

TRENDS,
REZEPTE & TIPPS
FÜR DIE FACHLEUTE
AUS DER GASTRONOMIE

SONDERAUSGABE

DER BUN' N'ROLL

EIN PLUSPUNKT FÜR ALLE BEREICHE DES GASTSTÄTTENGEWERBES



BRIDØR

DER BUN' N'ROLL

Vorwort

Bridor, Leader in der Herstellung von tiefgekühlten Premium-Backwaren, kombiniert seit über 30 Jahren handwerkliches Bäcker-Know-how mit industrieller Exzellenz, um Ihnen in über 100 Ländern weltweit qualitätsvolle Produkte bieten zu können.

Bridor inspiriert sich an Backkulturen aus aller Welt und kreiert für Sie authentische und geschmackvolle Backwaren. Die Marke greift auf produktschonende Herstellungsmethoden zurück und respektiert die Ruhezeiten, die für die Entfaltung der Aromen notwendig sind. Unsere Teams aus den Abteilungen R&D und Qualität arbeiten täglich daran, das Wohlbefinden unserer Verbraucher zu steigern, indem sie Rezepte entwickeln, die die Anforderungen des Clean Labels von Bridor erfüllen, und indem sie den Nährwert unserer Produkte stetig verbessern.

Bridor bietet Ihnen heute ein komplettes Angebot an Broten, Feingebäck, Snacks und Pâtisseries in Premiumqualität, die weltweit für ihre hochwertigen Eigenschaften und ihren herausragenden Geschmack anerkannt sind.



In diesem Heft präsentieren wir Ihnen unseren ikonischen Bun'n'Roll mit vielen Tipps und Rezepten von unseren Experten des Bridor Bakery Cultures Club.

Sie haben sich umfassend mit dem Thema Bun'n'Roll beschäftigt, um einzigartige und originelle Rezepte zu kreieren.

Entdecken Sie eine Auswahl an verblüffenden Burgern mit extravaganten Geschmackskombinationen und sehr köstliche Desserts, die ihre Kreativität widerspiegeln und Sie dazu einladen, dieses vielseitige Produkt aus einem ganz neuen Blickwinkel zu betrachten.





**DER
BUN'
N'ROLL**

**Eine
echte
Ikone**

**Der Bun'n'Roll: eine
inspirierende Basis für
die Zubereitung von
originellen Burgern und
Desserts!**

Sie suchen nach einer neuen und
ausgefallenen Basis für Ihre Burger und
Desserts, die Ihre Kunden zu überraschen
weiß?

Dann ist der Bun'n'Roll die Antwort auf alle
Ihre Erwartungen und Anforderungen in
Sachen Gourmet-Kreationen.

Dieser spiralförmige 85 g-Bun aus einem
leckeren Croissantteig ist mehr als nur eine
Basis für die Zubereitung von Gerichten!
Ohne ihn wären appetitliche Burger und
elegante Desserts nicht das gleiche!

**PRODUKTDATENBLATT
ANSEHEN ›**



Ohne ihn wären appetitliche
Burger und elegante
Desserts nicht das gleiche!

So

flexibel!

Der Bun'n'Roll ist das ideale Produkt für die Verzehrmomente zu jeder Tageszeit.

Vom Frühstück über die süßen Pausen und bis zum Abendessen ist der Bun'n'Roll ein vielseitiges und praktisches Produkt, das sich allen Ihren Anforderungen und kulinarischen Ideen anpasst! Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

So

attraktiv!

Mit seiner Spiralform zieht er alle Blicke auf sich!

Mit seiner originellen Form und seiner feinen und goldbraunen Blätterung spricht er schon vor dem ersten Bissen alle Sinne Ihrer Gäste an.



So

verblüffend!

Der Bun'n'Roll sorgt aber nicht nur optisch für Überraschungen. Ihre Gäste werden begeistert sein von seinem köstlichen Buttergeschmack und seinem einzigartigen Mix aus unterschiedlichen Texturen: außen knusprig und innen weich!

So

praktisch!

Ein praktisches Handling ist aus der aktuellen Küche nicht wegzudenken.

Der Bun'n'Roll wird mit Papierförmchen geliefert, die das Zubereiten und Backen noch einfacher machen.

Entdecken Sie die unendlichen
Möglichkeiten, die Ihnen dieser Plunderteig-
Bun bietet und kreieren Sie Gerichte
und Desserts, die einen unvergesslichen
Eindruck hinterlassen!



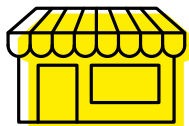
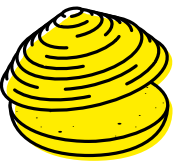
Der Bun'n'Roll ist sehr vielseitig und hat ein einzigartig praktisches Handling für die Kreation einer leckeren Produktreihe, die sich jedem Geschmack und jedem Verzehranlass anpasst.

**DER
BUN'
N'ROLL**

Ein Pluspunkt für alle Bereiche des Gaststättengewerbes

Der Bun'n'Roll ist mehr als nur ein einfaches Feingebäck.

Mit seinem praktischen Handling und seiner Flexibilität ist er für alle Bereiche der Gastronomie unverzichtbar: Bäckerei, traditionelles Restaurant, auf Burger spezialisierte Imbisse und Restaurants, Catering-Angebot im Großhandel.

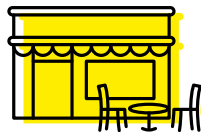


Bäckerei

Bäcker finden im Bun'n'Roll eine erstklassige Lösung, um ihr Snack-Angebot zu erweitern.

Dieses für die Verwendung fertige Produkt eignet sich für die schnelle Zubereitung einer Vielzahl an süßen und herzhaften Rezepten, die die Erwartungen einer Kundschaft erfüllt, die nicht viel Zeit für ihre Mahlzeit aufbringen möchten und gerne Neues entdecken.

