Vertikal-  
oder Kombi-Kutter mixen  
und eine grobe Konsistenz  
mit Stückchen erhalten*



## SORBET



## ZERKLEINERN SIE MANDELN IN EINEM VERTIKAL-KUTTER



## OBST- UND NUSSEISCREME



## ✓ *Tipps:*

- Kreieren Sie Ihren einzigartigen Geschmack aus Süßem, Salzigem und Saurem.
- Nutzen Sie die Backwaren vom Vortag – zerhacken Sie sie mit dem Vertikal-Kutter und fügen Sie diese der Eiscreme hinzu.
- Mixen Sie Obstkompott und verwenden es als Aroma.

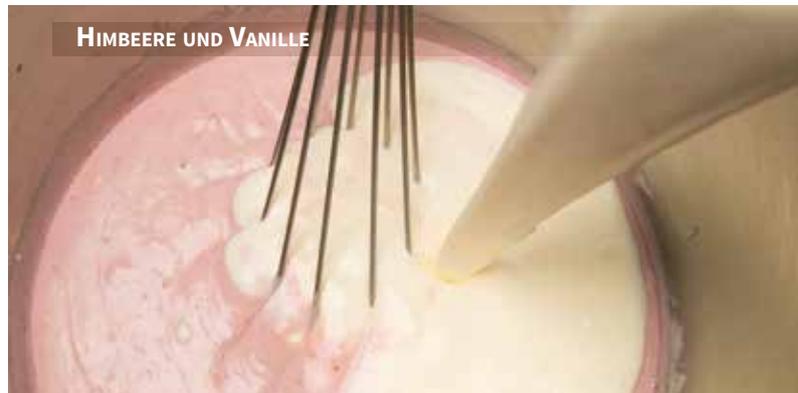
## KARDAMOM HACKEN



## ERDBEEREISCREME VORBEREITEN



## HIMBEERE UND VANILLE



HÄLLDE ´S ZUBEREITUNGSTIPPS FÜR

# Brot und Sandwiches



*Brot ist ein wichtiger Lieferant für Ballaststoffe, Vitamine und Mineralien, einschließlich Eisen. Aromatisieren Sie Ihr Brot mit getrocknetem Obst, Samen, Gemüse und Gewürzen.*



## *Brot backen – mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen*

**WAS BEREITEN SIE ZU?**

**WELCHE MASCHINE?**

Geschmacksrichtungen	Zubereitung durch	HÄLLDE Gemüseschneider	HÄLLDE Vertikal-Kutter	HÄLLDE Kombi-Kutter
<b>KAROTTEN</b>	Reiben	X		X
<b>ROTE BEETE</b>	Würfeln/zerkleinern	X		X
<b>APRIKOSEN</b>	Schneiden/hacken	X	X	X
<b>PFLAUMEN</b>	Schneiden/hacken	X	X	X
<b>KÄSE</b>	Reiben	X		X
<b>MEERSALZ</b>	Mahlen		X	X
<b>KRÄUTERN UND GEWÜRZEN</b>	Mixen		X	X

**Beilagen zum Brot**

<b>SALAT</b>	Schneiden	X		X
<b>GURKE</b>	Schneiden	X		X
<b>PAPRIKA</b>	Schneiden	X		X
<b>TOMATEN</b>	Schneiden	X		X
<b>TAPENADE</b>	Schneiden		X	X
<b>PESTO</b>	Schneiden		X	X

