

MEISTERMARKEN

ERFOLGS
REZEPT

Von Meister zu Meister

974

Gebäck-Ideen für einen
verkaufsstarken Winter 2011



Feinback

KLING UMSATZ, KLINGELINGELING

Diese Wintergebäcke kommen an

„Ist so kalt der Winter...“, machen es sich Ihre Kunden gern bei Kaffee und Kuchen gemütlich. In diesem Winter können Sie ihnen eine ganze Reihe von verführerischen neuen Gebäcken bieten, angefangen beim köstlichen Schoko-Kirsch-Wintergenuss in der stimmungsvollen Backform bis zu ideenreichen neuen Muffins, die einfach köstlich an klirrend-kalten Wintertagen schmecken.

MeisterMarken bietet Ihnen in diesem Erfolgsrezept verkaufsstarke Gebäcke. Fragen Sie Ihren Verkaufsberater außerdem nach dem Winterbrot und den Winterbrötchen und dem attraktiven winterlichen Werbemittelpaket.



Für einen erfolgreichen Winter 2011!

Grundrezepte:

Rührmasse mit Meister Rühr-Tradition Schoko

Rezept-Nr.: 01960f

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Gewicht g	Gewicht g	Gewicht g
Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer glatt rühren. Rührzeit: 3 – 5 Minuten	Meister Rühr-Tradition Schoko	1.000	1.000	1.000	1.000
	Wasser	400	330	330	400
	Speiseöl	400	-	-	-
	Butter, gelöst	-	400	-	-
	Grand Pâtissier Melange Back, gelöst	-	-	400	-
	Meister Gold-Softin	-	-	-	300
	Gesamtgewicht	1.800	1.730	1.730	1.700

Grundrezept: Muffinmasse hell und dunkel

Rezept-Nr.: 01630f

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
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

EIN PUNSCH GEHT IN ERFÜLLUNG



SERVICE-CLUB

*) Muffinkapsel „Tulpe“ Herbst
Art-Nr.: 00464, 1 VE = 1.000 Stück
(250 Stück je Farbe: gelb, grün,
rot und altrosa)

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

Punsch-Muffin

Rezept-Nr.: 07137

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Die Burgunder Punschpaste und die gehackten, gerösteten Haselnüsse unter die Muffinmasse ziehen.	Muffinmasse, dunkel mit Meister Original American Muffin, dunkel (Rezept s. Verpackung)	2.300
Je Muffinkapsel „Tulpe“ ca. 100 g Muffinmasse einfüllen und abbacken.	Burgunder Punschpaste	50
Nach dem Backen wie gewünscht dekorieren.	Haselnüsse, gehackt, geröstet	120
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	2.470
Backzeit: ca. 35 Min.	Stückzahl	24

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>Je Muffinkapsel „Tulpe“ 90 g Muffinmasse, dunkel und 30 g Meister Kirschfüllung extra einfüllen, anschließend 5 g Meister Feine Schokoladen-Tropfen aufstreuen und abbacken.</p> <p><u>Kirschwasser-Quarkcreme:</u> Meister eisella Kream mit der geschmeidigen Grand Pâtissier Creme, Puderzucker und Gewürzen ca. 5 Min. verrühren.</p> <p>Die Flüssigkeit nach und nach zugeben und dann ca. 10 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen</p> <p>Den Speisequark zum Schluss kurz unterrühren.</p> <p>Nach dem Backen und Auskühlen ca. 25 g der Kirschwasser-Quarkcreme als Rosette aufdressieren und wie gewünscht dekorieren</p> <p>Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 35 Min.</p>	Muffinmasse, dunkel mit Meister Original American Muffin, dunkel (Rezept s. Verpackung)	2.160
	Meister Kirschfüllung extra	720
	Meister Feine Schokoladen-Tropfen	120
	<u>Kirschwasser-Quarkcreme:</u> Meister eisella Kream	120
	Grand Pâtissier Creme	120
	Puderzucker	10
	Kirschwasser	35
	Wasser	35
	Speisequark	300
	Gesamtgewicht		3.620
Stückzahl		24

SERVICE-CLUB

*) Papptray „Muffinkapsel“ 55 x 35 x 3 cm

Art.-Nr.: 00412, 1 VE = 20 Stück

**) Metalltray „Muffinkapsel“ 58 x 39 x 3,8 cm

Art.-Nr.: 00424, 1 VE = 1 Stück

Bequem und einfach zu bestellen

unter: Tel.: 0421 3502-860

Fax: 0421 3502-208



DER WÜRZT IHR WINTERGESCHÄFT



Pflaumen-Gewürz-Muffin

Rezept-Nr.: 07207

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>Meister Original American Muffin, hell mit allen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem groben Besen glatt rühren.</p> <p>Rührzeit: 5 Min. Litergewicht: ca. 1.050 g</p> <p>Je Muffinkapsel ca. 100 g Masse einfüllen, ca. 30 g Meister Pflaumenfüllung eindressieren, abbacken und nach dem Backen wie gewünscht dekorieren.</p> <p>Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 35 Min.</p>	<p>Meister Original American Muffin, hell</p>	3.000
	<p>Vollei</p> <p>Speiseöl</p> <p>Wasser</p> <p>Lebkuchengewürz</p>	1.100
	<p>Meister Pflaumenfüllung</p>	1.800
	<p>Gesamtgewicht</p>	7.720
	<p>Stückzahl</p>	59

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