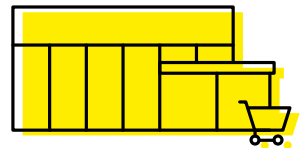
Der Bun'n'Roll ist der originelle Touch bei der Zubereitung traditioneller Pâtisseries wie Zitronenkuchen, Tarte Tatin, Erdbeersahnetorte (Fraiser) und vielen anderen Gourmetkreationen!



Gastronomie

Gastronomen werden die Vielseitigkeit des Bun'n'Roll zu schätzen wissen.

Mit dem Bun'n'Roll geben Sie Burgern ganz neuen Pep, indem Sie diesem so simpel erscheinenden Gericht das besondere Etwas geben. Gleichzeitig bietet er Ihnen die Möglichkeit, appetitliche und köstliche Desserts auf Ihre Karte zu setzen.



Einzelhandel

Mittlere und große Supermärkte können ihr Angebot im Bereich Backwaren & Fertiggerichte mit dem Bun'n'Roll ausbauen.

Mit einfachen Rezepten, zum Beispiel mit Marmelade oder Schokoladenaufstrich und buntem Topping (Zucker, Schokostreusel usw.), findet er im Snack-Angebot schnell seinen Platz.



Es gibt für jeden
Geschmack den passenden
Burger, der bei jedem
Bissen ein einzigartiges
Geschmackserlebnis bereitet.



DER BUN' N'ROLL

als Burger



Der Burger ist heute in den Restaurants weltweit ein unverzichtbarer Klassiker auf der Karte. Im Laufe der Jahre ist sein Verzehr auf spektakuläre Weise gestiegen.

Der Burger beruht längst nicht mehr auf seinem Standardrezept mit Fleisch und Sauce zwischen zwei Brotscheiben, das aus der Hand gegessen wird. Er ist in der Gastronomie zu einer Quelle für Innovationen geworden, die unerwartete Kombinationen aus Geschmäckern in den Vordergrund stellt und den Etablissements ermöglicht, sich mit ihrem Angebot abzuheben.

Die Burgerrezepte haben sich den vielfältigen Geschmäckern der verschiedenen kulinarischen Kulturen der Welt angepasst. Von vegetarischen und veganen Burgern bis hin zu ethnischen Varianten schöpfen sie ihre Inspiration in den lokalen Kulturen: Der Kreativität ist hier keine Grenze gesetzt.

••
Verleihen Sie
Ihren Rezepten
einen Hauch
von Extravaganz
und Originalität.



85 %

der europäischen Verbraucher essen
Burger in erster Linie aus Freude am
Genuss!*

Auf diese Kriterien wird bei der Auswahl
eines Burgers besonders geachtet:

1. Die Qualität des Fleisches
2. Die Verwendung von frischen
und qualitätsvollen Zutaten
3. Das Aussehen
4. Das Rezept des Burgers
5. Die Art des verwendeten Brotes
6. Hausgemachte Zubereitung



Der Burger aus Plunderteig, ein extravaganter Trend in diesem Streben nach kulinarischer Innovation

Für die Zubereitung eines neuen
Burgerrezeptes ist es möglich, qualitätsvolle
Zutaten und leckere Saucen auszuwählen.
Unterschätzen Sie aber nicht die Auswahl
des Brotes, das ein wesentlicher Teil Ihres
Rezeptes ist!

Mit dem Bun'n'Roll, ein Plunderteig-
Bun der optisch und geschmacklich für
Überraschungen sorgt, geben Sie Ihren
Rezepten einen Hauch von Chic und
Originalität.

WUSSTEN
SIE ES?