FRÜCHTEBROT



KÄSEBRÖTCHEN



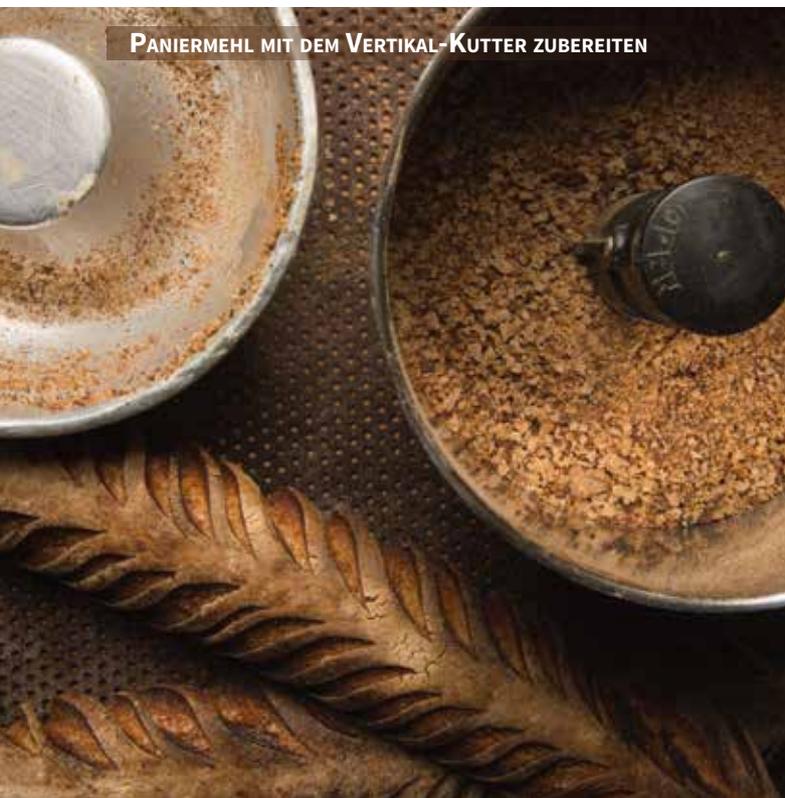
✓ *Tipps:*

- Nutzen Sie übriggebliebenes – trocknen Sie z.B. Brot vom Vortag und stellen Sie Semmelbrösel mit einem Vertikal-Kutter her.
- Aromatisieren Sie die Semmelbrösel mit Zucker und Zimt für Backwaren oder mit Kräutern und Gewürzen zum Panieren.
- Verwenden Sie übrig gebliebene Käsestücke und nutzen Sie sie für Käsebrötchen.

WÜRFELN, SCHNEIDEN ODER REIBEN



PANIERMEHL MIT DEM VERTIKAL-KUTTER ZUBEREITEN



MEERSALZ MAHLEN



PANIERMEHL AUS GETROCKNETEM BROT UND DILLZWEIGEN ZUBEREITEN



## *Sandwiches – mit feinem Geschmack*

### ✓ *Tipps:*

- Salat, Gurke, Paprika und Tomaten werden mit einem Gemüseschneider oder einem Kombi-Kutter leicht geschnitten.
- Mixen Sie Ihr eigenes Pesto oder Ihre eigene Tapenade mit einem Vertikal- oder Kombi-Kutter.
- Würzen Sie Butter mit Gewürzen und Kräutern in einem Vertikal- oder Kombi-Kutter.

MIXEN SIE TAPENADE MIT EINEM VERTIKAL-  
ODER KOMBI-KUTTER



SCHNEIDEN SIE TOMATEN MIT EINEM GEMÜSESCHNEIDER  
ODER EINEM KOMBI-KUTTER



SCHNEIDEN SIE GURKEN MIT EINEM GEMÜSESCHNEIDER  
ODER EINEM KOMBI-KUTTER



BIETEN SIE SANDWICHES AN



MIXEN SIE TAPENADE MIT EINEM VERTIKAL-KUTTER





Lesen Sie mehr über HÄLLDE'S Gemüseschneider

### HÄLLDE GEMÜSESCHNEIDER

HÄLLDE'S Bandbreite an Gemüseschneidern umfasst acht verschiedene Modelle mit einer Kapazität von 2–60 kg/Minute. Alle Modelle haben große Einfüllvorrichtungen die es ermöglichen, großes Gemüse wie Eisbergsalat zuzubereiten. Die Maschinen besitzen eine Vielzahl von Schneidewerkzeugen zum Schneiden, Zerkleinern, Reiben, Würfeln und für Julienne-Schnitte in unterschiedlichen Abmessungen.

