

MEISTERMARKEN

ERFOLGS
REZEPT

Von Meister zu Meister

975

Für Schokoladencreme-Ideen:
Meister Schokata



Feinback

FÜR DIE LIEBLINGSGEBÄCKE IHRER KUNDEN

Meister Schokata – für all Ihre Schokoladencreme-Kreationen



Schokoladencreme-Gebäcke stehen in der Gunst Ihrer Kunden traditionell ganz weit oben. Mit **Meister Schokata** bieten wir Ihnen ein Produkt, das enorm vielseitig einzusetzen ist, einen wunderbaren Schokoladencreme-Geschmack hat und in der Verarbeitung absolut problemlos ist – damit Sie mit Ihrer Handwerkskunst ganz einfach verkaufsstarke Schokoladencreme-Gebäcke kreieren können.

- Überzeugend, abgerundeter Geschmack
- Sehr guter Schmelz
- Zum Füllen, Überziehen und Garnieren geeignet
- Gute Dressierfähigkeit
- Individuell einsetzbar
- ➔ Für vielfältige Genussvarianten
- ➔ Für ein überzeugendes Mundgefühl
- ➔ Nur ein Produkt für eine Vielzahl von Gebäcken
- ➔ Mühelos in der Verarbeitung
- ➔ Für eine Vielzahl eigener Rezeptideen



Als backfeste Füllung



Als Überzug nach Auflösen



Als Füllung oder Überzug nach Temperieren

Grundrezepte:

Rührmasse mit Meister Rühr-Tradition Schoko Rezept-Nr.: 01960ff

Rührmasse mit Meister Rühr-Tradition Rezept-Nr.: 01866ff

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





Donauwelle

Rez.-Syst.-Nr.: 05276

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Die Zutaten ca. 3 Min. bei langsamer Geschwindigkeit glatt rühren. 1.150 g helle Masse abnehmen.	Meister Rühr-Tradition Grand Pâtissier Melange Back Wasser	1.500 600 500
Kakaomasse: Kakaopulver, Zucker und Backpulver miteinander vermischen und mit dem Vollei verrühren. Die Kakaomasse unter die helle Masse rühren.	Kakaomasse: Kakaopulver Zucker Boeson Backpulver Vollei	25 35 3 80
Ein Alu-Blech mit hohem Rand, ca. 60 x 40 cm, fetten, mit Backtrennpapier belegen und mit einer Vorstellungschiene versehen. Zuerst die helle und anschließend die dunkle Masse gleichmäßig aufstreichen, die Dunstsauerkirschen aufstreuen und abbacken.	Dunstsauerkirschen	1.000
Gourmet-Creme: Die Zutaten kurz miteinander verrühren und in der Anschlagmaschine mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit ca. 5 Min. bis zu einem Litergewicht von ca. 650 g aufschlagen. Nach dem Backen und Abkühlen die Gourmet-Creme gleichmäßig aufstreichen und zum Absteifen kühl stellen.	Gourmet-Creme: Meister Creme Gourmet Wasser	1.425 575
Nach dem Durchkühlen die aufgelöste Meister Schokata aufstreichen, abkämmen und nach dem Absteifen in gewünscht große Stücke, z.B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.	Meister Schokata	400
Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	6.143
Backzeit: ca. 35 Min.	Bleche / Stückzahl	1/44



Hefe-Quark-Hörnchen mit Schokocreme

Rez.-Syst.-Nr.: 07139

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>Nach der Teigruhe den Hefe-Quarkteig ca. 42 cm breit, ca. 2,6 mm stark ausrollen und in Dreiecke von 21 x 14 cm schneiden.</p> <p>Auf jedes Dreieck 25 g Meister Schokata auftragen, zu Hörnchen aufrollen, auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Blech legen und auf Gare stellen.</p> <p>Bei 1/2 Gare mit Eistreiche abstreichen und bei 3/4 Gare mit offenem Zug abbacken.</p> <p>Nach dem Backen z. B. mit Schoko-Fondant abfilieren.</p>	Hefe-Quarkteig mit Meister Hefe-Quarkteig (Rezept s. Verpackung)	3.750
	Meister Schokata	1.250
Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	5.000
Backzeit: ca. 10 Min.	Stückzahl	50



Schoko-Himbeer-Genuss

Rez.-Syst.-Nr.: 07140

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer glatt rühren.</p> <p>Rührzeit: 3 – 5 Min.</p> <p>10 Alu-Ringe, Ø 18 cm, auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Blech stellen und je Ring ca. 500 g Schoko-Rührmasse einfüllen.</p> <p>Nach dem Auskühlen die Böden 2 mal mit je 80 g Meister Himbeer-Füllung füllen.</p> <p>Anschließend die Kuchen mit je 100 g Meister Schokata einstreichen und mit dunklen Schokospänen bestreuen.</p> <p>Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)</p> <p>Backzeit: ca. 35 Min.</p>	<p>Meister Rühr-Tradition Schoko Grand Pâtissier Melange Back</p> <p>Wasser</p>	<p>3.000</p> <p>1.200</p> <p>990</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>Meister Himbeer-Füllung</p>	1.600
	<p>Meister Schokata</p>	1.000
	<p>Schokospäne, dunkel</p>	250
	<p>Gesamtgewicht</p>	8.040
<p>Stückzahl</p>	10	

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