

MEISTERMARKEN

**ERFOLGS
REZEPT**

Von Meister zu Meister

915

So fruchten Ihre
Rührmassen-Ideen



Feinback

VERFÜHREN SIE IHRE KUNDEN MIT **FRUCHTIGEN SOMMERGEBÄCKEN**

**Locker-leicht im Geschmack,
sicher in der Herstellung**

Diese fruchtigen Sommergebäcke machen allen Spaß! Ihre Kunden dürfen sich auf eine abwechslungsreiche Vielfalt von sommerlich fruchtigen Gebäcken freuen. Sie profitieren dabei nicht nur von den aktuellen Gebäckideen, sondern können sich voll und ganz auf die gelingsichere Zubereitung der unterschiedlichsten Gebäcke verlassen. Aus zwei Grundrezepten und Ihrer ganzen Handwerkskunst zaubern Sie fantasievolle Sommergebäcke, die Ihren Kunden auf jeden Fall schmecken werden. Genießen Sie den Sommer!

Grundrezept: Masse für „Feine Kapsel“

Rez.-Syst.-Nr.: 1910

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt rühren. Rührzeit: ca. 2 Min.	Meister Kapsel Gourmet	2.000
	Wasser	500
	Speiseöl	500
	Vollei	600
	Gesamtgewicht	3.600

Grundrezept:

Spezial-Rührmasse mit Meister Rühr-Tradition

Rez.-Syst.-Nr.: 1918

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt rühren. Rührzeit: ca. 3 Min.	Meister Rühr-Tradition	1.000
	Meister Gold Softin	300
	Wasser	400
	Gesamtgewicht	1.700



Joghurt-Erdbeer-Schnitte **Rez.-Syst.-Nr.: 7157**

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>1 Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, mit hohem Rand fetten mit einer Vorstellschiene versehen, 1.400 g Masse für „Feine Kapsel“ gleichmäßig aufstreichen und abbacken.</p> <p>Joghurtsahne: Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte mit dem temperierten Wasser glatt rühren und die geschlagene Sahne unterziehen.</p> <p>Erdbeersahne: Meister Sahnessa Erdbeer mit dem temperierten Wasser glatt rühren und sofort die geschlagene Sahne unterziehen.</p> <p>Die Joghurtsahne etwas absteifen lassen und mit einem Schneebesen kurz unter die Erdbeersahne marmorieren. Anschließend die marmorierte Sahne auf die Kapsel gleichmäßig aufstreichen und zum Absteifen kühl stellen.</p> <p>Nach dem Absteifen in gewünscht große Stücke, z. B. 10 x 5 cm, einteilen, schneiden und wie gewünscht dekorieren.</p> <p>Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 13 Min.</p>	<p>Masse für „Feine Kapsel“ Meister Kapsel Gourmet (s. Grundrezept)</p> <p>Joghurtsahne: Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte Wasser, ca. 25 °C Schlagsahne, geschlagen</p> <p>Erdbeersahne: Meister Sahnessa Erdbeer Wasser, ca. 25 °C Schlagsahne, geschlagen</p>	<p>1.400</p> <p>600</p> <p>1.000</p> <p>1.000</p> <p>160</p> <p>200</p> <p>800</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	Gesamtgewicht	5.160
	Bleche / Stückzahl	1 / 44

DIE FRUCHTIGE KRÖNUNG EINES SONNIGEN SOMMERTAGES



SERVICE-CLUB

*) Mini-Obsttorten-Formenverband
Art.-Nr.: 89788, 1 VE = 1 Stück

Bequem und einfach zu bestellen
unter: Fax: 0421 – 3502-208

SERVICE-CLUB

**) Back- & Dekormatte „Kuppel“
Art.-Nr.: 04192, 1 VE = 1 Stück

Bequem und einfach zu bestellen
unter: Fax: 0421 – 3502-208

Gourmet-Frucht-Kuppel „Tropic“

Rez.-Syst.-Nr.: 7156

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Den Mini-Obsttorten-Formenverband*) fetten. Je Form ca. 50 g Rührmasse einfüllen und abbacken.	Masse für „Feine Kapsel“ Meister Kapsel Gourmet (s. Grundrezept)	1.000
Fruchtspiegel „Tropic“: Meister Sahnessa Neutral mit dem heißen Wasser, dann mit der Meister Tropic-Füllung glatt rühren.	Fruchtspiegel „Tropic“: Meister Sahnessa Neutral	65
Anschließend je Back- & Dekormatte „Kuppel“**) ca. 20 g Fruchtspiegel Tropic einfüllen und absteifen lassen.	Wasser, ca. 60 °C	75
Joghurt-Sahne: Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte mit dem Wasser glatt rühren und die geschlagene Schlagsahne unterziehen.	Meister Tropic-Füllung	260
Nach dem Absteifen des Fruchtspiegels je Form ca. 50 g Joghurt-Sahne einfüllen, zum Absteifen ca. 30 Min. kühl stellen und anschließend einfrieren.	Joghurt-Sahne: Meister Sahnessa Joghurt- Sahne-Torte	240
Je Mini-Obstboden ca. 20 g Meister Tropic-Füllung aufdressieren, die gefrorenen Halbkugeln aus den Formen lösen, auf die feinen Mini-Obstböden aufsetzen mit Profi Gel-Neutral absprühen und wie gewünscht dekorieren.	Wasser	400
	Schlagsahne, geschlagen	400
	Meister Tropic-Füllung	400
	Profi Gel-Neutral	200
Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	3.040
Backzeit: ca. 12 Min.	Stückzahl	20

