



Flammkuchen Profi GmbH

Hersteller von Backwarenspezialitäten

Im Schlangengarten 4
D-76877 Offenbach

fon. +49 6348 95963-0
fax. +49 6348 95963-22

email. info@flammkuchen-profi.de
web. www.flammkuchen-profi.de



Fan werden auf facebook !

<https://www.facebook.com/flammkuchenprofi>



TEIGPLATTEN mit Creme




Individuell & unverwechselbar



Schnell & einfach zubereitet



Flammkuchen Profi GmbH



„Eine wahrhaftige und gute Küche besteht zu 90% aus hochwertigen und frischen Zutaten und zu 10% aus Phantasie.“

Paul Bocuse (frz. Sternekoch)

Mehr frische Ideen auch im Netz unter:

www.flammkuchen-profi.de

INHALT

Teigplatten mit Crème – Ihre Vorteile 4 - 5

KLASSISCH

Elsässer Flammkuchen klassisch und verfeinert 6 - 7

VEGGIE STYLE

Königsgemüse mal anders

Flammkuchen Spargel – getrocknete Tomaten – Pinienkerne 8 - 9

Kunterbuntes Gemüse

Flammkuchen saisonales Gemüse – Käse - Rucola 10 - 11

WILDER MIX

Verrücktes Huhn

Flammkuchen Hähnchenbrustfilet – Paprika – Lauch 12 - 13

Bella Italia

Flammkuchen Parmaschinken – Kirschtomaten – Kresse 14 - 15

DUFTEND & DEFTIG

Süße Ziege

Flammkuchen Ziegenkäse – Apfel – Brunnenkresse 16 - 17

Warm um's Herz

Flammkuchen Camembert – Schinken – Preiselbeeren 18 - 19

Süß

Beerentraum

Flammkuchen frische Beeren – Minze 20 – 21

...noch ein bisschen MEER 22 - 23

Teigplatten mit Creme

Ein Allroundgenie für jedes Gastrokonzept

Ihre Vorteile als Gastronom

- Einfache und praktische Handhabung: Die Teigplatten mit Creme können tiefgekühlt belegt werden und dann innerhalb weniger Minuten zu einem kross knusprigen Flammkuchen gebacken werden.
- Effizientes Wirtschaften: Die Reste aus den Tagesmenüs können erneut für ein Tagesessen verwendet werden - nämlich eine frisch leckere saisonale Flammkuchen-Spezialität
- Sie haben so gut wie keinen Verderb an Waren
- Das Belegen eines Flammkuchens ist kinderleicht und erfordert keine großen Fachkenntnisse
- Sie heben sich von der Konkurrenz ab: Durch ihre eigenen, individuellen Flammkuchen-Spezialitäten! Frisch belegt, mit saisonalen Zutaten, je nach Jahreszeit und aktuellem Gastro-Thema.
- Das Verhältnis von Teigboden zu Creme ist perfekt abgestimmt – nicht zu viel und nicht zu wenig Creme!
- Sie haben ein Naturprodukt ohne Chemie: Genauso wie der Teig (Mehl, Wasser, Salz & Öl) besteht auch die Creme aus 100% natürlichen Zutaten: reiner Schmand!
- ★ Sie haben auch die Möglichkeit, die Teigplatten pur – ohne Creme zu erwerben!



PIMP MY ELSÄSSER

mit Lauch



mit Käse & Pilzen



mit Frühlingszwiebeln



mit Rucola Salat

Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen mit Crème fraîche, Speck & Zwiebeln

→ Zutaten für den Klassiker

Teigplatte Art Flambé mit Crème
Speck (Julienne-Schnitt)
weiße Zwiebeln gewürfelt

★ Ideen zum Verfeinern

- mit geriebenem Käse (Emmentaler/Gouda/Bergkäse)
- mit frischen Pilzen (Egerlinge/Pfifferlinge/Steinpilze)
- Lauch
- Frühlingszwiebeln
- Kartoffelscheiben & Rosmarin
- Rucola Salat
- Gorgonzola
- Paprika
- frischen Kräutern
- Spargel



Königsgemüse mal anders

Flammkuchen mit Crème fraîche, w eißem und grünem Spargel, getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Frühlingszw iebeln & frischem Rucola