HÄLLDE'S Gemüseschneider arbeiten im optimierten Drehzahlbereich, um die bestmögliche Schnittqualität sicherzustellen – es verhindert, dass Flüssigkeit austritt und sorgt dafür, dass Nährstoffe erhalten bleiben. Dies reduziert die Oxidation und sorgt für eine längere Haltbarkeit.





Lesen Sie mehr über HÄLLDE Kombi-Kutter



### HÄLLDE KOMBI-KUTTER

Der HÄLLDE Kombi-Kutter ist die Kombination aus Gemüseschneider und Vertikal-Kutter. Die Vorteile beider Systeme werden in dieser Maschine vereint.

Die Maschine basiert auf demselben Prinzip, wie der HÄLLDE Vertikal-Kutter, mit speziell entwickelten Messern und einem patentiertem Abstreifer-System. Dies garantiert eine schnelle Verarbeitung.

Bei der Nutzung als Gemüseschneider kann er schneiden, zerkleinern, reiben, würfeln und im Wellenschnitt schneiden.

Wie der Gemüseschneider RG-50/ RG-50S verfügen der HÄLLDE Kombi-Kutter über eine Kapazität von 2 kg/Minute und wie die Vertikal-Kutter über eine Bruttokapazität von 3 Litern. Das entspricht etwa 80 Portionen am Tag.





Lesen Sie mehr über HÄLLDE Vertikal-kutter

### HÄLLDE VERTIKAL-KUTTER

HÄLLDE´S Bandbreite an Vertikal-Kuttern umfasst sechs verschiedene Modelle mit einer Kapazität von 3–6 Litern Bruttovolumen. Alle Modelle verarbeiten sowohl gekochte als auch rohe Lebensmittel – getrocknet und auch in flüssiger Form. Dies bedeutet, dass das Aroma und die Nährstoffe während der Zubereitung erhalten bleiben.

HÄLLDE´S Vertikal-Kutter werden mit zwei Geschwindigkeiten betrieben, 1.500 U/min und 3.000 U/min – dies ermöglicht es, schnell und einfach das gewünschte Produkt zu erhalten.

Speziell entwickelte Klingen und ein einzigartiges Abstreifer-System sorgen für eine besonders schnelle Zubereitung. Dadurch wird das Produkt weniger erhitzt und die Qualität sowie die Nährstoffe bleiben erhalten.





Food Preparation Machines  
Made in Sweden



*HÄLLDE hat Ratschläge und Tipps entwickelt, wie HÄLLDE Maschinen und HÄLLDE Zubehör von Bäckereien, Konditoreien und Pâtisseries genutzt werden können. Das Grundkonzept basiert auf der Verarbeitung von unbehandelten Lebensmitteln um eigene Geschmackserlebnisse, Produkte und sogar finanzielle Vorteile zu bieten.*

*Wählen Sie Ihre Zutaten je nach Geschmack, Verfügbarkeit und Jahreszeit. Verwenden Sie dabei die passende Maschine mit dem entsprechenden Schneidwerkzeuge um Ihr gewünschtes Produkt zu erhalten.*

**AB Hällde Maskiner** • Box 1165, SE-164 26 KISTA • Tel.: + 46 8 587 730 00 • info@hallde.com • hallde.com • Text: Malin Annebäck, AB Hällde Maskiner. Abbildungen: AB Hällde Maskiner, Fotograf Kristoffer Rozental AB, Joel Lindqvist, Mat- & Chokladstudion in Malmö und Thinkstockphotos.com • Graphic Production: Eyeris Reklam, www.eyeris.se

Dank an: Petrus Jacobsson, Bageri Petrus, Stockholm. Joel Lindqvist, Mat- & Chokladstudion, Malmö. Dan Falkenberg und Karin Undin, 18smaker glassmakeri och café.