

MEISTERMARKEN

ERFOLGS
REZEPT

Von Meister zu Meister

909

Gold für Genießer:
köstliche Gebäcke mit
Meister Goldcreme



Premium-Qualität
seit 1910



Feinback

GOLDENER JUBILÄUMS-KLASSIKER

100 Jahre Margarine-Qualität

von MeisterMarken



Feiern Sie mit uns ein goldenes Jubiläum und entdecken Sie köstliche Rezeptideen und wertvolle Tipps rund um **Meister Goldcreme**.

In diesem MeisterMarken Premium-Klassiker stecken 100 Jahre Erfahrung, die besten Rohstoffe und unsere Leidenschaft für feinste Gebäcke. Mit solch einem Qualitätsprodukt zaubern Sie locker-leichte Krem-Kreationen und verwöhnen Ihre Kunden mit zartschmelzenden Genussmomenten.



Die Vorteile auf einen Blick:

Meister Goldcreme

- Optimale Volumenausbeute
- Geschmeidige Konsistenz
- Sicher gegen Überschlagen
- sehr leichte Krem, sparsam im Verbrauch
- leichte Verarbeitung, schnitt- und standfest
- sicher in der Verarbeitung

Grundrezept: Grundkrem mit eisella Krem

Rez.-Syst.-Nr.: 8062

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Alle Zutaten zusammen bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.	eisella Krem	1.000
	Meister Goldcreme	1.200
	Wasser	700
Aufschlagzeit: 10 - 15 Min. Litergewicht: ca. 400 g	Gesamtgewicht	2.900

VERFÜHREN SIE IHRE KUNDEN MIT DER **OPTIMALEN KREM**



MeisterMarken unterstützt Sie dabei

Eine gute Krem erkennen Sie an einer zartschmelzenden, lockeren Konsistenz, einem feinen Geschmack mit gleichmäßiger Aromaverteilung und einem möglichst hohen Volumen im Verhältnis zum Gewicht. Durch ein kurzes Schmelzverhalten im Mund entsteht das gewünschte leichte Zergehen auf der Zunge. Das optimale Kremergebnis erzielen Sie mit hochwertigen Rohstoffen, Leidenschaft zum Handwerk und den nachfolgenden Hinweisen.

Produkttemperatur

Die optimale Verarbeitungstemperatur der **Meister Goldcreme** liegt zwischen 21 °C und 23 °C.

Ergebnis: beste Volumenwerte und höchste Ausbeute.

Vergleich 1: die optimale Temperatur



Probe A: in der Maschine mit feinem Besen bei + 18 °C 15 Min. aufgeschlagen. Mit 500 g ist das optimale Litergewicht noch nicht erreicht, die Krem müsste länger geschlagen werden.

Probe B: bei idealer Produkttemperatur von + 22 °C ebenfalls 15 Min. aufgeschlagen. Die Krem ist locker, leicht und hat das optimale Litergewicht von 300 g.*

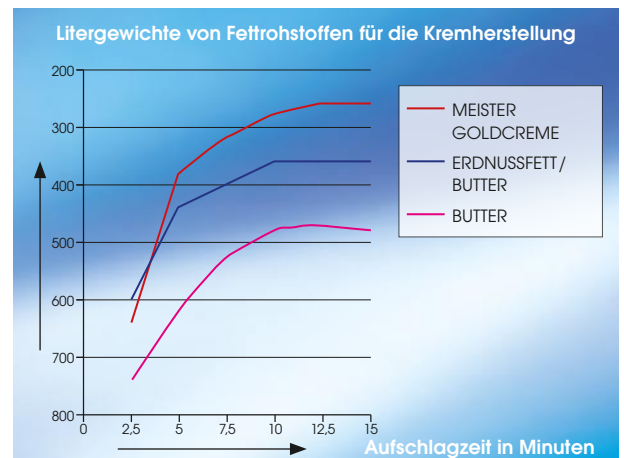
* Für alle MeisterMarken-Rezepte finden Sie u.a. das optimale Litergewicht unter der Herstellungsweise.

