

Von Meister zu Meister

1043

Erfolgsrezept

Verleihen Sie Ihrem Gebäck einen
glanzvollen Auftritt
Bühne frei für Meister Gel Delice!





Weil das Auge mitgenießt: toller Glanz, natürliche Farbe

Meister Gel Delice setzt mit seinen Produkt- und Verarbeitungseigenschaften in puncto Natürlichkeit, Performance und Handhabung Maßstäbe im Markt.

Das natürliche Aussehen der Gebäcke ist für Verbraucher entscheidend. Mit Meister Gel Delice Produkten bekommen Ihre Gebäcke einen tollen Glanz, der die natürliche Farbe der Früchte besonders unterstreicht.

Meister Gel Delice entspricht aktuellen Ernährungsgewohnheiten. Es ist vegan, ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe und enthält nur natürliches Aroma. Klar, dass es das Clean Label tragen darf.



Die Vorteile für Ihre Kunden:

- **Frischer Look weckt Appetit**
- **Gleichmäßiger Glanz der Früchte**
- **Zeitgemäß: Nur natürliche Aromen**
- **Auch geeignet für sensible Genießer**



Traumhaftes Geschmackserlebnis, angenehmes Mundgefühl

Die Performance: stimmt!

Meister Gel Delice vereint das Beste aus zwei Welten: Es schafft sofort eine stabile Oberfläche auf dem Produkt, die auch nach 24 Stunden Bestand hat – besser als jedes Wettbewerbsprodukt. Dazu verleiht es den Gebäcken ein angenehm weiches Mundgefühl – Ihre Kunden werden den Unterschied merken.!



Die Anwendung: flexibel!

Meister Gel Delice wird mit 40–60 % Wasserzugabe angerührt und erlaubt so eine breite Anwendung.

Besonders praktisch: Es muss nicht auf 100 °C erhitzt werden, sondern nur auf 85 °C. Insofern ist es auch für Sprühgeräte exzellent geeignet. Sie können es kalt anrühren, aber auch problemlos kochen und stehen lassen. Das gibt Ihnen maximale Flexibilität!



Die Vorteile für Sie:

- **Haltbarer Glanz, kein Abgleiten**
- **Stabile Oberfläche, angenehmes Mundgefühl**
- **Zeitersparnis durch niedrigeren Hitzebedarf**
- **Sprühgerät-geeignet, kann kalt angerührt werden**
- **In praktischen Gebindegrößen (7 kg und 15 kg)**



Für Gebäcke, die einen glänzenden Eindruck machen

Gelingsicher	kein Ablaufen, auch bei „schwierigen“ Früchten
Stabile Oberfläche und weiches Mundgefühl	optimales Genusserebnis für Ihre Kunden
Flexibel in der Verarbeitung	gelingt immer, ob mit Sprühmaschine oder im Kessel
Toller Geschmack	Überzeugend natürlich und vegan

Grundrezept: Gel-Gelee

Rezept-Nr.: **08000f**

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Meister Gel Delice oder Meister Rotes Gel Delice mit dem Wasser verrühren und aufkochen.	Meister Gel Delice oder Meister Rotes Gel Delice	1.000
	Wasser	400–600
	Gesamtgewicht	1.500

Joghurt-Erdbeer-Schnitte

Rezept-Nr.: 07336

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Mürbeteig auf ein Alu-Blech mit hohem Rand, ca. 60 x 20 cm, ausrollen, stippen und abbacken.	Mürbeteig	700
Mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, eine Roulade auflegen und mit einer Vorstellschiene versehen.	Aprikosenkonfitüre	175
	Roulade mit Meister Biskuit (Rezept s. Verpackung)	510
Joghurtsahne: Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte mit dem Wasser glatt rühren und die geschlagene Schlagsahne unterziehen.	Joghurtsahne: Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte	300
	Wasser	500
	Schlagsahne, geschlagen	500
Anschließend die Joghurtsahne auftragen, mit einer weiteren Roulade abdecken und zum Absteifen kühl stellen.	Roulade mit Meister Biskuit (Rezept s. Verpackung)	510
Nach dem Absteifen mit Erdbeeren belegen und mit Gel-Gelee „Rot“ abglänzen.	Erdbeeren	2.800
	Gel-Gelee „Rot“ mit Meister Rotes Gel Delice (s. Grundrezept)	1.500
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	7.495
Backzeit: ca. 10 Min.	Stückzahl	1/44



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

30085-10-0118