

# Erfolgsrezept

## **Meister Schmelz:**

Frei von E-Nummern, voll flexibel





## Rein pflanzlich und vielfältig einsetzbar

Die neue Meister Schmelz überzeugt Sie als Handwerksbäcker mit ihrer Flexibilität. Lassen Sie sich von ihren Verarbeitungseigenschaften, dem exzellenten Schmelz und den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten überzeugen, u.a. für Brezelteige, Hefeteige, Mürbeteige sowie Streusel.

**Clean Label** ✓

Ohne gehärtete Fette

Ohne Aromen

Ohne Farbstoffe

### Ganz klar: Clean Label

Meister Schmelz ist rein pflanzlich und erfüllt alle Anforderungen an eine bewusste Ernährung: ohne gehärtete Öle und Fette, ohne Aromen, ohne Farbstoffe. Die beste Basis also für saubere Gebäcke!



### Meister Schmelz

- Frei von E-Nummern
- Exzellenter Schmelz
- Nachhaltig durch die Verwendung von zertifiziertem Palmöl nach dem RSPO Modell „Mass Balance“
- Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten
- Auch zum Fetten von Stollen und als Zugabe bei Brötchenteigen einsetzbar
- Geschmacksneutral



## Laugenbrezel, schwäbische Art

Rezept-Nr.: 00519

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
<p>Mehl, <b>Ulmer Brezelmalz</b>, <b>Meister Schmelz</b> mit Salz, Hefe und Wasser verkneten.</p> <p><b>Knetzeit:</b> wie Brezelteig  <b>Teigtemperatur:</b> 24 – 26°C  <b>Teigruhe:</b> 5 Min.  <b>Teigeinlage:</b> 2.400 g  <b>Pressengare:</b> 5 Min.</p> <p>Abpressen, kurz entspannen lassen und langrollen. Auf betriebsübliche Weise zu Brezeln, Hörnchen oder Brötchen aufarbeiten. Nach dem Formen auf Gare stellen.</p> <p>Bei 1/2 Gare gut absteifen lassen. Belaugen und auf mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Backbleche setzen. Je nach Gebäckart einschneiden. Mit Brezelsalz bestreuen und betriebsüblich backen.</p> <p><b>Anbacktemperatur:</b> 230 °C (10 °C u. der Temp. für Brötchen)  <b>Ausbacktemperatur:</b> 230 °C (10 °C u. der Temp. für Brötchen)  <b>Backzeit:</b> ca. 14 Min.</p>	<p>Weizenmehl Type 550  <b>Ulmer Brezelmalz</b>  <b>Meister Schmelz</b>  Speisesalz  Hefe  Wasser</p>	<p>10.000  400  400  200  300  ca. 4.800</p>	<p>.....  .....  .....  .....  .....  .....</p>
	Gesamtgewicht	16.100	.....
	Stückzahl	201	.....

### Hinweis

Handelsübliche Brezellaugen sind konzentriert. Herstellerangaben bitte genau beachten.



## Spritzgebäck

Rezept-Nr.: 03103

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
<p><b>Meister Schmelz</b>, Puderzucker, Salz und Vanille mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren.</p> <p>Das Vollei und Wasser nach und nach zugeben.</p> <p>Weizenmehl und Weizenstärke mit dem <b>Boeson Backpulver</b> versieben, zugeben und kurz glatt rühren.</p> <p>Die Spritzgebäckmasse mit Sterntülle Nr. 8 auf gefettete, bemehlte oder mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Bleche spritzen und abbacken.</p> <p><b>Ofentemp.:</b> 200 °C (40 °C u. der Temp. für Bröckchen)</p> <p><b>Backzeit:</b> ca. 10 Min.</p>	<b>Meister Schmelz</b>	2.000	.....
	Puderzucker	2.300	.....
	Speisesalz	30	.....
	Vanille Aroma	20	.....
	Vollei	1.250	.....
	Wasser	500	.....
	Weizenmehl Type 550	3.000	.....
	Weizenstärke	2.200	.....
	<b>Boeson Backpulver</b>	50	.....
	Gesamtgewicht	11.350	.....
Stückzahl	99	.....	

Fachliche Hotline Feinback:  
 0800 418 418 -1 (freecall)  
[hotline.feinback@csmbakerysolutions.com](mailto:hotline.feinback@csmbakerysolutions.com)  
[www.meistermarken-ulmerspatz.de](http://www.meistermarken-ulmerspatz.de)

### Fachlicher Tipp:

Für Schoko-Spritzgebäck: 330 g Kakao mit 580 g Wasser glatt- und anschließend unter die Masse rühren.