



# *Geschenkideen 2011*



**Bäckerei Konditorei Confiserie Wanner**

Mellingerstrasse 22 | 5400 Baden | 056 200 94 64 | [www.linde-baden.ch](http://www.linde-baden.ch)

Lieber Leser, liebe Leserin

Die Bäume lassen ihr Laub fallen und bei trockenem Wetter raschelt es auf den Waldwegen bereits herrlich. Am Morgen steigen Nebelschwaden aus der Limmat und dem Wald empor. All das sind Anzeichen für unsere Bäcker und Konditoren, dass bald wieder die weihnachtlichen Köstlichkeiten gefragt sind. Wir befassen uns mit der Bestellung von Zimt, Vanille, Änis und weiteren

Zutaten für unsere  
feinen  
Weihnachts-  
guetzli, Panettone  
und Christstollen.

Bereiten uns vor, die Nachfrage nach unseren feinen hausgemachten Truffles und Spanischbrödtli zu decken und freuen uns, bei Ihnen, liebe Kundin, lieber Kunde oder Ihren Freunden, Bekannten, Geschäftskunden und Mitarbeitern in dieser düsteren Jahreszeit für eine heitere Stimmung zu sorgen. Mit unseren selber produzierten Produkten aus auserlesenen Rohstoffen werden Süssigkeiten zu einem Erlebnis ohne schlechtes Gewissen.



## Weihnachtsgeschenkkörbe

Insbesondere freuen wir uns, dass unsere letztes Jahr lancierten Weihnachtskörbe bzw. Geschenkkörbe so grossen Anklang gefunden haben und bieten Ihnen auch dieses Jahr wieder die Möglichkeit an, Ihren Korb selber zusammenzustellen. Natürlich finden Sie wiederum unsere assortierten Truffles-schachteln in verschiedenen Grössen und Badener Steine als Geschenk zum mitbringen.



## Hand made Panettone

Was unser Grossvater vor mehr als 50 Jahren begonnen hat, führt der Enkel Fritz seit einigen Jahren erfolgreich weiter. Wir produzieren für die Adventszeit mehrere hundert Panettone in einem aufwendigen Arbeitsprozess von Hand. Der Panettone ist ein anspruchsvolles Gebäck, das viel Zeit und



Fingerspitzengefühl verlangt. Um die Ursprünge des Panettone ranken sich zahlreiche Geschichten. Eine davon sagt, dass das Gebäck auf einen Mailänder Bäckerlehrling namens Antonio zurückgeht. Dieser sei verliebt gewesen und habe den Panettone für seine Angebetete erdacht. Bald schon wollte jeder in Mailand dieses Pane di Antonio. Daraus wurde gemäss Wikipedia später dann der Panettone. Panettones werden aus einem weichen, unvollständig gebackenen Teig, der kandierte Früchte, kleine trockene Trauben oder heute sehr beliebt, Schokoladenstücke, enthält. Da der Teig langsam treiben muss, braucht es über 12 Stunden, bis er verarbeitungsbereit ist. Während dieser Zeit muss der Bäcker den Teig mehrmals aufarbeiten und

den aufgegangenen Teig wieder zusammenschlagen, damit er wiederum aufgehen kann. Sobald die Verarbeitung begonnen wird, muss dann trotzdem alles schnell gehen, damit der Panettone im Ofen schön aufgeht. Auf Vorbestellung fertigen wir Ihnen einen riesen Panettone mit bis zu 5 kg Gewicht.

## Reichhaltiges handgefertigtes Truffles Sortiment

Trüffel-Pralinen, in der Schweiz Truffles (aus dem Französischen), sind im Allgemeinen kugelige Pralinen mit einer Ganache-Füllung – einer schnittfesten Emulsion aus Schokolade, Sahne und Aromen. Die Füllung ist eine Zubereitung aus Butter, Sahne und Kuvertüre, die geschmolzen und cremig gerührt wird. Nun wird sie sehr häufig noch mit aromatischen Ergänzungen verfeinert. Dies sind meist alkoholische Auszüge aus Früchten (Kirschwasser, Calvados, Marc de Champagne usw.), aber auch Zutaten wie Honig oder Sternanis.



Diese Trüffelmassen werden mittels einer Teigspritze oder eines Spritzbeutels auf eine feste Unterlage gespritzt; anschließend werden die Füllungen mit Hilfe einer Pralinengabel in vortemperierte Kuvertüre getaucht und nach dem Abtropfen entweder in Puderzucker oder Kakaopulver gewälzt oder zum Aushärten auf Backpapier gesetzt. Der Begriff Trüffel rührt von dem ebenfalls als rar und wertvoll eingeschätzten Trüffelpilz her, obwohl Pilz und Praline außer einer gewissen äußeren Ähnlichkeit nichts gemeinsam haben. Danke, Wikipedia – kurz den Vorgang auf den Punkt gebracht. Aber genauso von Hand stellen wir unsere Truffes mit unseren eigenen hausrezeptierten Füllungen her. Zur Verwendung gelangt nur erlesene Lindt-Couverture.



## Spanischbrödl mit Schinkenfüllung



Zum perfekten Weihnachtsapéro gehören unsere feinen Spanischbrödl in der süßen Haselnuss-Rüebli Variante oder die salzige Variation mit exklusiver Schinkenfüllung dazu. In unserer speziellen Apérobroschüre finden Sie weitere gluschtige Angebote inkl. dieser feinen Canapévariation.

Sie sehen! Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, die perfekte Vorbereitung für eine stressfreie Adventszeit zu tätigen. Für Bestellungen nehmen Sie doch mit unserer langjährigen erfahrenen Frau Aline Stucki unter 056 200 94 64 Kontakt auf. Sie und das ganze Ladenteam helfen Ihnen gerne und beraten Sie kompetent.

## Bäckerei Konditorei Confiserie Wanner

Mellingerstrasse 22 | 5400 Baden | 056 200 94 64 | [www.linde-baden.ch](http://www.linde-baden.ch)