Aufschlagen

Achten Sie beim Aufschlagen auf die Feststoffkurve des Fettes: sie sollte einen sehr steilen Verlauf aufweisen. Bei kleinem Temperaturanstieg, wie z. B. durch das Aufschlagen, sinkt der Feststoffanteil rapide ab, der Ölbereich ist erreicht, Luft lässt sich gut einschlagen.

Bei geringfügigem Temperaturabfall kommt man schnell wieder in den Feststoffbereich, die eingeschlagenen Luftbläschen werden festgehalten.

Ergebnis: Sie erhalten ein ca. verdreifachtes Fettvolumen.



Rührwerkzeug und Rührgeschwindigkeit

Ideal für die Kreamherstellung ist ein feiner bis mittlerer Schlagbesen. Schlagen Sie die Kream am Anfang 1-2 Minuten bei niedriger Umdrehungszahl der Maschine, dann bei hoher Umdrehungszahl 10-15 Minuten zu vollem Volumen auf.

Ergebnis: So ist eine leichte, lockere Kream garantiert.

Vergleich 2: das ideale Litergewicht

Beide Proben wurden bei idealer Produkttemperatur von + 22 °C aufgeschlagen.

Probe A mit 480 g, Probe B mit 300 g Litergewicht.

Die Rouladen wurden mit je 600 g Kream befüllt, mit der gleichen Menge Fettglasur überzogen und ins Wasserbad gegeben.

Ergebnis: Durch das höhere Volumen sinkt Probe B nicht so tief ein. Somit ist sie lockerer und bekömmlicher als Probe A. Zudem spart Probe B mehr als 1/3 an Kream ein.



Tipp: Das Litergewicht ist ein geeigneter Messwert. Je höher der Luftanteil in einer Kream, umso leichter und bekömmlicher ist das Gebäckstück für Ihre Kunden.

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Aus den Rouladen 100 Böden (Ø ca. 7,5 cm) ausstechen.	3 Rouladen mit Meister Biskuit (Rezept s. Verpackung)	1.500
50 Dessertringe „braun“) auf vorbereitete Bleche stellen und je Ring einen Rouladenboden einlegen.			
Je Dessertring ca. 15 g Grundcreme am Rand und einen Tupfen in die Mitte aufdressieren und 15 g Preiselbeerkonfitüre in den Zwischenraum einspritzen.	Grundcreme mit eisella Kream (s. Grundrezept)	750
Anschließend einen weiteren Boden auflegen, leicht andrücken und zum Absteifen kühl stellen.	Preiselbeerkonfitüre	750
Die Törtchen mit je 25 g Frischobst belegen und mit Profi Gel Neutral absprühen.	Frischobst	750
	Profi Gel Neutral	250
Den Marzipan ca. 2 mm stark ausrollen, riefen und in 25 cm lange Streifen schneiden.	Marzipan, angewirkt 1:0,5	1.250
Die Dessertringe abziehen und die Törtchen mit den Marzipanstreifen einschlagen.			
	Gesamtgewicht	5.250
	Stückzahl	50

SERVICE-CLUB

*) Dessertringe „braun“
Art.-Nr.: 03858, 1 VE = 10 Stück

Bequem und einfach zu bestellen
unter: Fax: 0421 3502-208
Tel.: 0421 3502-860



Zitronen-Creme-Röllchen

Rez.-Syst.-Nr.: 6964

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>Eine Biskuitroulade, ca. 60 x 40 cm, der Länge nach halbieren.</p> <p>Zitronenkrem: Meister Appacitron mit der Grundkrem glatt rühren.</p> <p>Je Rouladenstreifen ca. 250 g Zitronenkrem aufstreichen und mit einer Lochtülle (Ø 7 mm) je einen Streifen Meister Appacitron aufspritzen, aufrollen, stramm in Papier einschlagen und zum Absteifen kühl stellen.</p> <p>Nach dem Absteifen in 8 cm breite Stücke schneiden und wie gewünscht dekorieren.</p>	<p>Roulade mit Meister Biskuit (Rezept s. Verpackung)</p> <p>Zitronenkrem: Meister Appacitron Grundkrem mit eisella Krem (s. Grundrezept)</p> <p>Meister Appacitron</p>	<p>540</p> <p>85</p> <p>425</p> <p>200</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Gesamtgewicht		1.250
Stückzahl		14





