

**MEISTERMARKEN**

**ERFOLGS  
REZEPT**

**Von Meister zu Meister**

**914**

Diese Muffins haben  
den Sommer in sich



Feinback

# PROFILIEREN SIE SICH ALS **SOMMERBÄCKER**

Mit den fruchtigen

Muffins der Saison



Endlich Sommer, endlich Sonne. Alles grünt, das Leben ist leicht und der Appetit auf fruchtig-frische Gebäcke steigt. Mit den beiden Mixen **Meister-Original-American-Muffin hell und dunkel** gelangen Ihnen ganz einfach Muffins, die herrlich nach Sommer schmecken. Und mit der neuen, praktischen Gebäckkapsel in Blütenform zaubern Sie stimmungsvolle Hingucker in Ihre Theke. Genießen Sie alle Vorteile von **Meister-Original-American-Muffin hell und dunkel**:



- Herstellung nach original amerikanischer Rezeptur
- Softig-feuchte Krumenstruktur
- Einfache Grundrezeptur mit vielen Variationsmöglichkeiten
- Innovative Gebäcke
- Authentische Muffins
- Deutlicher Unterschied zu Muffins aus herkömmlichen Rührmassen
- Große Verarbeitungssicherheit und abwechslungsreiches Sortiment
- Damit profilieren Sie sich als Trendbäcker

## Grundrezept : Muffinmasse hell und dunkel

Rez.-Syst.-Nr.: 1630f

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Meister Original American Muffin mit den anderen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem groben Besen glatt rühren.	Meister Original American Muffin, hell oder dunkel	6.000	.....
	Vollei	2.200	.....
Rührzeit: 5 Min., Stufe II	Speiseöl	2.100	.....
Litergewicht: ca. 1.050 g	Wasser	1.300	.....
	Gesamtgewicht	11.600	.....



Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Je Muffin-Kapsel*) ca. 80 g Masse einfüllen.	Muffinmasse dunkel mit <b>Meister Original American Muffin, dunkel</b> (s. Grundrezept)	7.750	.....
<b>Erdbeer-Joghurt-Füllung:</b> Meister Jogutop und Vollmilch mit einem feinen Besen glatt rühren.	<b>Erdbeer-Joghurt-Füllung:</b> Meister Jogutop	500	.....
Anschließend die eisella Erdbeer-Füllung unterheben.	Vollmilch	1.750	.....
Je ca. 30 g Erdbeer-Joghurt-Füllung in die Muffinmasse eindressieren, ca. 10 g Streusel aufstreuen und abbacken.	eisella Erdbeer-Füllung	675	.....
Nach dem Auskühlen je Muffin eine halbierte Erdbeere auflegen und mit Profi Gel-Neutral abglänzen.	Streusel	1.000	.....
	Erdbeeren, halbiert	500	.....
	<b>Profi Gel-Neutral</b>	200	.....
<b>Ofentemp.:</b> 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	<b>Gesamtgewicht</b>	12.375	.....
<b>Backzeit:</b> ca. 35 Min.	<b>Stückzahl</b>	96	.....



**SERVICE-CLUB**

Metalltray Muffin-Kapsel  
Art.-Nr.: 00424, 1 VE = 1 Stück

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

# EIN STÜCK SOMMER GENIESSEN



## SERVICE-CLUB

Muffin-Klapptray „Pappe“  
Art.-Nr.: 00412, 1 VE = 20 Stück

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

## SERVICE-CLUB

\*) Muffin-Kapsel „Tulpe“  
Art.-Nr.: 00411, 1 VE = 1.000 Stück

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

## Quark-Frucht-Muffin

Rez.-Syst.-Nr.: 7153

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Je Muffin-Kapsel*) ca. 70 g Masse einfüllen.	Muffinmasse dunkel mit <b>Meister Original American Muffin, dunkel</b> (s. Grundrezept)	6.750	.....
<u>Spritzfähige Quarkfüllung:</u> Alle Zutaten mit einem groben Besen glattrühren.	<u>Spritzfähige Quarkfüllung:</u> <b>Meister KäsePlus</b>	700	.....
30 g spritzfähige Quarkfüllung in die Muffinmasse einspritzen und abbacken.	Wasser	1.400	.....
Nach dem Auskühlen je Muffin ca. 20 g <b>Meister Tropic Füllung</b> aufdressieren und mit <b>Profi Gel-Neutral</b> abglänzen und wie gewünscht dekorieren.	Vollei	140	.....
	Speisequark, Magerstufe	700	.....
	<b>Meister Tropic Füllung</b>	1.950	.....
	<b>Profi Gel-Neutral</b>	200	.....
<b>Ofentemp.:</b> 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	<b>Gesamtgewicht</b>	11.840	.....
<b>Backzeit:</b> ca. 35 Min.	<b>Stückzahl</b>	96	.....



# FRUCHTIG-FRISCHE SOMMERTRÄUMEREIEN



## SERVICE-CLUB

Muffin-Klappray „Pappe“  
Art.-Nr.: 00412, 1 VE = 20 Stück

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

## SERVICE-CLUB

\*) Muffin-Kapsel „Tulpe“  
Art.-Nr.: 00411, 1 VE = 1.000 Stück

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

## Raspberry-White-Chocolate-Muffin

Rez.-Syst.-Nr.: 7151

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Die White Chocolate Chunks unter die Muffinmasse heben.	Muffinmasse hell mit <b>Meister Original American Muffin, hell</b> (s. Grundrezept) White Chocolate Chunks	7.875	.....
Je Muffin-Kapsel*) ca. 90 g Masse einfüllen, ca. 15 g eisella Himbeer-Füllung eindressieren, abbacken und nach dem Backen wie gewünscht dekorieren.	<b>eisella Himbeer-Füllung</b>	800	.....
		1.500	.....
<b>Ofentemp.:</b> 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	<b>Gesamtgewicht</b>	10.175	.....
<b>Backzeit:</b> ca. 35 Min.	<b>Stückzahl</b>	96	.....

# DER SOMMER MACHT LUST AUF NEUES

## SERVICE-CLUB

Muffin-Klapptray „Pappe“  
Art.-Nr.: 00412, 1 VE = 20 Stück

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

## SERVICE-CLUB

\*) Muffin-Kapsel „Tulpe“  
Art.-Nr.: 00411, 1 VE = 1.000 Stück

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

## Cranberry-Erdnuss-Muffin

Rez.-Syst.-Nr.: 7150

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Die getrockneten Cranberries und die gehobelten, gerösteten Erdnüsse unter die Muffinmasse ziehen.	Cranberries, getrocknet	900	.....
	Erdnüsse, gehobelt, geröstet	900	.....
Je <b>Muffin-Kapsel*)</b> ca. 110 g Masse einfüllen, mit gehobelten Erdnüssen bestreuen und abbacken. Nach dem Backen wie gewünscht dekorieren.	<b>Meister Original American Muffin, hell</b> (s. Grundrezept)	8.800	.....
	Erdnüsse, gehobelt	200	.....
<b>Ofentemp.:</b> 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	<b>Gesamtgewicht</b>	10.800	.....
<b>Backzeit:</b> ca. 35 Min.	<b>Stückzahl</b>	96	.....

## 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)