Gourmet-Frucht-Kuppel „Erdbeer“

Rez.-Syst.-Nr.: 7155

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Den Mini-Obsttorten-Formenverband*) fetten. Je Form ca. 50 g Rührmasse einfüllen und abbacken.	Masse für „Feine Kapsel“ Meister Kapsel Gourmet (s. Grundrezept)	1.000
Joghurt-Sahne: Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte mit dem Wasser glatt rühren und die geschlagene Schlagsahne unterziehen.	Joghurt-Sahne: Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte	330
Je Back- & Dekormatte „Kuppel“**) ca. 70 g Joghurt- Sahne einfüllen, glatt streichen, zum Absteifen 30 Min. kühl stellen und anschließend einfrieren.	Wasser	550
Je Mini-Obstboden 20 g eisella Erdbeer-Füllung aufdressieren, die gefrorenen Halbkugeln aus den Formen lösen, auf die feinen Mini-Obstböden aufsetzen, mit Profi Gel-Neutral absprühen und wie gewünscht dekorieren.	Schlagsahne, geschlagen	550
	eisella Erdbeer-Füllung	400
	Profi Gel-Neutral	200
Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	3.030
Backzeit: ca. 12 Min.	Stückzahl	20

STÜCK FÜR STÜCK
DAS PURE SOMMERGLÜCK





Joghurt-Sahne-Fruchtschnitte **Rez.-Syst.-Nr.: 7159**

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>2 Alu-Bleche, ca. 60 x 40 cm, mit hohem Rand fetten, mit einer Vorstellschiene versehen und je Blech 1.200 g Masse für „Feine Kapsel“ gleichmäßig aufstreichen.</p> <p>Schokomasse: Den Kakao mit dem Zucker und dem Vollei glatt rühren.</p> <p>Anschließend die Schokomasse unter 1.200 g Masse für „Feine Kapsel“ rühren.</p> <p>Je ca. 650 g dunkle Masse mit einer Lochtülle diagonal auf die helle Masse aufspritzen und abbacken.</p> <p>Eine Biskuitroulade, ca. 60 x 40 cm, diagonal in 3 cm breite Streifen schneiden und im Abstand von ca. 3 cm auf zwei mit Backtrennpapier belegte Alu-Bleche (ca. 60 x 40 cm) legen. Auf jeden Biskuitstreifen mit einer Lochtülle (Ø 12 mm) die gewünschte Fruchtfüllung, z. B. Meister Tropic-Füllung, aufspritzen.</p> <p>Joghurt-Sahne: Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte mit dem Wasser glatt rühren und die geschlagene Schlagsahne unterziehen.</p> <p>Je Blech ca. 1.550 g Joghurt-Sahne einfüllen, glatt streichen, die Kapsel mit der Oberseite auf die Joghurt-Sahne auflegen und zum Absteifen kühl stellen.</p> <p>Nach dem Absteifen die Schnitten stürzen, mit Profi Gel-Neutral abglänzen, in gewünscht große Stücke, z. B. 5 x 10 cm, einteilen, schneiden und wie gewünscht dekorieren.</p> <p>Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 13 Min.</p>	<p>Masse für „Feine Kapsel“ Meister Kapsel Gourmet (s. Grundrezept)</p> <p>Schokomasse: Kakao Zucker Vollei</p> <p>Biskuitroulade mit Meister Biskuit (Rezept s. Verpackung) eisella Erdbeer-Füllung oder Meister Tropic-Füllung</p> <p>Joghurt-Sahne: Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte Wasser Schlagsahne, geschlagen</p> <p>Profi Gel-Neutral</p>	<p>3.600</p> <p>35 15 100</p> <p>550</p> <p>1.100</p> <p>720 1.200 1.200</p> <p>200</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	Gesamtgewicht	8.720
	Bleche / Stückzahl	2 / 88