SERVICE-CLUB

*) Backform „Rodonkuchen“
Art.-Nr.: 07923, 1 VE = 4 Stück

Bequem und einfach zu bestellen
unter: Fax: 0421 3502-208
Tel.: 0421 3502-860

Mandel-Rodon-Kuchen **Rez.-Syst.-Nr.: 6965**

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Die Marzipanrohmasse mit der temperierten Meister Goldcreme und dem Zucker glatt arbeiten.	Meister Goldcreme	800
	Marzipanrohmasse	500
	Zucker	750
Anschließend das temperierte Vollei nach und nach zugeben und die Masse aufschlagen.	Vollei	800
Das Weizenmehl mit dem Backpulver versieben und unter die aufgeschlagene Masse melieren.	Weizenmehl Type 550	800
	Boeson Backpulver	15
Kakaomasse: Kakaopulver, Zucker und Boeson Backpulver miteinander vermischen und mit dem Vollei glatt rühren.	Kakaomasse: Kakaopulver	20
	Zucker	25
	Boeson Backpulver	2
	Vollei	50
Die angerührte Kakaomasse unter 1/3 der fertigen Masse heben.			
10 Backformen „Rodonkuchen“*) (Ø 16 cm, Höhe ca. 8,5 cm) fetten und mit gehobelten Mandeln austreuen.	Mandeln, gehobelt	150
Mit einem Spritzbeutel abwechselnd ca. 130 g helle, dann ca. 130 g dunkle und zum Schluss noch einmal ca. 130 g helle Masse aufdressieren und abbacken.			
Nach dem Backen aprikotieren, mit gerösteten, gehobelten Mandeln am Rand absetzen und wie gewünscht dekorieren.	Aprikosenkonfitüre	200
	Mandeln	60
Ofentemp.: 185 °C (55 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	4.172
Backzeit: ca. 45 Min.	Stückzahl	10

MeisterMarken **Dekorprodukte**

*) Meister Dekoresse Haselnuss-Krokant
Art.-Nr.: 90198, 1 VE = 3 kg

Bequem und einfach zu bestellen
unter: Fax: 0421 3502-611
Tel.: 0421 3502-810
Serviceline@bakemark.de



SERVICE-CLUB

*) Back- & Dekormatte „Quadrat“
Art.-Nr.: 00706, 1 VE = 1 Stück

Bequem und einfach zu bestellen
unter: Fax: 0421 3502-208
Tel.: 0421 3502-860

Joghurt-Creme-Savarin

Rez.-Syst.-Nr.: 6966

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Die Rouladen in Quadrate von 6 x 6 cm schneiden.	Meister Biskuit-Rouladen (Rezept s. Verpackung)	780
Joghurt-Krem: eisella Kream, Meister Goldcreme, Puderzucker und das Salz bei mittlerer Geschwindigkeit 10 - 12 Min. aufschlagen. Anschließend das Wasser nach und nach zugeben. Zum Schluss den Naturjoghurt unter die Kream ziehen.	Joghurt-Krem: eisella Kream Meister Goldcreme Puderzucker Speisesalz Wasser Naturjoghurt	720 720 80 4 415 950
Je Form Back- & Dekormatte „Quadrat“ *) ca. 60 g Joghurt-Kream einfüllen, mit den vorbereiteten Rouladen-Quadraten abdecken, zum Absteifen kühl stellen und anschließend einfrieren.			
Die gefrorenen Törtchen aus den Formen lösen, den Rand mit Profi Gel Neutral einstreichen und mit Meister Dekoresse Haselnuss-Krokant *) absetzen.	Profi Gel Neutral Meister Dekoresse Haselnuss-Krokant	80 280
Je Joghurt-Savarin ca. 25 g Frischobst auflegen und mit Profi Gel Neutral abglänzen.	Frischobst Profi Gel Neutral	1.200 300
	Gesamtgewicht	5.529
	Bleche/Stückzahl	48

MEISTERMARKEN

...wenn Profis Feines backen.

MeisterMarken • D-55411 Bingen am Rhein
Informationen erhalten Sie von Ihrem Verkaufsberater oder
unter der kostenfreien Hotline: 0800/ 418 418 1 • www.MeisterMarken.de