

Gipfel Poscht

Ammann Bäckerei Konditorei Confiserie, Oberdorf 2a, 8476 Unterstammheim

Telefon 052 745 11 05 Fax 052 745 32 07 Mail: info@beckammann.ch www.beckammann.ch



Hasengiessen?
Mit diesem QR Code
geht's direkt zum Film!



**Buurebrot
Spezial**

Seite 2



Hausgemachte Osterhasen

Couverture schmelzen und temperieren, Formen polieren, mit schwarzer Couverture die Formen „schminken“, mit Weissler die Flecken zeichnen, überstehende Schoggi wegkratzen, zwei Hälften zusammensetzen, mit Klammern fixieren, Form komplett mit Schoggi füllen, auf den Rütteltisch stellen, auf einem Gitter die weitere Couverture ausfliessen lassen, „anziehen“ lassen, noch einmal die Form komplett füllen, wieder auf einem Gitter die Schoggi aus der Form fließen lassen, die Schoggi „anziehen“ lassen, die vorstehende Schoggi weg kratzen, Schoggi auf einem Papier aufstreichen, die Klammern entfernen, die Formen auf die aufgestrichene, noch flüssige Schoggi stellen damit ein Boden entsteht.

Die Form vorsichtig öffnen und den Hasen heraus nehmen, die Gussgräte entfernen, Zuckereile auflegen, ein „Mäscheli“ umbinden, in einen Klarsichtbeutel verpacken, Wägen, Beschriften, Ausstellen.

Sie sehen, wie viele Arbeitsgänge nötig sind bis ein Schoggihasen im Laden steht.



Editorial

*Liebe LeserInnen
geschätzte Kundinnen und Kunden,*

bei uns im Laden herrscht zur Zeit eine Hasen übermacht. Selbstgemachte Schoggihasen in allen Grössen überall. Aber wissen Sie wie aus unscheinbarer Couverture (=Schokolade) Schokoladehasen entstehen? Wir haben einen kurzen Film gedreht der Sie entweder über den oben stehenden QR Code abrufen können, oder ganz einfach auf unserer Homepage anschauen können. (www.beckammann.ch) Wir verarbeiten ausschliesslich Grand Cru Couverture der Firma Felchlin in Schwyz.

Am Wochenende vom 13. / 14. April findet bei uns in Unterstammheim der Gewerbebundgang statt. Über 20 Gewerbebetriebe öffnen ihre Türen und zeigen ihr Können.

Schauen Sie bei uns vorbei, wir zeigen wie wir unsere Gipfel herstellen und zusätzlich können Sie Ihr eigenes „Zöpfli“ flechten!

Wir Gewerbebetriebe von der Sennegasse in Unterstammheim freuen uns auf Sie!

Mit „süssen“ Grüssen

Myrta & Stephan Ammann
eidg. dipl. Bäcker & Konditormeister

Buurebrot Spezial

Ammann
BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE
STAMMHEIM

www.beckammann.ch 052 745 11 05

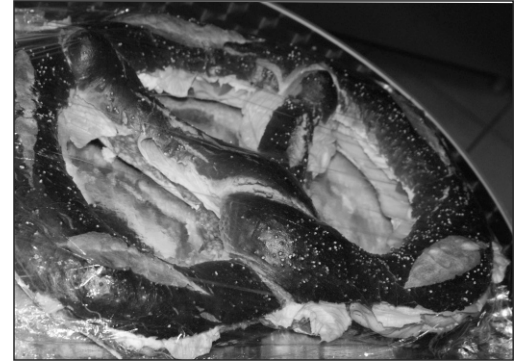
Weizenmehl, Roggenmehl, Hefe, Meersalz, Wasser, eine lange Liegezeit, regelmässige Teigbearbeitung während der Liegezeit, eigenwillige Aufarbeitung, kräftig gebacken. Was sich so mit wenigen Worten beschreiben lässt ist



unser neuestes:
Buurebrot Spezial
Schon jetzt hat sich eine treue Fangemeinde gebildet.

Gefüllte Brezel

in verschiedenen Grössen



Wir backen das Buurebrot Spezial täglich.

Alles für Ihren Apero

Sie planen einen Apero?

Ob Hochzeitsfeier, Geburtstag oder Firmenfeier -

Wir sind die Spezialisten für Ihren Apero!

Wir verwöhnen Ihre Gäste wo Sie es wünschen, wann Sie es wünschen und verfügen auch über die nötige Infrastruktur.

Weiter Infos auf unserer Homepage!



Gewerberundgang in Unterstammheim

13. & 14. April 2013 jeweils 11.00 Uhr - 17.00 Uhr



Beck Ammann Schoggigipfel

3 für 2

gegen Abgabe dieses Bons

Kann nur in unserem Laden oder an unserem Verkaufsfahrzeug bis zum 11. April 2013 eingelöst werden. Nicht kumulierbar. Nur ein Bon pro Einkauf zulässig.