

Wild BLAUBEEREN AUS KANADA



Canada

für Bäcker und Konditoren

Eine Information der
Wild Blueberry Association
of North America



Als Bäcker oder Konditor stehen Sie jeden Tag vor der Herausforderung, Ihren Kunden etwas Besonderes bieten zu müssen, damit sie morgen wieder bei Ihnen einkaufen. Da sind gute Ideen gefragt – leckere Rezepte, erstklassige Zutaten und ab und zu etwas Neues. Mit wilden Blaubeeren möchten wir Ihnen eine Frucht vorstellen, mit der Sie kreativ arbeiten können. Saftige Muffins, köstliche Torten, fantasievoll verzierte Cup Cakes – unsere Rezepte zeigen, wie wunderbar vielseitig diese Beeren sind. Kanadische Ware hat zudem Produkteigenschaften, die sowohl Ihre Anforderungen als Bäcker als auch die Erwartungen der Kunden an das Produkt in bester Weise erfüllen.

Was ist das Besondere
an kanadischer Ware?



- 1 Vielschichtiger Fruchtgeschmack
- 2 Nahezu kein Ausbluten
- 3 Fast kein Färben

» Kanadas Wildfrucht Nr. 1

Wilde Blaubeeren wachsen im östlichen Kanada, wo das Klima rau ist und die Natur das Leben der Menschen bestimmt. Den meisten Pflanzen ist hier der Boden zu sauer und der Winter zu kalt. Die kleinen Wildpflanzen gedeihen jedoch ganz von alleine in dieser noch ursprünglichen, von Gletschern geformten Hügellandschaft. In den Provinzen Quebec, Nova Scotia, New Brunswick, Prince Edward Island und in Newfoundland hat sich eine ganze Industrie rund um die Beeren entwickelt. Von keiner anderen Obstsorte exportiert das Land mehr.

Wild und natürlich

Wilde Blaubeeren – klingt das allein nicht schon vielversprechend? Sofort entstehen vor unserem geistigen Auge Bilder unberührter Landschaften, freier Natur und Menschen, die in Handarbeit ernten. Diese Vorstellung kommt der Wahrheit tatsächlich ziemlich nahe!

In der Weite Kanadas gedeihen die Wildfrüchte naturnah. Sie gehören zu den drei Beerensorten, die hier heimisch sind. Es sind echte Wildfrüchte – ursprünglich und unverfälscht in Geschmack und Inhaltsstoffen.

Die kanadischen Blaubeeren gehören zur Gruppe der niedrig wachsenden Heidelbeeren („Lowbush Blueberries“). Die lateinische Bezeichnung *Vaccinium angustifolium* deutet schon an, dass es durchaus Unterschiede zur europäischen Waldheidelbeere *Vaccinium myrtillus* gibt. Am offensichtlichsten ist die helle Farbe des Fruchtfleisches – eine Eigenschaft, die bei Verarbeitung und Verzehr von großem Vorteil ist.

Anbau & Ernte

Wildfrüchte sind etwas Besonderes

Wilde Blaubeeren kann man nicht anpflanzen. Die kleinen Sträucher gedeihen nur, wo sie sich selbst ansiedeln. Der Mensch kann lediglich die Wachstumsbedingungen verbessern, z.B. durch Anpflanzung von schützenden Baumreihen oder Aufstellen von Bienenkörben zur Befruchtung.

Der Startschuss für die Ernte fällt im Morgengrauen

Die Blaubeerernte ist nichts für Langschläfer: Noch vor Sonnenaufgang geht es auf den Feldern los. Am späten Vormittag ist Schluss, da es dann für die Beeren zu warm wird. Erntezeit ist von Ende Juli bis Ende August, je nach Region und Wetter. Vom Handrechen bis zur Erntemaschine von der Größe eines Traktors ist alles im Einsatz. Die Früchte werden nicht gepflückt, sondern von den Sträuchern gekämmt.

Kurze Transportwege sichern Qualität

Auf den Feldern werden die Blaubeeren in Kunststoffkisten gesammelt und auf dem Feld an der Verladestation gewogen. Noch am Vormittag geht es per LKW zum nächstgelegenen weiterverarbeitenden Unternehmen. Dort werden die Beeren gereinigt und schonend einzeln tiefgefroren (IQF-Verfahren). Nach mehrstufigen Qualitätskontrollen werden die TK-Früchte in Kühlhäusern eingelagert und auf Bestellung verbrauchsfertig an Händler in aller Welt ausgeliefert.

Fruchtbetonter Geschmack

Die kanadischen Wildbeeren entfalten eine einzigartige Mischung aus süßen und würzigen Geschmackskomponenten. Als Zutat geben sie Backwaren einen markanten, unverwechselbaren Geschmack.

Hervorragende Backeigenschaften

Gebäck und Kuchen mit wilden Blaubeeren bleiben länger saftig. Im Backvorgang behalten die Beeren ihre Form und Struktur, da sie klein und kompakt sind. Sie zerplatzen nicht und behalten Geschmack, Textur und Farbe. Deshalb blutet kanadische Ware beim Backen nur sehr wenig aus und der Teig verfärbt sich kaum.

