

**MEISTERMARKEN**

ERFOLGS  
**REZEPT**

Von Meister zu Meister

977

Adventliche Genüsse mit  
**Meister Rühr-Tradition Schoko**



Feinback



## Bäcker Schoko-Cookies

Rezept-Nr.: 07132

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen.</p> <p>Anschließend die Schokochunks, weiß und die Cranberries unter den Mürbeteig kneten.</p> <p>Aus dem Mürbeteig eine Rolle von ca. 8 cm Ø herstellen und kühl stellen.</p> <p>Nach dem durchkühlen in ca. 2 cm dicke Scheiben (ca. 80 g) schneiden, auf vorbereitete Bleche legen und abbacken.</p>	<p><b>Meister Rühr-Tradition/Schoko</b></p> <p>Weizenmehl Type 550</p> <p>Butter</p> <p>Vollei</p> <p>Farinzucker</p>	<p>2.000</p> <p>1.000</p> <p>1.500</p> <p>400</p> <p>600</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>Schokochunks, weiß</p> <p>Cranberries</p>	<p>825</p> <p>550</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>
<p><b>Fachlicher Tipp:</b></p> <p>Für das Schneiden der Cookies mit einer Brotschneidemaschine mit Rund- oder Sichelmesser, sollte die Teigrolle etwas angefroren werden.</p>			
<p><b>Ofentemp.:</b> 180 °C (60 °C u. der Temp. für Brötchen)</p> <p><b>Backzeit:</b> ca. 12 Min. (werden die Cookies etwas weicher gewünscht, kann die Backzeit um 1/3 verkürzt werden.)</p>			
	<b>Gesamtgewicht</b>	6.875	.....

# FESTLICHE KÖSTLICHKEITEN MIT ADVENTSDUFT



## Punsch-Schnitte

Rezept-Nr.: 07133

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Die <b>Grand Patissier Melange Back</b> auflösen und mit allen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem groben Besen glatt rühren.	<b>Grand Patissier Melange Back</b> , aufgelöst	720	.....
<b>Rührzeit: 3 Minuten</b>	<b>Meister Rühr-Tradition Schoko</b>	1800	.....
<b>Beste Massentemperatur: 18 – 22 °C</b>	Wasser	400	.....
1 Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, fetten, mit Paniermehl bestreuen und mit einer Vorstellschiene versehen. Anschließend die Masse gleichmäßig einfüllen.	Rotwein	200	.....
<b>Punschcrem:</b>	Burgunderpunsch Paste	40	.....
<b>Meister Mailänder-Masse</b> mit etwas Wasser glatt arbeiten und mit den anderen Zutaten in der Maschine glatt- aber nicht schaumig rühren.	<b>Punschcrem:</b>		
	<b>Meister Mailänder-Masse</b>	120	.....
	Weißwein	180	.....
	Wasser	270	.....
	<b>Meister Vanillekrem Super</b>	180	.....
Die Punschcrem als Gitter aufspritzen, die Johannisbeeren und die gehackten, gerösteten Haselnüsse aufstreuen und abbacken.	Johannisbeeren, TK	600	.....
	Haselnüsse, gehackt, geröstet	100	.....
Nach dem Backen mit <b>Meister Apriko-Gel</b> abglänzen, in gewünscht große Stücke, z.B. 10 x 5 cm, einteilen und schneiden.	<b>Meister Apriko-Gel</b>	100	.....
<b>Ofentemp.:</b> 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)	<b>Gesamtgewicht</b>	4.710	.....
<b>Backzeit:</b> ca. 35 Min.	<b>Bleche/Stückzahl</b>	1/44	.....

# FRUCHTIGE KOMPOSITION VOM FEINSTEN



## Mandarin-Gewürz-Schnitte

Rezept-Nr.: 07134

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Die <b>Grand Patissier Melange Back</b> auflösen und mit allen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem groben Besen glatt rühren. <b>Rührzeit: 3 Minuten</b> <b>Beste Massentemperatur: 18 – 22 °C</b>	<b>Grand Patissier Melange Back</b> , aufgelöst <b>Meister Rühr-Tradition Schoko</b> Wasser	700 1750 580	..... ..... .....
<b><u>Gewürzmasse:</u></b> Die Zutaten der Gewürzmasse miteinander glatt rühren. Anschließend die Gewürzmasse unter die Schoko-Rührmasse ziehen.	<b><u>Gewürzmasse:</u></b> Zimt Lebkuchengewürz Zucker Vollei	30 30 75 180	..... ..... ..... .....
1 Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, fetten, mit Paniermehl bestreuen und mit einer Vorstellschiene versehen. Anschließend die Masse gleichmäßig einfüllen, die Mandarinspalten gleichmäßig aufstreuen und abbacken.	Mandarinspalten	800	.....
<b><u>Schokokrem-Glasur:</u></b> <b>Meister Schokata</b> und die <b>Meister Dreistern Kakaoglasur-Chips</b> zusammen auflösen. Nach dem Auskühlen die Schnitte mit der Schokokrem-Glasur überziehen, in gewünscht große Stücke, z.B. 10 x 5 cm, einteilen und schneiden.	<b><u>Schokokrem-Glasur:</u></b> <b>Meister Schokata</b> <b>Meister Dreistern Kakaoglasur-Chips</b>	300 300	..... .....
<b>Ofentemp.:</b> 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	4.745	.....
<b>Backzeit:</b> ca. 30 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](http://www.MeisterMarken.de)