

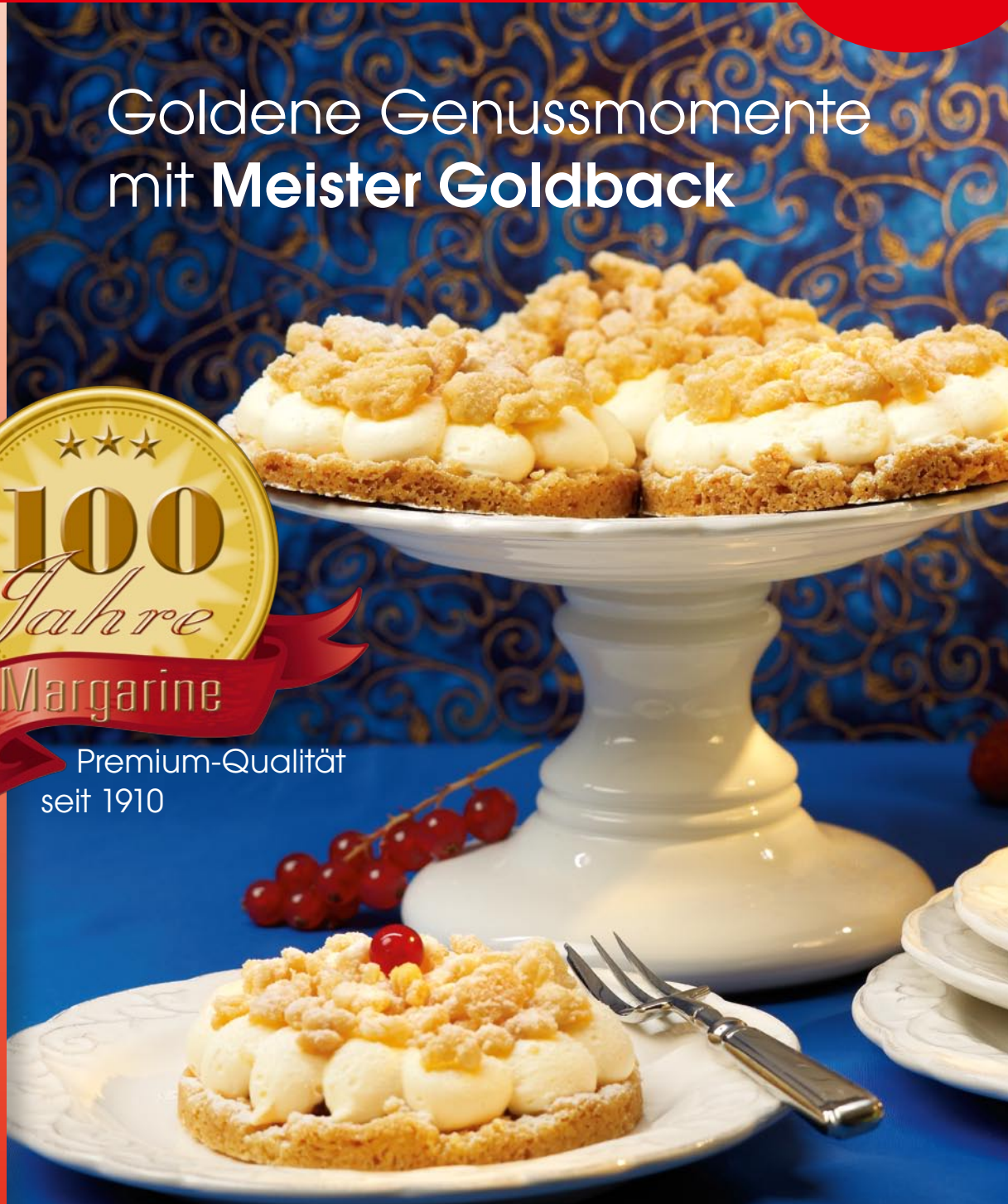
MEISTERMARKEN

ERFOLGS  
REZEPT

Von Meister zu Meister

910

Goldene Genussmomente  
mit **Meister Goldback**



Feinback

# MEISTER GOLDBACK – DAS ZARTSCHMELZENDE GOLD FÜR EDLE GEBÄCKE

100 Jahre Erfahrung mit Margarine –

das werden Ihre Kunden schmecken



Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit raffinierten Gebäckspezialitäten aus Margarine. Unsere 100-jährige Erfahrung in der Margarineproduktion unterstützt Sie dabei mit erstklassigen Backmargarinen und wertvollen Tipps und Tricks für Ihre Backstube. Mit der MeisterMarken Premium-Margarine **Meister Goldback** gelangen Ihnen ansprechende Gebäcke und goldene Genussmomente mit Leichtigkeit.

## Die Vorteile auf einen Blick:

### Meister Goldback

- Plastische, geschmeidige Teige
- Stabile Struktur
- Mürbe, zarte Gebäcke
- Feines Butteraroma
- maschinell bestens zu verarbeiten
- kein Ausölen oder Brandigwerden
- Top-Qualität für Ihr Angebot
- voller, abgerundeter Geschmack, lang anhaltendes Aroma



# PREMIUM-QUALITÄT UND HANDWERKSKUNST – DIE BESTEN GARANTEN FÜR HÖCHSTEN GENUSS

## Streusel – die Krönung des feinen Geschmacks

Für die optimale Zubereitung von Streuseln empfiehlt sich feste Margarine. Achten Sie beim Mischprozess darauf, dass sich kein Teig bildet und sich der Streusel gut vereinzeln lässt.

**Ideal:** Während der Lagerung muss der Teig eine krümelige Struktur behalten und darf nicht verklumpen.



## Mürbeteig – für einen geschmeidigen Genuss



Für gut ausrollfähige Mürbeteige eignen sich geschmeidige, plastische Margarinen mit einem hohen Anteil an festen Fetten im Temperaturbereich von 20 °C bis 30 °C sowie einem Schmelzpunkt etwas oberhalb 35 °C.

**Ideal:** Eine zarte Mürbung, einen guten Geschmack und eine angenehme Farbe erzielen Sie durch eine gleichmäßige Fettverteilung im Knetprozess, ohne dass der Teig durch die mechanische Bearbeitung des Fettes brandig wird.

## Hefeteig – mit ihm gehen die Herzen auf

In Hefeteigen verbessern Margarinen das Volumen und die Struktureigenschaften des Gebäcks: Sie vermeiden Zähigkeit und optimieren den Kaueindruck.

Die Anforderungen an eine Margarine hängen von der Fettzugabemenge im Teig ab. Feste Fettstoffe führen zu festen Teigen mit verzögerter Gasbildung, flüssige Öle verursachen weiche, instabile Teige mit schnellerer Gasbildung aber vermindertem Gashaltevermögen.

