

MEISTERMARKEN

ERFOLGS
REZEPT

Von Meister zu Meister

948

Die köstlichen
Frühlingsgenüsse 2011



Feinback

FARBENFROHER FRÜHLING UMSATZSTARKE FEINGEBACKTE

Bereiten Sie Ihren Kunden einen farbenfrohen Frühling: mit runden Frühlingskuchen, Frühlingskuchen vom Blech, Frühlingsfrüchtchen oder den neuen Frühlingsmuffins in der dekorativen „Tulpe“.

Mit den zwei attraktiven Werbemittelpaketen von MeisterMarken werden Ihre Frühlingswochen garantiert ein Erfolg!



Grundrezepte:

Rührmasse mit Meister Rühr-Tradition

Rez.-Syst.-Nr.: 1866

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt rühren. Rührzeit: 3 – 5 Minuten	Meister Rühr-Tradition	1.000
	Grand Pâtissier Melange Back,	400
	aufgelöst	330
	Wasser	
	Gesamtgewicht	1.730

Softin-Masse

Rez.-Syst.-Nr.: 1236

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit bis zu einem Litergewicht von ca. 900 g rühren. Rührzeit: 3 – 5 Minuten Beste Massentemperatur: 18 – 22 °C	Meister Gold-Softin	2.400
	Zucker	2.200
	Vollei	2.200
	Weizenmehl Type 550	2.000
	Weizenpulver	800
	Boeson Backpulver	60
	Salz	10
	Gesamtgewicht	9.670

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. Rührzeit: 5 Min., Stufe II Litergewicht: ca. 1.050 g	Meister Original American Muffin, hell oder dunkel	6.000
	Vollei	2.200
	Speiseöl	2.100
	Wasser	1.300
	Gesamtgewicht	11.600



SERVICE-CLUB

*) Backform „Frühlingskuchen“
 Art.-Nr.: 90307, 1 VE = 100 Stück
 Bequem und einfach zu bestellen
 unter: Tel.: 0421 3502-860
 Fax: 0421 3502-208

Frühlingskuchen Ø 18 cm Rez.-Syst.-Nr.: 7219

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Einzelzutaten g	Betriebsrezept
<p>Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer glatt rühren.</p> <p>Rührzeit: 3 – 5 Min.</p> <p>Je Backform „Frühlingskuchen“*) 330 g Rührmasse einfüllen.</p> <p>Spritzfähige Quarkfüllung: Alle Zutaten mit einem mittelfeinen Besen ca. 2 Min. glatt aber nicht schaumig rühren.</p> <p>150 g Quarkfüllung als Gitter mit einer Lochtülle (Ø 10 mm) aufdressieren, anschließend gewürfelte Apfelstücke aufstreuen und abbacken.</p> <p>Nach dem Backen mit Kiwischeiben und geviertelten Erdbeeren dekorieren und mit Profi Gel Neutral abglänzen.</p> <p>Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 35 Min.</p>	<p>Rührmasse: Meister Rühr-Tradition Grand Pâtissier Creme Wasser</p> <p>Spritzfähige Quarkfüllung: Meister KäsePlus Speisequark, Magerstufe Vollei Wasser</p> <p>Apfelwürfel</p> <p>Kiwischeiben Erdbeeren, geviertelt Profi Gel Neutral</p> <p>Gesamtgewicht</p> <p>Stückzahl</p>	<p>4.000</p> <p>1.800</p> <p>900</p> <p>360</p> <p>360</p> <p>700</p> <p>8.120</p> <p>12</p>	<p>2.310 925 765</p> <p>430 430 90 860</p>	<p>..... </p> <p>..... </p> <p>..... </p>