Zutaten

Teigplatte Art Flambé mit Crème
w eißer Stangenspargel
grüner Spargel
getrocknete Tomaten
Frühlingszw iebeln
Rucola
Pinienkerne



andere Varianten

Spargel – Avocado – Bärlauchpesto

mit Crème fraîche, grünem Spargel, Avocado & Bärlauchpesto

Spargel & Mettflöckchen

mit Crème fraîche, grünem Spargel, Mettflöckchen, Parmesan & Frühlingszw iebeln

Spargel & Ziegenfrischkäse

mit Crème fraîche, w eißem Spargel, Ziegenfrischkäse, roten Zw iebeln & Rucola Salat

Spargel & Lachs

mit Crème fraîche, grünem & w eißem Spargel, Lachs, Rucola Salat & Mandelblättchen

Spargel & Schweinefilet

mit Crème fraîche, Kartoffeln, w eißem Spargel & Schw einefilet





Kunterbuntes Gemüse

Flammkuchen mit Crème fraîche, saisonalem Gemüse, Käse, Rucola & Pinienkernen



Zutaten

Teigplatte Art Flambé mit Crème
frisches Gemüse (z.B. grüner Spargel,
Tomaten, Paprika, Broccoli, Zucchini,...)
rote Zwiebeln
Rucola Salat
Pinienkerne
Käse (Emmentaler oder Parmesan)



andere Varianten

Vegan

mit veganer Karotten-Orange-Ingwer Crème, Champignons,
Zwiebeln, veganer Mexican Chipotle (Hot & Spicy)

Süßkartoffel – Harissa

mit Crème fraîche, Süßkartoffelscheiben, Harissa (arabische
Gewürzpaste), glatte Petersilie & roten Zwiebeln

Weißkohl & Räuchertofu

mit Crème fraîche, Weißkohl blanchiert (in dünnen Scheiben
geschnitten), Räuchertofu (Mandel-Sesam) & Kreuzkümmel



Verrücktes Huhn

Flammkuchen mit Crème fraîche, Hähnchenbrustfilet, Paprika & Lauch



Zutaten

Teigplatte Art Flambé mit Crème
→ verfeinert mit Frischkäse & Zitrone
Hähnchenbrustfilet
Paprika rot & gelb
Lauch



andere Varianten

Hähnchen – Curry

mit Crème fraîche, Hähnchenbrustfilet, Ananas & Curry

Hähnchen indisch

mit Crème fraîche, Kikok Hähnchenbrustfilet, Ananas, Mango Chutney & Currypaste

Hähnchen – Kirschtomaten – Meerrettich

mit Crème fraîche, Hähnchenbrustfilet, Kirschtomaten, Tafel- Meerrettich, rote Zwiebeln, Zitronenthymian & Muskatnuss

Mariniertes Hähnchen exotisch

mit Crème fraîche (verfeinert mit Zitronengras & einem Hauch Curry), Hähnchenbrustfilets (in Gewürzöl angebraten), Avocado Mango, Papaya, zum Garnieren: Kokos-Chips, eingelegter Ingwer (in Streifen) & Basilikumblätter



Bella Italia

Flammkuchen mit Crème fraîche, Kirschtomaten, Parmaschinken, Zwiebeln & frischer Brunnenkresse

→ Zutaten

Teigplatte Art Flambé mit Crème
 Parmaschinken
 Kirschtomaten
 roten Zwiebeln
 frischer Brunnenkresse



★ andere Varianten

Kirschtomaten – Parmaschinken – Rucola
 mit Crème fraîche, Parmaschinken, Tomaten, Rucola
 & Parmesankäse

Pesto & Parmaschinken
 mit Crème fraîche, Parmaschinken, Pesto a la Genovese,
 Mozzarella, Tomaten & Rucola

Tomate & Basilikum
 mit Crème fraîche, frischen Tomaten (gelb/orange/rot), Basilikum

Italienische Art
 mit Tomatensoße (abgeschmeckt mit Knoblauch, Oregano, Ajvar
 & Salz, Pfeffer), Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln, Kapern & Rucola

Kürbis & Parmaschinken
 mit Crème fraîche, Parmaschinken, Kürbis (Hokkaido), rote
 Zwiebeln, Rucola & Rosmarin

Süße Ziege

Flammkuchen mit Crème fraîche, Ziegenfrischkäse, Ziegenkäse, Apfel & frischer Brunnenkresse