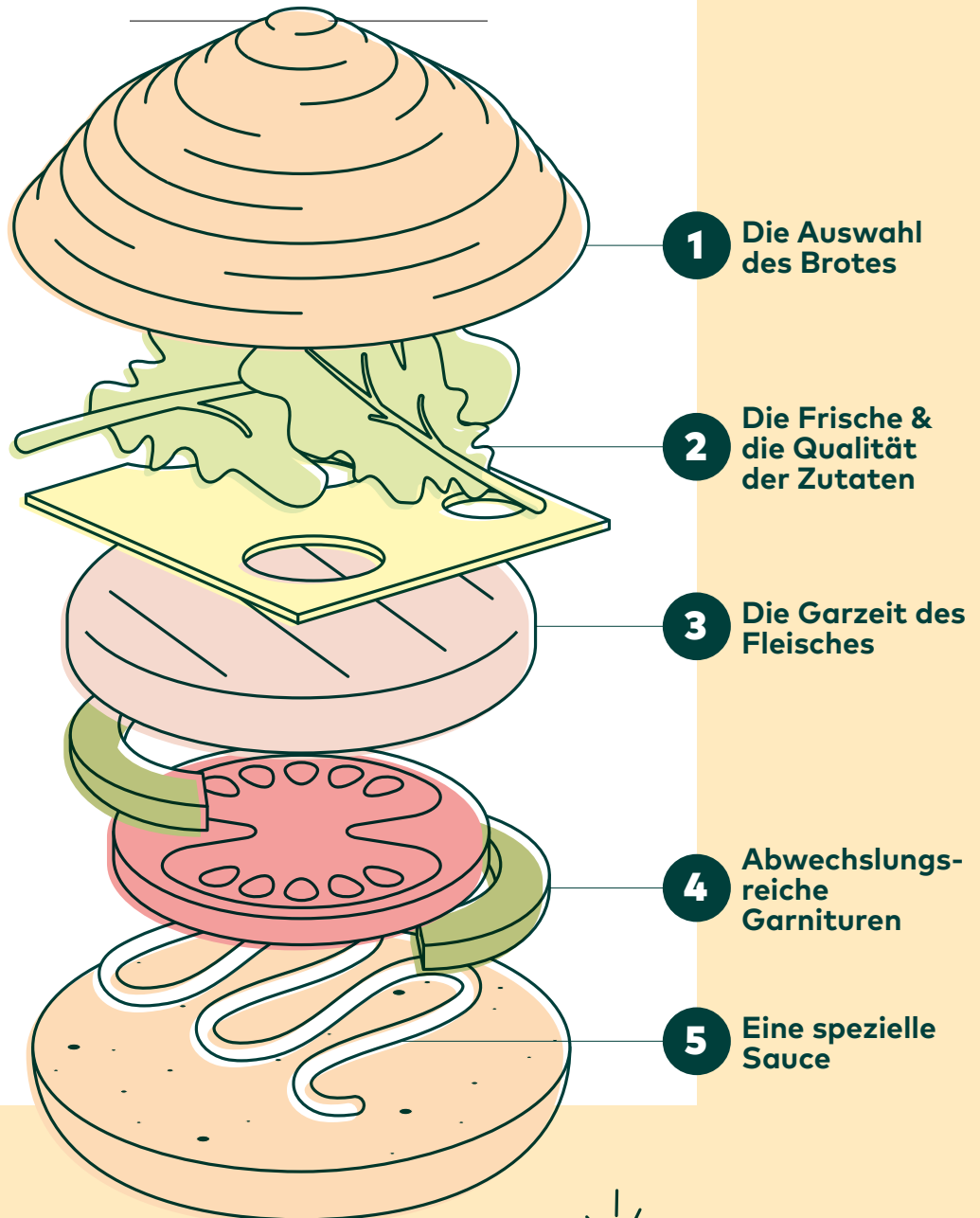
86 %

der europäischen
Verbraucher denken, dass
ein guter Burger immer
mit einem qualitätsvollen
Burgerbrötchen zubereitet
wird.*

* Bridor-Studie mit 6000 für ihr Land repräsentativen Verbrauchern in Europa (Frankreich, Deutschland, UK, Italien, Niederlande, Spanien), 2023.

Tipps für Burger

Die 8 Tipps unserer Chefs für die
Zubereitung von leckeren und
beeindruckenden Burgern.



6

Harmonisch
ausgewogene
Geschmäcker



7

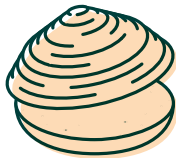
Eine
sorgfältige
Präsentation



8

Die Kreativität

8 Tipps für Burger



1

Die Auswahl des Brotes

Die Auswahl des Brotes ist ausschlaggebend, da es das geschmackliche Erlebnis und die globale Textur des Burgers direkt beeinflusst.

Seine strukturelle Beschaffenheit, seine Größe, seine Fähigkeit, Fleischsaft und Saucen aufzusaugen sind alles wichtige Faktoren, die berücksichtigt werden sollten. Entscheiden Sie sich für ein Brot, das die anderen Zutaten Ihres Rezeptes für ein optimales Verzehrerlebnis hervorhebt.

Die Art des Brotes muss natürlich zu dem Stil von Burger passen, den Sie zubereiten. Ein klassischer Hamburger kann mit einem traditionellen Brot serviert werden, wohingegen zu einem Gourmet-Burger ein raffiniertes Brot wie ein Brioche-Bun, ein Bun mit vielen Körnern, ein Plunderteig-Bun oder auch eine ethnische Brotsorte passt.



2

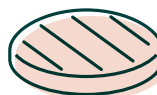
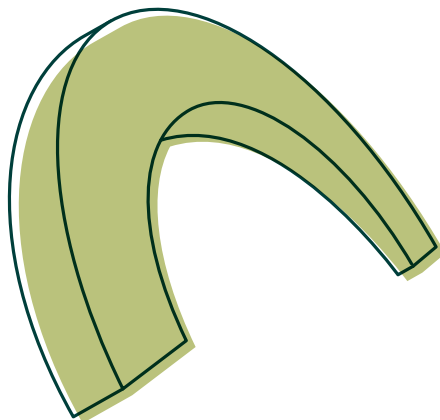
Die Frische & die Qualität der Zutaten

Für die Herstellung von appetitlichen Burgern starten Sie mit der Auswahl der frischen und hochwertigen Zutaten, mit besonderem Augenmerk auf dem Fleisch, dem Brot, dem Gemüse und den Gewürzbeilagen, die Sie mit viel Sorgfalt verarbeiten.

Die Erwartungen der Verbraucher haben sich verändert: Authentische, lokale Produkte von hoher Qualität haben heute Priorität. Von der Auswahl eines handwerklich hergestellten Käses bis zur hausgemachten Sauce müssen alle Zutaten Ihres Rezeptes perfekt aufeinander abgestimmt sein, um ein unvergessliches Genusserlebnis zu bieten.

81 %

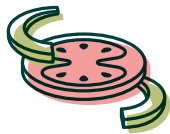
der Verbraucher essen gerne einen Burger mit lokalen Zutaten.*



3

Die Garzeit des Fleisches

Das Fleisch muss die perfekte Garzeit haben. Die empfohlenen Temperaturen sollten eingehalten werden, damit der Burger lecker schmeckt und eine angenehme Textur hat.



4

Abwechslungsreiche Garnituren

Setzen Sie auf die Vielfalt von Geschmäckern und Texturen. Belegen Sie Ihren Burger beispielsweise mit knackfrischem Gemüse, wie Tomaten und Gemüse-Pickles. Als kleines Schlemmer-Extra können Sie Akzente mit Avocado, knusprigem Bacon oder gebratenen Pilzen setzen.

Denken Sie an die Ausgewogenheit Ihres Burgers!

Stellen Sie sicher, dass die Beilagen den Proteingehalt Ihres Burgers für ein harmonisches Geschmackserlebnis ergänzen.

Und vergessen Sie auch nicht die Beilagen! Klassische Pommes können durch Süßkartoffel-Pommes, Gemüsechips oder Gratins ersetzt werden.

65 %

der europäischen Verbraucher wählen Ihren Burger nach der angebotenen Beilage aus.*



5

Eine spezielle Sauce

Wählen Sie eine geeignete und für jeden Burger spezielle Sauce aus. Sie können auch eine eigene Signatur-Sauce kreieren!