Spurlos genießen

Da kanadische wilde Blaubeeren helles Fruchtfleisch haben, hinterlässt der Verzehr kaum Spuren: Zunge und Zähne verfärben sich nicht blau. Ihre Kunden wird das freuen!



» Blaubeer-Bisquitrolle

(2 Rollen à 60 cm)

Zutaten:

Bisquit

0,400 kg Eigelb
 0,160 kg Zucker (*fein*)
 0,020 kg Zitronenschale
 0,600 kg Eiklar
 0,340 kg Zucker (*fein*)
 0,020 kg Salz
 0,500 kg Weizenmehl (*Type 405*)
 0,100 kg Weizenpuder

Blaubeerfüllung

0,500 kg Frischkäse
 0,300 kg Magerquark
 0,300 kg Zucker
 8 Blatt Gelatine
 1,000 Liter Schlagsahne
 0,600 kg Wilde Blaubeeren
 aus Kanada (*abgetropft*)

Zubereitung:

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Eigelb, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. 2. Eiklar, Zucker und Salz zu mittelfestem Schnee schlagen. 3. Eischneemasse unter die Eigelbmasse heben. 4. Weizenmehl und Weizenpuder miteinander versiebt unter die Eimasse heben. 5. Ca. 1 cm dick auf ein 60/40 Blech streichen oder mit der Kapselmaschine (Backpapier). | <ol style="list-style-type: none"> 1. Frischkäse, Magerquark, Zucker und Zitronenschale miteinander verrühren. 2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen und unter Hitze auflösen. 3. Aufgelöste Gelatine durch Fondherstellung unter die Quarkmasse heben. 4. Sahne schlagen und unter die Quarkmasse heben. |
|--|---|

Backzeit ca. 6 bis 8 Min. bei 250 °C bei geschlossenem Zug

Kapsel auf dem Tisch mit Backoberseite nach oben ausbreiten, anrauen und Krümel entfernen. In 2 Teile teilen (je 60 mal 20), Sahne-Quarkmasse gleichmäßig auf die Kapseln streichen. Jeweils oben und unten 1 cm Rand freilassen, wilde Blaubeeren darauf verteilen und aufrollen.

Kühl stellen und nach Belieben in Stücke schneiden.

Tipp:

Kapsel eine Nacht im feuchten Kühlraum auskühlen lassen, um ein Reißen der Kapsel beim Aufrollen zu verhindern.

Weitere Backrezepte finden Sie unter
www.wildeblaubeeren.de



» Blaubeer-Muffins

(24 Stück, 70 mm Durchmesser)

Zutaten:

0,150 kg	Vollei
0,350 kg	Brauner Zucker
0,250 kg	Butter flüssig (alternativ Speiseöl)
0,560 kg	Joghurt (Vollmilch)
0,100 kg	Vanillezucker (mit echter Vanille)
0,015 kg	Zitronenschale
0,004 kg	Zimt
0,230 kg	Weizenvollkornmehl
0,290 kg	Weizenmehl
0,050 kg	Vollkornhaferflocken
0,050 kg	Walnussbruch fein
0,030 kg	Backpulver
0,450 kg	Wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
0,020 kg	Weizenmehl

Zubereitung:

1. Vollei, braunen Zucker, Vanillezucker und flüssige Butter schaumig rühren.
2. Joghurt mit Zitronenschale und Zimt mischen und langsam unter die Eimasse heben.
3. Restliche trockene Zutaten miteinander mischen und unter die Ei-Joghurtmasse heben.
4. Wilde Blaubeeren tiefgefroren mit 0,020 kg Mehl mischen und unter die Masse heben.
5. Gleichmäßig in Muffinverbände einfüllen, ca. 3/4 voll bzw. 96 g (12er Verbände).

Backzeit: ca. 30 Min. im Platten/Etagenofen bei 210 °C abfallend aus 190 °C, leichte Schwadengabe bei geschlossenem Zug, nach 10 Min. öffnen

Verfügbare Rohware

98 % der wilden Blaubeeren aus Kanada werden gleich nach der Ernte tiefgefroren. Für Bäckereien und Konditoreien ist Rohware* das ganze Jahr über in verschiedenen Qualitäten erhältlich:

- IQF-Ware Grade A
- Püree / Pressware
- Saftkonzentrat
- Trockenfrucht

*auch in Bio-Qualität zertifiziert nach EG-Ökoverordnung

Bezugsquellen

Anbieter für IQF-Ware in Deutschland entnehmen Sie bitte unserem Verzeichnis unter:

www.wildeblaubeeren.de

Kontakt

**Wild Blueberry Association
of North America**

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh

Oxfordstraße 24

D-53111 Bonn

fon: +49 (0) 228-94 37 87-0

fax: +49 (0) 228-94 37 87-7

email: info@wildeblaubeeren.de

www.wildeblaubeeren.de



Canada