Gourmet-Cheese-Cake „Tropic“ **Rez.-Syst.-Nr.: 7154**

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>3 Alu-Bleche, ca. 60 x 40 cm, mit hohem Rand fetten, mit einer Vorstellschiene versehen und je Blech 800 g Masse für „Feine Kapsel“ gleichmäßig aufstreichen.</p> <p><u>Kakaomasse:</u> Den Kakao mit dem Zucker und dem Vollei glatt rühren.</p> <p>Anschließend die Kakaomasse unter 1.200 g Masse für „Feine Kapsel“ rühren.</p> <p>Je Blech ca. 400 g dunkle Masse mit einer Lochtülle diagonal auf die helle Masse aufspritzen, je 250 g feinen Streusel aufstreuen und abbacken.</p> <p>Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 10 Min.</p> <p><u>Gourmet-Quark-Masse:</u> Die Schlagsahne mit dem Wasser zusammen auf ca. 50 °C erwärmen und mit den restlichen Zutaten mit einem feinen Besen glatt rühren.</p> <p>Rührzeit: ca. 5 Min. Massentemp.: ca. 25 °C</p> <p>Die Kapseln mit dem Streusel nach unten auf Bleche legen, mit einer Vorstellschiene versehen und je Blech 4.250 g Gourmet-Käse-Masse aufstreichen, 750 g Meister Tropic-Füllung als Tupfen aufdressieren und auf Unterblechen abbacken.</p> <p>Nach dem Backen mit Profi Gel-Neutral abglänzen, in gewünscht große Stücke, z. B. 5 x 10 cm, einteilen und schneiden.</p> <p>Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 50 Min.</p>	<p>Masse für „Feine Kapsel“ Meister Kapsel Gourmet (s. Grundrezept)</p> <p><u>Kakaomasse:</u> Kakao Zucker Vollei</p> <p>Streusel, fein</p> <p><u>Gourmet-Quark-Masse:</u> Schlagsahne Wasser eisella Käsekuchen Basis Speisequark, Magerstufe Vollei</p> <p>Meister Tropic-Füllung</p> <p>Profi Gel-Neutral</p>	<p>3.600</p> <p>35 15 100</p> <p>750</p> <p>2.500 1.000 2.500 5.500 1.250</p> <p>2.250</p> <p>300</p> <p>19.800</p> <p>3 / 88</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	Gesamtgewicht	19.800
	Bleche / Stückzahl	3 / 88



Tropic-Käse-Sahne-Schnitte

Rez.-Syst.-Nr.: 7160

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>Ein Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, fetten, mit einer Vorstellschiene versehen und die Rührmasse gleichmäßig aufstreichen.</p> <p>Die Meister Tropic-Füllung mit einer Lochtülle (Ø 12 mm) diagonal aufdressieren und abbacken.</p> <p>Käsesahne: Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte mit dem temperierten Wasser glatt rühren und sofort die geschlagene Sahne unterziehen.</p> <p>Die Käsesahne auf den Boden gleichmäßig aufstreichen und zum Absteifen kühl stellen.</p> <p>Tropicspiegel: Meister Sahnessa Neutral mit 60 °C warmem Wasser verrühren und unter die Meister Tropic-Füllung ziehen.</p> <p>Den Fruchtspiegel auf die abgesteifte Sahne geben und mit einer Palette verstreichen.</p>	<p>Spezial-Rührmasse mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)</p> <p>Meister Tropic-Füllung</p> <p>Käsesahne: Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte Wasser Sahne, geschlagen</p> <p>Tropicspiegel: Meister Sahnessa Neutral Wasser (ca. 60 °C) Meister Tropic-Füllung</p>	<p>2.000</p> <p>750</p> <p>600</p> <p>1.300</p> <p>1.000</p> <p>180</p> <p>210</p> <p>720</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)</p> <p>Backzeit: ca. 35 Min.</p>	<p>Gesamtgewicht</p> <p>Bleche / Stückzahl</p>	<p>6.760</p> <p>1 / 44</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>

Fachlicher Tipp:

Bei der Herstellung von größeren Mengen Tropicspiegel sollte die Fruchtfüllung leicht angewärmt werden.



Joghurt-Frucht-Schnitte

Rez.-Syst.-Nr.: 7158

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Ein Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, fetten, mit einer Vorstellschiene versehen und die Rührmasse gleichmäßig aufstreichen.	Spezial-Rührmasse mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	2.800
Joghurtfüllung: Die Zutaten mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit glatt rühren.	Joghurtfüllung: Meister Jogutop Milch	300 1.050
Rührzeit: ca. 3-5 Min.			
Die Joghurtfüllung mit einer Lochtülle (Ø 10 mm) als Gitter aufdressieren.			
In die Zwischenräume abwechselnd eisella Erdbeer-Füllung und Meister Tropic-Füllung eindressieren und abbacken.	eisella Erdbeer-Füllung Meister Tropic-Füllung	750 750
Nach dem Backen mit Kiwischeiben belegen und mit Profi Gel-Neutral abglänzen.	Kiwischeiben Profi Gel-Neutral	350 100
Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	6.100
Backzeit: ca. 50 Min.	Bleche / Stückzahl	1 / 44

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