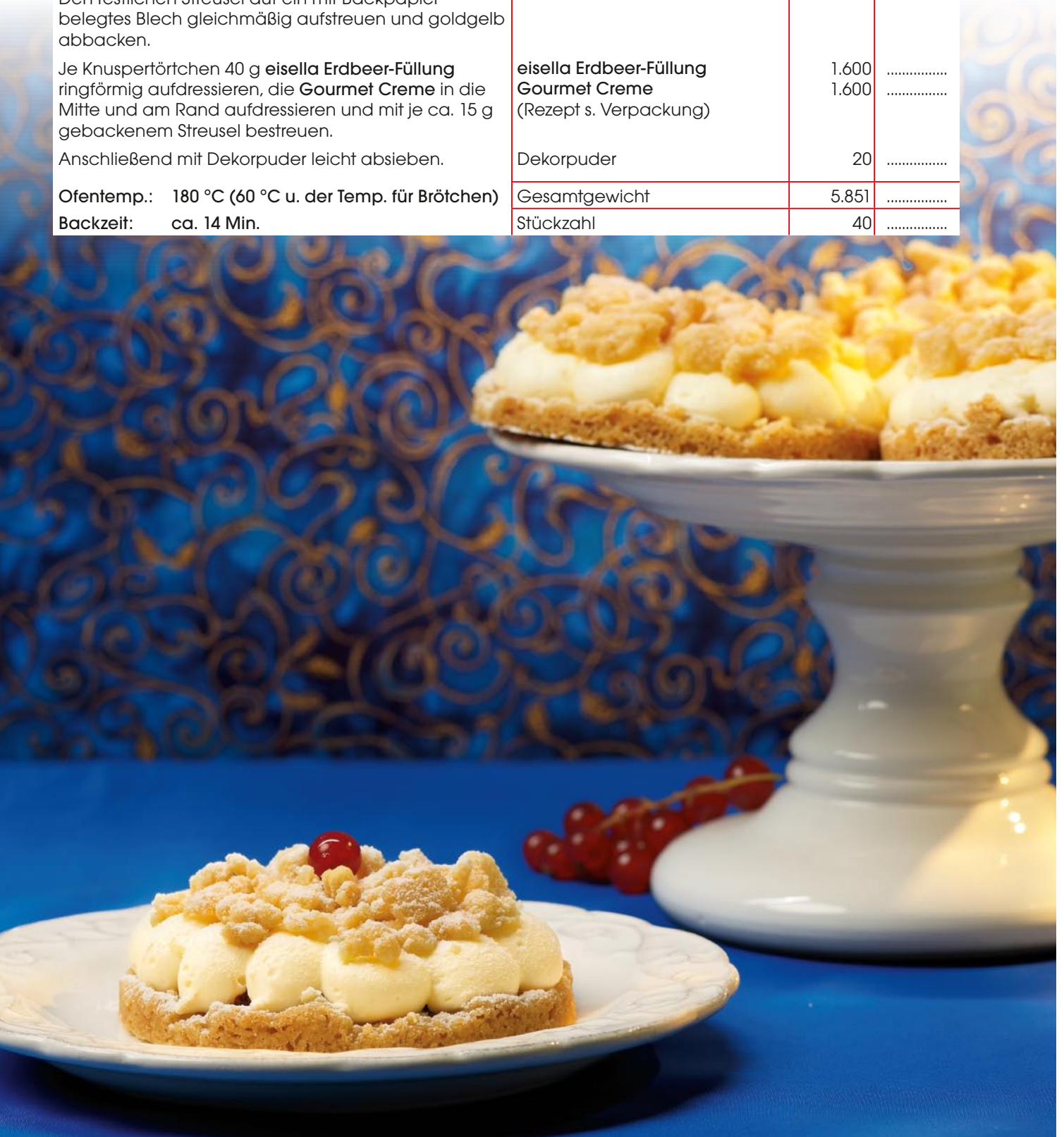
**Ideal:** Bei optimaler Fettverteilung wird der Teig geschmeidig und bleibt länger frisch mit einer gleichmäßigen Porung sowie einer kurzen, saftigen Krume.



# Knuspertörtchen

Rez.-Syst.-Nr.: 6960

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p><b>Streusel:</b>  <b>Meister Goldback</b> mit dem Zucker glatt arbeiten und mit dem Weizenmehl und Backpulver zu Streusel verarbeiten.</p> <p>40 Florentiner Ringe fetten und auf mit Backtrennpapier belegte Bleche stellen. In jeden Ring ca. 50 g Streusel einstreuen, abbacken und nach dem Erkalten die Ringe abnehmen.</p> <p>Den restlichen Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Blech gleichmäßig aufstreuen und goldgelb abbacken.</p> <p>Je Knuspertörtchen 40 g <b>eisella Erdbeer-Füllung</b> ringförmig aufdressieren, die <b>Gourmet Creme</b> in die Mitte und am Rand aufdressieren und mit je ca. 15 g gebackenem Streusel bestreuen.</p> <p>Anschließend mit Dekorpuder leicht absieben.</p> <p><b>Ofentemp.:</b> 180 °C (60 °C u. der Temp. für Brötchen)  <b>Backzeit:</b> ca. 14 Min.</p>	<p><b>Streusel:</b>  <b>Meister Goldback</b>  Zucker  Weizenmehl Type 550  <b>Boeson Backpulver</b></p> <p><b>eisella Erdbeer-Füllung</b>  <b>Gourmet Creme</b>  (Rezept s. Verpackung)</p> <p>Dekorpuder</p>	<p>750  750  1.125  6</p> <p>1.600  1.600</p> <p>20</p> <p>5.851</p> <p>40</p>	<p>.....  .....  .....  .....</p> <p>.....  .....</p> <p>.....</p> <p>.....  .....</p> <p>.....</p>
<b>Gesamtgewicht</b>		5.851	.....
<b>Stückzahl</b>		40	.....