Frühlingsfrüchtchen „Apfel-Quark“

Rez.-Syst.-Nr.: 7220

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Einzelzutaten g	Betriebsrezept
Die Dekorringe „Frühlingsfrüchtchen“*) auf mit Backtrennpapier belegte Bleche stellen und je 10 g Streusel einstreuen.	Streusel	1.380	
Soffin-Masse: Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren. Rührzeit: 3 – 5 Min. Beste Massentemperatur: 18 – 22 °C	Soffin-Masse: Meister Gold Soffin Zucker Vollei Weizenmehl Type 550 Weizenpuder Boeson Backpulver Speisesalz	6.900	1.700 1.570 1.570 1.450 570 40 10
Spritzfähige Quarkfüllung: Alle Zutaten mit einem mittelfeinen Besen ca. 2 Min. glatt aber nicht schaumig rühren. Je Dekorring 50 g Soffin-Masse einfüllen und ca. 30 g Quarkfüllung als Streifen aufdressieren.	Spritzfähige Quarkfüllung: Meister KäsePlus Speisequark, Magerstufe Vollei Wasser	4.200	1.000 1.000 200 2.000
Anschließend je 25 g Apfelwürfel aufstreuen und abbacken.	Apfelwürfel	3.450	
Nach dem Backen mit Kiwischeiben und geviertelten Erdbeeren dekorieren und mit Profi Gel Neutral abglänzen.	Kiwischeiben Erdbeeren Profi Gel Neutral	2.100 2.100 1.400	
Ofentemp.: 210 °C (30 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	20.330	
Backzeit: ca. 16 Min.	Stückzahl	138	

SERVICE-CLUB

*) Dekorringe „Frühlingsfrüchtchen“
Art.-Nr.: 90351, 1 VE = 250 Stück
Bequem und einfach zu bestellen
unter: Tel.: 0421 3502-860
Fax: 0421 3502-208



IN BESTFORM: FRÜHLINGSFRÜCHTCHEN UND -KUCHEN



Frühlingskuchen Apfel-Quark Rez.-Syst.-Nr.: 7210

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Einzelzutaten g	Betriebsrezept
<p>Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt rühren.</p> <p>Rührzeit: ca. 4 Min.</p> <p>3 Alu-Bleche, ca. 60 x 40cm, mit hohem Rand fetten, mit einer Vorstellschiene versehen und je Blech 3.000 g Rührmasse einfüllen.</p> <p>Spritzfähige Quarkfüllung: Meister KäsePlus mit dem Wasser und dem Vollei verrühren, anschließend den Speisequark zugeben und alles zusammen glatt rühren.</p> <p>Beste Massentemperatur: ca. 25 °C</p> <p>1.400 g Quarkfüllung als Gitter mit einer Lochtülle (Ø 10 mm) auf jedes Blech aufdressieren, anschließend die Apfelwürfel aufstreuen und abbacken.</p> <p>Nach dem Auskühlen mit Kiwischeiben und geviertelten Erdbeeren dekorieren, mit Profi Gel Neutral abglänzen und in gewünscht große Stücke, z. B. ca. 5 x 10 cm einteilen und schneiden.</p> <p>Ofentemp.: 210 °C (30 °C u. der Temp. für Brötchen)</p> <p>Backzeit: ca. 40 Min.</p>	<p><u>Rührmasse:</u> Meister Rühr Tradition Speiseöl Wasser</p> <p><u>Spritzfähige Quarkfüllung:</u> Meister KäsePlus Speisequark, Magerstufe Wasser</p> <p>Quarkfüllung Apfelwürfel</p> <p>Kiwis in Scheiben Erdbeeren, geviertelt Profi Gel Neutral</p>	<p>9.000</p> <p>4.200</p> <p>1.500</p> <p>300</p> <p>540</p> <p>300</p> <p>15.840</p>	<p>5.000</p> <p>2.000</p> <p>2.000</p> <p>1.000</p> <p>1.000</p> <p>2.200</p> <p>525</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	Gesamtgewicht	15.840	
	Stückzahl	3 / 142	

TRENDIG, KÖSTLICH, VIELFÄLTIG FRÜHLINGSMUFFINS

Joghurt-Erdbeer-Muffin

Rez.-Syst.-Nr.: 7152

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





SERVICE-CLUB

*) Muffinkapsel „Tulpe“, Lila	Art.-Nr. 00467	je 1 VE = 250 Stück
Türkis	Art.-Nr. 00455	
Orange	Art.-Nr. 00471	Bequem und einfach
Gelb	Art.-Nr. 00472	zu bestellen unter:
Rot	Art.-Nr. 00468	Tel.: 0421 3502-860
Grün	Art.-Nr. 00469	Fax: 0421 3502-208

Raspberry-White-Chocolate-Muffin **Rez.-Syst.-Nr.: 7151**

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

Cranberry-Erdnuss-Muffin **Rez.-Syst.-Nr.: 7150**

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

FARBENFROHE FRÜHLINGSBOTEN



Quark-Frucht-Muffin

Rez.-Syst.-Nr.: 7153

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

Muffinkapsel „Tulpe“; Bestellinformationen im Innenteil.

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