Die Sauce kann der entscheidende Faktor dafür sein, ob der Kunde mit seinem Burger zufrieden ist oder nicht. Kreieren Sie köstliche Saucen mit Mayonnaise, Ketchup, Senf, Knoblauch, frischen Kräutern, Trüffel ...

••

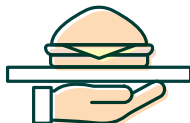
Setzen Sie auf die Vielfalt von Geschmäckern und Texturen.



6

Harmonisch ausgewogene Geschmäcker

Achten Sie darauf, dass sich die unterschiedlichen Geschmäcker harmonisch ergänzen. Der Burger sollte weder zu salzig noch zu gewürzt sein, sondern ausgewogen und geschmackvoll. Wählen Sie Zutaten aus, die mit ihrem Geschmack einen Kontrast zu den anderen Zutaten bilden oder diesen unterstreichen, wie Gewürzbeilagen, frisches Gemüse, Käse und Saucen.



7

Eine sorgfältige Präsentation

Die Ästhetik Ihrer Gerichte spielt eine große Rolle: Der Burger sollte sorgfältig angerichtet sein, denn Ihre Gäste werden ihn sicher in den sozialen Netzwerken posten. Legen Sie großen Wert auf die Präsentation Ihrer kulinarischen Kreationen, die ganz automatisch die Aufmerksamkeit auf sich ziehen und eine tolle Werbung für Ihr Haus sind!

50 %

der europäischen Verbraucher finden, dass die Fotos in den sozialen Netzwerken Lust darauf machen, einen neuen Burger zu testen.*



8

Die Kreativität

Erneuern Sie regelmäßig die Karte Ihres Restaurants und bieten Sie kreative und einzigartige Rezepte an, mit denen Sie sich von der Konkurrenz abheben. Eine einzige Zutat kann den Unterschied machen, um Ihre Kunden zu überraschen und einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen! Um einer Kundschaft mit immer unterschiedlicheren Erwartungen gerecht zu werden, sollten auch vegetarische und vegane Alternativen zum klassischen Burger angeboten werden.

75 %

der europäischen Verbraucher probieren gerne originelle Burger-Rezepte.*

* Bridor-Studie mit 6000 für ihr Land repräsentativen Verbrauchern in Europa (Frankreich, Deutschland, UK, Italien, Niederlande, Spanien), 2023.

Der klassische Burger mit Rindersteak ist ein unbestrittener Klassiker!

Hier finden Sie mit dem Bun'n'Roll eine interessante Variante dieses Urgesteins unter den Burgern!

Ein köstliches Schlemmererlebnis, das einmal mehr bestätigt, warum die traditionellen Burger nie aus der Mode kommen.



Traditioneller BURGER



EIN REZEPT VON PIERRE KOCH
CHEFKOCH UND MITGLIED IM BBCC

ZUTATEN



- 4 Bun'n'Roll Bridor
- 60 g gemischter Salat
- 120 g alte Tomatensorten
- 40 g rote Zwiebel-Pickles
- 4 Angus-Steaks 150 g
- 100 g Cheddar
- 160 g Burgersauce
- Affilla Cress

Burgersauce

- 15 g Mayonnaise
- 15 g Senf
- 10 g Philadelphia

Rote Zwiebel-Pickles

- 200 g Wasser
- 100 g Essig
- 50 g Zucker
- 10 g Rote-Bete-Pulver
- 2 rote Zwiebeln
- Salz

- Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Bun'n'Roll von Bridor etwa 16-18 Minuten bei 165-170 °C backen, geschlossener Abzug.

Für die rote Zwiebel-Pickles

- In einem Topf das Wasser mit dem Zucker und Salz zum Kochen bringen, Essig und dann Rote Bete-Pulver hinzugeben.
- Die Zwiebelscheiben hinzugeben und erneut zum Kochen bringen.
- In ein Marmeladenglas geben und den Deckel sofort schließen, nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Burgersauce

- Mayonnaise, Senf und Philadelphia verrühren.

- Die Steaks einige Minuten von jeder Seite anbraten.
- Die Bun'n'Roll in der Mitte öffnen.
- Auf das Unterteil die Burgersauce und einige Tomatenscheiben geben.
- Das Steak und dann den geschmolzenen Cheddar daraufgeben.
- Mit rote Zwiebel-Pickles abschließen, ein paar Salatblätter und Affilla Cress darauf verteilen. Zum Schluss die obere Hälfte des Bun'n'Roll draufsetzen.

BURGER montagnard



EIN REZEPT VON PIERRE KOCH
CHEFKOCH UND MITGLIED IM BBCC

Der Winter ist die perfekte Saison für köstliche Burger, die sich an Rezepten wie Raclette und Tartiflette inspirieren.

Entdecken Sie die Kreationen, die Bauch und Herz wärmen und mit winterlichen Käsesorten wie Reblochon zubereitet und von authentischen Zutaten ergänzt werden.

ZUTATEN



- 4 Bun'n'Roll Bridor
- 4 Rindersteaks
- Raclette-Käse
- Coppa
- 4 frittierte Kartoffelpuffer (Röstis)
- Konfierte Zwiebeln
- Pilze
- Kresse

Gelbweinsauce

- Frischkäse
- Gelbwein

- Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Bun'n'Roll von Bridor etwa 16-18 Minuten bei 165-170 °C backen, geschlossener Abzug.
- Die Bun'n'Roll in der Mitte öffnen.
- Auf der unteren Brothälfte die Gelbweinsauce, einige Blätter Kresse und einige Pilze verteilen.
- Die Steaks einige Minuten auf jeder Seite in der Pfanne bei geringer Hitze braten.
- Eine Scheibe Raclettekäse auf den Steaks zum Schmelzen bringen.
- Das Steak auf das Brot legen, die Coppa, den frittierten Kartoffelpuffer und etwas konfierte Zwiebeln hinzufügen.
- Obere Hälfte des Bun'n'Roll draufsetzen.