**SERVICE-CLUB**

\*) Back- und Dekormatte „Riegel“  
Art.-Nr.: 00122, 1 VE = 1 Stück

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

**Frucht-Riegel**

Rez.-Syst.-Nr.: 6961

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p><b>Mürbeteig „extra“:</b> Meister Goldback, Zucker, Vollei und Salz glatt arbeiten.</p> <p>Das Mehl mit dem Backpulver versieben und mit allen anderen Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten.</p> <p>Den Mürbeteig ca. 10 mm stark ausrollen und in Rechtecke von 11 x 4 cm schneiden (ca. 57 g).</p> <p>Die Rechtecke in die <b>Back- und Dekormatte „Riegel“</b> einlegen und abbacken.</p> <p>Nach dem Auskühlen die Riegel am Boden mit aufgelösten <b>Meister Dreistern Kakaoglasur Chips</b> absetzen.</p> <p>Anschließend z. B. mit Frischobst belegen, einen Streifen gewünschte Fruchtfüllung oder <b>Meister Appacitron</b> aufspritzen, mit <b>Profi Gel Neutral</b> abglänzen und wie gewünscht dekorieren.</p> <p>Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 20 Min.</p>	<p><b>Mürbeteig „extra“:</b> Meister Goldback Zucker Vollwei Salz Weizenmehl Type 550 Boeson Backpulver</p> <p>Meister Dreistern Kakaoglasur Chips</p> <p>Profi Gel Neutral</p>	<p>1.800 1.900 500 15 2.600 50</p> <p>750</p> <p>1.200</p> <p>8.815</p> <p>120</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	Gesamtgewicht	8.815	.....
	Stückzahl	120	.....



## Streuselecken

Rez.-Syst.-Nr.: 6962

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>Ein Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, fetten. Den Hefeteig ausrollen, stippen und mit einer Vorstellschiene versehen.</p> <p><b>Knusper-Streusel:</b> Die <b>Meister Goldback</b> heiß auflösen und anschließend mit allen übrigen Zutaten verarbeiten.</p> <p>Den noch warmen, brüchigen Teig durch ein Streuselsieb (Maschenweite ca. 5 mm) drücken und kurz zum Absteifen kühl stellen.</p> <p>Die Aprikosenkonfitüre auf den Hefeteig aufstreichen und den Knusperstreusel aufstreuen und auf Gare stellen.</p> <p><b>Bei 3/4 Gare abbacken.</b></p> <p>Nach dem Backen zunächst in 10 x 10 cm große Stücke einteilen und schneiden. Danach diese diagonal zu Dreiecken schneiden und wie gewünscht dekorieren.</p> <p>Ofentemp.: 210 °C (30 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 20 Min.</p>	<p>Hefeteig mit <b>Meister Supra Hefeteig</b> (Rezept s. Verpackung)</p> <p><b>Knusper-Streusel:</b> <b>Meister Goldback</b> <b>Meister Knusper</b> Zucker Weizenmehl Type 550 Salz</p> <p>Aprikosenkonfitüre</p>	<p>1.200</p> <p>400</p> <p>135</p> <p>265</p> <p>800</p> <p>4</p> <p>300</p> <p>3.104</p> <p>1/48</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	Gesamtgewicht	3.104	.....
	Bleche/Stückzahl	1/48	.....

**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](http://www.MeisterMarken.de)