→ Zutaten

Teigplatte Art Flambé mit Crème
Ziegenfrischkäse
Ziegenkäse
Apfel (Jonagold oder Elstar)
rote Zwiebeln
frischer Brunnenkresse



★ andere Varianten

Ziegenkäse – Honig – Nüsse

mit Crème Fraîche, Ziegenkäse, Walnüssen, Honig & Thymian

Ziegenkäse & Birne

mit Crème Fraîche, Birnen, Ziegenkäse, grober Pfeffer & Preiselbeeren

Ziegenkäse & Datteln

mit Crème Fraîche, Ziegenfrischkäse, Honig, Pinienkerne & Zitronenthymian

Ziegenkäse – Kürbis – Apfel

mit Crème fraîche, Kürbis (Hokkaido), Apfel, Ziegenfrischkäse, Walnüssen, Thymian & Honig

Ziegenkäse & Süßkartoffeln

mit Crème fraîche (verfeinert mit Ziegenfrischkäse, Schnittlauch, Knoblauch, Pfeffer, Muskat, Zitrone), Süßkartoffeln, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln & Käse

Warm um's Herz

Flammkuchen mit Crème fraîche, Camembert, Schwarzwälder Schinken, Preiselbeeren



Zutaten

Teigplatte Art Flambé mit Crème
Camembert
Schwarzwälder Schinken
Prelselbeeren



andere Varianten

Steckrüben & Speck

mit Crème fraîche, gelben Steckrüben, Speck & roten Zwiebeln

Roquefort & Schinken

mit Crème fraîche, Kochschinken und Roquefort

Kürbis & Speck

mit Crème fraîche, Kürbis (Hokkaido), Speck, glatte Petersilie & Meersalz

Kürbis & Birne

mit Crème fraîche, Kürbis (Hokkaido), Birne (Abate), Speck, rote Zwiebeln, Bergkäse, Kürbiskerne & Majoranblättchen

Rote Bete & frischer Meerrettich

mit Crème fraîche, roter Bete (gegart), frischer Meerrettich, Frühlingszwiebeln & Honig

Pancetta – Maroni – Radicchio

mit Crème fraîche, Pancetta, Maronen & Radicchio

Beerentraum

Flammkuchen mit süßer Crème, frischen Beeren & Minze



Zutaten

Teigplatte Art Flambé mit Crème
frische Beeren (Himbeeren, Heidelbeeren & Erdbeeren)
frischer Minze
Puderzucker
(ggf. Honig)



andere Varianten

Müsli

mit süßer Crème, Trauben (blau & weiß), Krokantmüsli & Honig

Nutella & Banane

mit süßer Crème, Nutella, Bananen, Pistazienkerne (gehackt)

Himbeeren beschwipst

mit süßer Crème, Vanilleeis, Himbeeren, Himbeergeist

Himbeere – Schoko – Blattgold

mit süßer Crème, Mousse au Chocolat, Himbeeren, Blattgold

Macadamia & Nougat

mit süßer Crème, Macadamianüssen, Nougat, Schokosauce

Kirsche beschwipst

mit süßer Crème, Kirschen, Vanillezucker & Kirschwasser flambiert

Kirsch & Ananas

mit süßer Crème, Kirschen, frischer Ananas & Schokosoße

Erdbeere – Basilikum – Balsamico

mit Crème fraîche, frischen Erdbeeren, Schalotten, Basilikum, Balsamicoessig, (Salz & Pfeffer)





...noch ein bisschen MEER!

Flammkuchen mit Crème fraîche, Wildlachs, Shrimps & Dill



Zutaten

Teigplatte Art Flambé mit Crème
Wildlachs
Shrimps
frischer Dill



andere Varianten

Shrimps & Rucola

mit Crème Fraîche, Shrimps , Rucola, Dill, Knoblauch

Shrimps & Spinat

mit Crème Fraîche, Shrimps, Blattspinat, Käse

Shrimps & Kräuter der Provence

mit Crème Fraîche, Shrimps, Zwiebeln, Kräuter der Provence & Knoblauch

Lachs & Rucola

mit Crème Fraîche, Räucherlachs, Rucola, Meerrettich

Crevetten & Chilli

mit Crème Fraîche, Crevetten, Chili fein, Knoblauch, rosa Pfeffer, Käse

Thunfisch & Tomate

mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Tomaten & Thunfisch

Thunfisch & Spinat

mit Crème Fraîche, Blattspinat, Thunfisch & Kapern