Ein herausragendes Geschmackserlebnis, das den einzigartigen Charakter des Fourme d'Ambert mit sorgfältig ausgewählten Zutaten kombiniert - eine Explosion der Aromen bei jedem Biss!



WUSSTEN SIE ES?

Der Fourme d'Ambert ist ein Edelschimmelkäse aus der französischen Region Auvergne. Sein Name leitet sich von der Stadt Ambert ab, wo er seit über tausend Jahren hergestellt wird.

Mit seinem leicht sahnigen Geschmack ist er die perfekte Zutat, um den Geschmack zahlreicher Gerichte zu unterstreichen.

Als Zutat in einem Burger sorgt der Fourme d'Ambert für starke Geschmacksnoten im Mund.

BURGER

Fourme d'Ambert



EIN REZEPT VON PIERRE KOCH
CHEFKOCH UND MITGLIED IM BBCC

ZUTATEN



- 4 Bun'n'Roll Bridor
- 4 Rindersteaks
- Fourme d'Ambert
- Walnüsse
- Rucola
- Barbecuesauce

Zwiebelkompott

- Puderzucker
- Butter
- Balsamico-Essig
- Zwiebeln

- Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Bun'n'Roll von Bridor etwa 16-18 Minuten bei 165-170 °C backen, geschlossener Abzug.
- **Für das Zwiebelkompott**
 - Die gehackten Zwiebeln in einer zuvor erhitzten Pfanne mit Butter dünsten.
 - Wenn die Zwiebeln glasig sind, mit dem Balsamico-Essig ablöschen und einen Teelöffel Zucker hinzufügen.
 - Einige Minuten köcheln lassen und dann beiseite stellen.
- Die Bun'n'Roll in der Mitte öffnen.
- Untere Brothälfte mit Barbecuesauce bestreichen.
- Steaks würzen und dann einige Minuten von jeder Seite in einer Pfanne scharf anbraten.
- Den in Scheiben geschnittenen Fourme d'Ambert auf den Steaks zerschmelzen lassen.
- Zwiebelkompott auf den Fourme d'Ambert geben.
- Das Steak auf dem Brot positionieren. Einige gehackte Walnüsse und Rucola hinzufügen.
- Obere Hälfte des Bun'n'Roll draufsetzen.

BURGER

Pesto & Burrata



EIN REZEPT VON PIERRE KOCH
CHEFKOCH UND MITGLIED IM BBCC

Denken Sie daran, auch vegetarische Burger auf Ihre Karte zu setzen, um alle Kundenwünsche zu erfüllen.

Mit dieser Art von Rezept erreichen Sie eine breitere Kundschaft, regen Ihre Fantasie an, reduzieren Ihren CO₂-Fußabdruck und tragen dazu bei, gesündere und vielseitigere gastronomische Erlebnisse zu bieten.

Zögern Sie also nicht länger, diese vegetarischen Varianten auf Ihr Menü zu setzen!

ZUTATEN



- 4 Bun'n'Roll Bridor
- Konfierte Paprika
- Gegrillte Aubergine
- Ochsenherztomate
- Radieschen
- Äpfel
- 4 Burrata
- Pesto
- Mini-Keimlinge

- Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Bun'n'Roll von Bridor etwa 16-18 Minuten bei 165-170 °C backen, geschlossener Abzug.
- Die Bun'n'Roll in der Mitte öffnen.
- Pesto, einige Mini-Keimlinge, konfierte Paprika und gegrillte Auberginen auf der unteren Brothälfte schön anordnen.
- Anschließend die in Scheiben geschnittenen Tomaten, die fein geschnittenen Radieschen und einige Apfelscheiben darauf verteilen.
- Zum Schluss die Burrata drauflegen und etwas Pesto darübergeben.
- Zum Schluss die obere Hälfte des Bun'n'Roll draufsetzen.

WUSSTEN SIE ES?

54 %

der europäischen Verbraucher, die Burger essen, verzehren gerne gelegentlich vegetarische Burger.*

* Bridor-Studie mit 6000 für ihr Land repräsentativen Verbrauchern in Europa (Frankreich, Deutschland, UK, Italien, Niederlande, Spanien), 2023.

BURGER nach italienischer Art

Schicken Sie Ihre Gäste mit Burgern, die sich an den Spezialitäten anderer Länder inspirieren, auf eine kulinarische Reise. Wecken Sie mit ausgefallenen Rezeptideen mit den Aromen von anderswo ihre Neugier.

Mit Parmesan, konfierten Tomaten und Rucola laden Sie Ihre Kunden zu einer Reise durch Italien ein.

BBCC REZEPT VON PIERRE KOCH
CLUB KUCH UND MITGLIED IM BBCC

ZUTATEN



- 4 Bun'n'Roll Bridor
- Gebratener Speck
- Parmesan
- Konfierte Tomaten
- Konfierte Paprika
- Rucola
- Guacamole
- Röstzwiebeln

Paniertes Hühnchen

- Hühnerbrustfilet
- Mehl
- Eiweiß
- Cornflakes

Quarksauce

- 200 g Quark
- 20 g Schnittlauch
- 1 Zitrone
- Paprika
- 1 Schalotte
- Salz & Pfeffer

- Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Bun'n'Roll von Bridor etwa 16-18 Minuten bei 165-170 °C backen, geschlossener Abzug.
- Um die Hähnchenbrustfilets zu panieren, wenden Sie sie in Mehl, Eiweiß und dann in die grob zerstoßenen Cornflakes.
- Paniertes Hähnchen in der Pfanne oder Fritteuse zubereiten.
- **Für die Quarksauce**
 - Quark, fein geschnittenen Schnittlauch, Zitronensaft, Paprika sowie Salz & Pfeffer miteinander verrühren.
- Die Bun'n'Roll in der Mitte öffnen.
- Auf der unteren Brothälfte die Quarksauce, Guacamole, einige konfierte Tomaten und konfierte Paprika verteilen.
- Das panierte Hähnchen drauflegen, ein wenig gehobelten Parmesan, den gebratenen Speck, Röstzwiebeln und Rucola dazugeben.
- Obere Hälfte des Bun'n'Roll draufsetzen.



