

Von Meister zu Meister

1036

Erfolgsrezept

NEU: Meister Berliner Soft & Stabil

Wo sich Softness und optimale Stabilität treffen, gelingen Berliner in Bestform!





Der Markt wächst: Qualität ist gefragt

Berliner sind ein starker Wachstumsmarkt, von dem viele profitieren wollen. Kein Wunder, sind Berliner doch echte Profitbringer.

Umso wichtiger ist es für Sie als Bäcker, sich über handwerkliche Qualität und vielfältige Individualisierungsmöglichkeiten mit Ihrem Berliner-Angebot deutlich abzuheben.

Machen Sie den Unterschied für Ihre Kunden erlebbar: Sieden Sie täglich Berliner, und sichern Sie sich so Ihren Frische-Vorsprung.



Die Vorteile für Ihre Kunden:

- **Lang anhaltende Produktfrische**
- **Saftige Konsistenz für mehr Softness**
- **Stabiler Kragen und großes Volumen**
- **Lockere Krume und zarte Textur**





Die Antwort heißt: Meister Berliner Soft & Stabil

Meister Berliner Soft & Stabil bietet Ihnen im Backprozess eine hohe Verarbeitungstoleranz und Gärstabilität und Ihren Kunden echten Berliner-Genuss mit weicher, saftiger Textur und lang anhaltender Frische. Eine **Kleberprobe** zeigt, ob der Teig gut ausgeknetet ist – die Voraussetzung für optimale Berliner. Bei Meister Berliner Soft & Stabil ist dies von besonderer Bedeutung, da die Teige **feuchter** sind und **später zusammenlaufen**.

Aber es ist vor allem die Kombination aus zwei Gebäckeeigenschaften, die den Unterschied ausmacht:
die hervorragende Softness UND die optimale Stabilität.

Die Vorteile für Sie:

- **Einzigartige Formstabilität**
- **Hervorragende Verarbeitungstoleranz**
- **Maximale Gärstabilität**
- **Effiziente Herstellung, wenig Ausschuss**



Ein Qualitätsprodukt, das überzeugt:

Beste Verarbeitungs- und Gärtoleranz → konstante Qualität und einfache Verarbeitung

Großes Volumen, stabiler Kragen → attraktive Optik schafft Kaufanreize bei Ihren Kunden

Saftig-weiche Konsistenz → angenehmer Verzehr, gute Frischhaltung

Gelingsicherheit → gleichmäßig rund, ansprechendes Aussehen

Grundrezept: Berliner Teig

Rezept-Nr.: 04301

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g
Die Zutaten zu einem ausgekneten Teig verarbeiten. Knetzeit: im Spiralknetzer: ca. 8 Min. mischen, ca. 6–8 Min. kneten im Spiralknetzer mit Steg: ca. 8 Min. mischen, ca. 5–7 Min. kneten Teigtemperatur: 24–26 °C Den Berliner Teig zu Ballen abwiegen und rund wirken. Nach kurzer Ruhezeit abpressen (30er-Teilung), rund aufwirken, auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen. Optimales Gärklima: ca. 32 °C / ca. 80 % r. F. Bei entsprechender Gare gut abtrocknen lassen und im Biskin-Bad abbacken. Temperatur des Biskin-Bades: 170–180 °C Backzeit: ca. 6 Min.	Meister Berliner Soft & Stabil Hefe Vollei Wasser	10.000 600 3.000 2.500
	Gesamtgewicht	16.100
	Stückzahl	380

Fachlicher Tipp:

Beim Aufarbeiten über eine Kopfanlage die Teigfestigkeit entsprechend einstellen.

Qualität, die man schmeckt

Begeistern Sie Ihre Kunden Tag für Tag mit frischen, köstlichen Berlinern: Die speziell für unser Meister Berliner Soft & Stabil entwickelte Grundrezeptur ergibt besonders saftige Gebäcke. Und das schmecken Ihre Kunden sofort: Das formstabile Äußere überrascht im Innern durch eine lockere Krume und ein wunderbar weiches und saftiges Mundgefühl.

Das ist Berliner-Liebe auf den ersten Biss!

Durch die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten von Dekoren und Verzierungen können Sie sich nicht nur differenzieren, sondern wecken auch den Appetit Ihrer Kunden auf Ihr Berliner-Angebot.

Fachliche Hotline Feinback:

0800 418 418 -1 (freecall)

hotline.feinback@csmbakerysolutions.com

www.meistermarken-ulmerspatz.de



30077-10-0617