Für dieses Rezept wird der Bun'n'Roll mal auf andere Weise zubereitet: Er wird zwischen zwei Blechen gebacken, damit er schön platt wird.



BURGER nach Avocadotoast-Art



EIN REZEPT VON PIERRE KOCH
CHEFKOCH UND MITGLIED IM BBCC

ZUTATEN



- 4 Bun'n'Roll Bridor
- Gebratener Bacon
- Blanchierter Spinat
- Avocado
- Granatapfel

Rührei

- Eier
- Sahne
- Butter
- Salz & Pfeffer

Sauce mousseline mit Zitrone

- Eigelb
- Senf
- Traubenkernöl
- Flüssige Sahne 36% Fett
- Salz & Pfeffer
- Saft und geriebene Schale von einer Zitrone

- Die Bun'n'Roll in perforierte Formen legen und mit einer aufgelegten Platte 16 Minuten bei 170°C backen.
- **Für die Sauce mousseline**
 - Eine feste Mayonnaise herstellen, mit Zitronensaft würzen, dann die flüssige Sahne mit dem Mixer aufschlagen und vorsichtig unter die Mayonnaise heben.
Mit den Gewürzen abschmecken und Zitronenschale hinzugeben.
- Aus den Eiern mithilfe von Milch und Butter in einem Topf Rührei herstellen.
Mit Salz & Pfeffer würzen.
- Die Bun'n'Roll in der Mitte öffnen.
- Auf der unteren Brothälfte die Sauce mousseline, einige gekochte Spinatblätter und dann die Avocadoscheiben verteilen.
- Das Rührei sowie den gebratenen Bacon hinzufügen.
- Mit einer Prise Granatapfelkernen abschließen.
- Zum Schluss die obere Hälfte des Bun'n'Roll draufsetzen.

REZEPT
TREND



Die New York Rolls, ein Symbol für den New Yorker Streetfood, haben mit ihren kreativen Garnituren Genießer und Kenner in aller Welt überzeugt.

Dieser internationale Trend bietet ein innovatives Schlemmererlebnis. Dieser Trend beschränkt sich längst nicht auf die süßen Varianten, sondern bietet auch unzählige herzhaft-rezeptmögliche Möglichkeiten.

In diesem Rezept wird der Bun'n'Roll nach Art eines New York Roll zubereitet und zwischen zwei Blechen gebacken.

Mit seinem großzügigen Belag bietet er bei jedem Bissen ein echtes Genusserlebnis.



Dieses Rezept bietet
bei jedem Bissen ein
echtes Genusserlebnis.

NEW YORK ROLL mit Trüffel



EIN REZEPT VON PIERRE KOCH
CHEFKOCH UND MITGLIED IM BBCC

ZUTATEN



- 4 Bun'n'Roll Bridor
- 100 g Mascarpone
- 20 g dicke Sahne
- 6 g Trüffelbruch
- 1 g Trüffelpaste
- Salz & Pfeffer
- 8 g frischer Trüffel
- ½ Blattgoldplättchen

- Die Bun'n'Roll in perforierte Formen legen und mit einer aufgelegten Platte 16 Minuten bei 170 °C backen.

- Die Produkte gut abkühlen lassen.

• Für die Trüffelcreme

- Die Mascarpone mit der dickflüssigen Sahne vermischen, den Trüffelbruch und die Trüffelpaste hinzufügen und dann nachwürzen.
- Die Trüffelcreme mit einer Spritztüte auf die Bun'n'Roll spritzen (⅓ für die Garnierung aufbewahren).
- Mit der Spritztüte etwas Trüffelcreme auf die Oberseite geben und dann mit geriebenen Trüffeln bedecken.
- Mit 2 kleinen Stückchen Blattgold verzieren.





DER BUN' N'ROLL

als Dessert

**TIPPS &
REZEPTE**
VON CHEFS FÜR
DIE ZUBEREITUNG
SÜSSER VARIANTEN

Der Bun'n'Roll öffnet die Pforten zu grenzenloser Kreativität bei Ihren Desserts und süßen Kreationen. Sein goldbrauner Plunderteig aus reiner Butter verfeinert alle süßen Zutaten: Früchte, Schokolade, Sahne ... und wird bei Ihren Gästen einen großen Eindruck machen!

Auf den folgenden Seiten entdecken Sie eine Auswahl an unwiderstehlichen Rezepten mit dem Bun'n'Roll. Jede dieser süßen Kreationen wurde bis ins letzte Detail ausgeklügelt, um alle Geschmackssinne zu wecken, Ihre Kunden zu beeindrucken und auf eine wahre Geschmacksreise zu schicken.

Wir haben Rezepte für alle Anlässe zusammengestellt: vom Gourmet-Frühstück und über alle süßen Pausen am Tag bis zum festlichen Dessert. Für den süßen Genussmoment bietet Ihnen der Bun'n'Roll ebenfalls eine Vielzahl an Möglichkeiten!



BUN'N'ROLL Vanille & Praliné



EIN REZEPT VON JEAN-LUC KASPER,
BÄCKEREXPERTE DEUTSCHLAND UND MITGLIED IM BBCC

ZUTATEN



- 4 Bun'n'Roll Bridor

Praliné Knusper

- 40 g Puffreis
- 60 g Feuilletine
- 50 g
Milchschokoladenkuvertüre
- 115 g Haselnuss-Pralinémasse

Leichte Vanillecreme

- 50 g Konditorcreme
- 250 g Schlagsahne
- 25 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 1 Bourbon-Vanilleschote

Dekoration

- Essbare Blüten

- Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Bun'n'Roll von Bridor etwa 16-18 Minuten bei 165-170 °C backen, geschlossener Abzug.
- In der folgenden Reihenfolge vermengen: Puffreis, Feuilletine und geschmolzene Milchkuvertüre.
- Die Haselnuss-Pralinémasse hinzugeben. Abkühlen lassen, bis die Mischung hart geworden ist.
- Schlagsahne unter allmählicher Zugabe des Zuckers aufschlagen.
- Die Gelatineblätter einweichen, dann erhitzen und mit der Konditorcreme vermischen.
- Schlagsahne und die Vanilleschote hinzufügen.
- Den Bun'n'Roll in zwei Hälften schneiden.
- Das Praliné-Knusper in die Mitte des Bun'n'Roll geben. Verteilen Sie die leichte Vanillecreme drumherum.
- Dekorieren Sie die Oberseite des Bun'n'Roll mit essbaren Blumen und feinen Stücken Praliné-Knusper.

Essbare Blüten verleihen Ihren Desserts eine attraktive Premiumoptik. Sie lassen jede Ihrer Kreationen noch eleganter wirken.

Verwenden Sie die Blüten sparsam und setzen Sie hier und da einen Hingucker, damit Sie der Hauptzutat Ihres Desserts nicht die Show stehlen!

Wenige gezielt angerichtet Blüten reichen, um visuell und geschmacklich Eindruck zu schinden.

BUN'N'ROLL Schokolade & Orange



EIN REZEPT VON RICHARD NORTH,
BÄCKEREXPERTE UK UND MITGLIED IM BBCC

Die Kombination aus Schokolade und Früchten ist in den letzten Jahren immer beliebter geworden, wobei sich vor allem ein Trend bei dem gewagten Mix von dunkler Schokolade und Orange abzeichnet.

Diese Kombination bietet ein reiches und ausgewogenes Geschmackserlebnis aus kraftvoller dunkler Schokolade und frischer Zitrusfrucht.

ZUTATEN



- 3 Bun'n'Roll Bridor

Schokoladen-Orangen-Ganache

- 200 g dunkle Schokolade
- 100 g Süßrahmbutter
- 15 ml Golden Syrup (brauner Zucker)
- 75 ml Sahne
- 10 ml Orangenextrakt
- 25 ml Grand Marnier

Dekoration

- Orange (Schale & Spalten)
- 2 Spekulatius

- Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Bun'n'Roll von Bridor etwa 16-18 Minuten bei 165-170 °C backen, geschlossener Abzug.
- Schokolade, Butter, Zuckerrübensirup und Sahne vorsichtig im Wasserbad erhitzen.
- Alles mischen, bis die Ganache glatt ist und seidig glänzt.
- Sobald alles miteinander verschmolzen ist, den Orangenextrakt und den Grand Marnier unterrühren.
- Mischung abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel geben.
- Den Bun'n'Roll in zwei Hälften schneiden.
- Geben Sie im Wechsel eine Schicht Ganache und Orangenspalten auf den Bun.
- Dekorieren Sie die Oberseite mit Ganachehäubchen und dünnen Streifen Orangenschale sowie Spekulatius.



Werfen wir gemeinsam einen Blick auf diesen allgegenwärtigen Trend der Desserts mit roten Früchten!

Diese süßen Schlemmereien sorgen nach wie vor für Furore: ihr Glanz, ihre Frische und die Explosion verschiedener Geschmäcker haben die Herzen von Naschkatzen in aller Welt erobert.

Von Muffins über Smoothies und bis zu Obstkuchen sind rote Früchte überall präsent und setzen auf Ihrer Dessertkarte einen dynamischen und bunten Akzent.



BUN'N'ROLL Rote Früchte



EIN REZEPT VON PIERRE KOCH
CHEFKOCH UND MITGLIED IM BBCC

ZUTATEN



- 4 Bun'n'Roll Bridor
- Erdbeeren
- Himbeeren
- Rote Johannisbeeren
- Heidelbeeren
- Pistazienpulver

Vanillecreme

- Sahne
- Mascarpone
- 1 Vanilleschote
- Puderzucker

Rote Beerenfruchtmousse

- 120 g Konditorcreme
- 80 g Rote Beerenfruchtsauce
- Mascarponecreme
- 3 Blatt Gelatine

• Für die Vanillecreme

- Die kalte Schlagsahne in den Mixbehälter geben.
- Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und zur Sahne geben, anschließend die Mascarpone und den Puderzucker dazugeben.
- Die Sahne mit dem Mixer zu Schlagsahne aufschlagen.
- 80 g für das Beerenfruchtmousse beiseite stellen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit einer 7 mm-Tülle füllen.

• Für das Rote Beerenfruchtmousse

- Eine Konditorcreme (Vanillecreme) zubereiten und auskühlen lassen.
- Die Gelatine einweichen, 1/4 der Beerenfruchtsauce erhitzen, um die Gelatine darin aufzulösen.
- Diese Mischung zusammen mit der restlichen Fruchtsauce unter die Konditorcreme heben.
- Vorsichtig die Vanillecreme dazugeben.
- Die Mischung in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen.

• Für die Garnierung

- Das Bun'n'Roll in der Mitte durchschneiden und auf dem unteren Boden die Beerenfruchtmousse verteilen.
- Mit dem Spritzbeutel hübsche Spitzen aus Vanillecreme auf der Mousse formen, dann vorsichtig die Beeren darauf setzen.
- Das Bun zusammensetzen, mit roten Beeren dekorieren, eine Spitze Vanillecreme hinzufügen und mit Pistazienpulver bestreuen.

Der aktuelle Trend? Die großen Klassiker der französischen Pâtisserie mit neuen Formen und überarbeiteten Rezepten neu erfinden, ohne dass der traditionelle Geschmack verloren ginge. Dieser kreative Ansatz bietet ein zeitgemäßes Genusserlebnis und ist gleichzeitig eine Hommage an die französische Pâtisserie. Das Rezept des Bun'n'Roll nach Paris-Brest-Art ist ein perfektes Beispiel für diesen Trend.



BUN'N'ROLL nach Paris-Brest-Art



EIN REZEPT VON PIERRE KOCH
CHEFKOCH UND MITGLIED IM BBCC

ZUTATEN



- 8 gebackene Bun'n'Roll Bridor
- 80 g Praliné
- 40 g Pralin Paste
- 20 g Pistazienpulver
- 20 g Zuckersirup 30 Grad-Beaumé

Praliné-Mousseline-Creme

- 3 Eigelb
- 250 g Vollmilch
- 50 g Sahne
- 65 g Süßrahmbutter
- 35 g Grießzucker
- 35 g Maisstärke
- 75 g Praliné Knusperstücke

- Die aufgetauten Bun'n'Roll ca. 16-18 Min. bei 165-170 °C backen, Abzug geschlossen.
- Nach dem Backen mit einem Pinsel leicht die Oberseite mit dem Sirup bestreichen und das Pralin-Topping darauf anrichten.
- Nach dem Abkühlen die Bun'n'Roll durchschneiden.
- In einer Schüssel Eigelb, Zucker und Maisstärke vermischen. Beiseite stellen.
- In einem Topf Milch und Sahne zum Kochen bringen, dann die vorher zubereitete Mischung dazugeben.
- Alles gut verrühren, zum Kochen bringen, dann vor dem Hinzugeben des Praliné die Creme abkühlen lassen.
- Die Zubereitung in eine Rührschüssel geben, die in Würfel geschnittene Butter dazugeben. Mit dem Schneebesen verschlagen und in einer Spritztüte kühl stellen.
- Mit einer Spritztüte mit Aufsatz die Praliné-Mousseline-Creme pochieren.
- Obendrauf mit der Spritztüte ein paar Praliné-Punkte setzen und mit Pistazienpulver bestäuben.
- Mit kleinen weißen Blüten dekorieren.

Der Zitronenkuchen ist ein Dessert, das weit über die Grenzen Europas hinaus bekannt ist! Mit seinem gelungenen Mix aus säuerlichen und süßen Noten ist er aus der europäischen Pâtisserie nicht mehr wegzudenken.



BUN'N'ROLL nach Zitronen-Baiser-Art



EIN REZEPT VON EINEM CHEF,
MITGLIED IM BBCC

ZUTATEN



- 3 Bun'n'Roll Bridor
- 4 Zitronen
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 150 g Zucker
- 15 g Maismehl
- 100 g Wasser
- 150 g Zucker
- 3 Eiweiß

- Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Bun'n'Roll von Bridor etwa 16-18 Minuten bei 165-170 °C backen, geschlossener Abzug.
- Die Schale der 4 Zitronen reiben und die Zitronen pressen, den Saft auffangen.
- Die geriebene Schale und den Saft mit 150 g Zucker und 15 g Maismehl vermengen.
- Die 3 Eigelb und das ganze Ei hinzugeben.
- Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis die Masse dick und glatt wird.
- **Für das Baiser**
 - Das Wasser in einen Topf geben und den Zucker hinzufügen. Die Mischung auf 118 °C erhitzen.
 - In einer anderen Schüssel das Eiweiß schlagen und dann den warmen Zuckersirup hinzugeben.
 - Alles vermengen, um ein schönes italienisches Baiser zu erhalten, dann bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Den Bun'n'Roll mit der Zitronencreme füllen und schließen.
- Den Bun'n'Roll mit dem Baiser bedecken.
Das Baiser karamellisieren.

NEW YORK ROLL

Vanille & Karamell



EIN REZEPT VON PIERRE KOCH
CHEFKOCH UND MITGLIED IM BBCC

ZUTATEN



- 8 Bun'n'Roll Bridor
- 40 g Karamellsplitter

Konditorcreme

- 500 g Milch
- 8 Eigelb
- 95 g Zucker
- 50 g Stärke
- 1 Vanilleschote

Vanillecreme

- 300 g Konditorcreme
- 100 g steif geschlagene Schlagsahne
- 1 Vanilleschote

Vanilleglasur

- 50 g weiße Schokolade
- 100 g Fondant
- 50 g Zuckerrohrsirup

• Für die Konditorcreme

- In einer Schüssel Eigelb, Zucker und Stärke verrühren.
- Die Milch mit der Vanilleschote erhitzen. Ein Drittel in die Eier-Zucker-Stärke-Mischung einarbeiten, dann den Rest hinzufügen.
- Die Zubereitung in einen Topf geben. Bei starker Hitze und unter Schlagen eindicken lassen.
- Mixen, um eine schöne, glatte Konsistenz zu erhalten. Dann in den Kühlschrank stellen.
- Nach dem Abkühlen die geschlagene Creme und die ausgekrazte Vanilleschote hinzugeben.

• Für die Glasur

- Den Fondant leicht erhitzen, die geschmolzene weiße Schokolade, den Sirup und die ausgekrazte Vanilleschote hinzugeben.
- Die Bun'n'Roll in perforierte Förmchen mit einem Durchmesser von 10 cm und einer Höhe von 3,5 cm geben.
- Auf einem auf der Oberseite perforierten Blech 16 Minuten bei 165 °C backen (Abzug geschlossen), aus der Form lösen und noch einmal 4 Minuten in den Ofen geben.
- Nach dem Abkühlen mit einer 8 mm großen Spritztüte mit der Schokoladencreme garnieren.
- Mit einer Spritztüte die Glasur auf die Bun'n'Roll geben und mit den Karamellsplittern verzieren.

ENTDECKEN SIE ALLE
UNSERE REZEPTE
NEW YORK ROLL ›

REZEPT
TREND



10 g Yuzu-Pulver zur Vanillecreme geben und eine Schokolade mit Yuzu-Inspiration verwenden (z. B. Valrhona), um eine Vanille-Yuzu-Version zu kreieren.



HIER FINDEN SIE
ALLE UNSERE
REZEPTE ›



commercialfrance@groupeleduff.com
exportsales@groupeleduff.com
www.bridor.com

