

ERFOLGSREZEPT

Von Meister zu Meister

992

Unverzichtbar für Ihr Handwerk:
Backtivat Mürbkrem



Vielseitig und rationell!

Das Geheimnis einzigartiger Mürbeteige und die Grundlage für echte Handwerkskunst: **Backtivat Mürbkrem**. Ideal für die Herstellung strapazierfähiger Teige und die Basis für eine abwechslungsreiche Vielfalt köstlich-zarter Gebäcke.

Der besondere Vorteil für Sie: Mit **Backtivat Mürbkrem** können die Teige schnell und einfach direkt nach der Knetung weiterverarbeitet werden – perfekt für ein rationelles Arbeiten!

Jetzt noch besser: **Backtivat Mürbkrem** wurde an modernste Prozesse sowie an das gestiegene Ernährungsbewusstsein der Konsumenten, und damit auch an die Marktanforderungen nach „deklarationsfreundlichen“ Produkten, angepasst.



- ✓ keine Farb- & Konservierungsstoffe
- ✓ keine gehärteten Fette
- ✓ nur natürliche Aromen

IHRE VORTEILE

Backtivat Mürbkrem – einfach vorteilhaft für Ihren Erfolg:

- Direkte Verarbeitung nach der Knetung ▶ zeiteffizientes & rationelles Arbeiten
- Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten ▶ für eine abwechslungsreiche Gebäckvielfalt
- Strapazierfähige Teige ▶ hervorragende Maschinengängigkeit
- Ermöglicht die Herstellung zarter Gebäcke ▶ für besondere Genussmomente

Grundrezept: Mürbeteig I

Rezept-Nr.: 01275

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Das Weizenmehl mit dem Boeson Backpulver versieben und anschließend mit der Backtivat Mürbkrem zu einem glatten Teig verarbeiten.	Weizenmehl Type 550	3.000
	Boeson Backpulver	30
	Backtivat Mürbkrem	3.000
	Gesamtgewicht	6.030

Grundrezept: Mürbeteig II

Rezept-Nr.: 01162

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Backtivat Mürbkrem , Zucker und Wasser kurz miteinander vermischen.	Backtivat Mürbkrem	3.000
	Zucker	450
Das mit Boeson Backpulver versiebte Weizenmehl zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.	Wasser	250
	Weizenmehl Type 550	3.500
	Boeson Backpulver	30
	Gesamtgewicht	7.230

Grundrezept: Delfter Teig

Rezept-Nr.: 01050

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Backtivat Mürbkrem , Puderzucker und Vollei kurz miteinander vermischen.	Backtivat Mürbkrem	3.000
	Puderzucker	400
Das mit Boeson Backpulver versiebte Weizenmehl zugeben und zu einem glatten Teig kneten.	Vollei	350
	Weizenmehl Type 550	3.000
	Boeson Backpulver	60
	Gesamtgewicht	6.810

Heidesand

Rezept-Nr.: 03025

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
<p>Den Mürbeteig in Stücke à 500g abwiegen, zu 12 Rollen à 60cm Länge formen und zum Absteifen kühl stellen.</p> <p>Nach dem Absteifen die Rollen mit Vollmilch anstreichen, in Zucker rollen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche legen und abbacken.</p> <p>Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 12 Min.</p>	Mürbeteig I mit Backivat Mürbkrem	6.000
	Zucker	300
	Gesamtgewicht	6.300

Nuss-Rondos

Rezept-Nr.: 03924

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
<p>Die Haselnüsse und den Zimt unter den Mürbeteig laufen lassen.</p> <p>Den Nuss-Mürbeteig in Stücke à 500g abwiegen, zu Rollen à 60 cm Länge formen, in gehackte Haselnüsse rollen und zum Absteifen kühl stellen.</p> <p>Anschließend in 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche legen und abbacken.</p> <p>Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 10 Min.</p>	Haselnüsse, ganz	1.000
	Zimt	5
	Mürbeteig II mit Backivat Mürbkrem (s. Grundrezept)	6.000
	Haselnüsse, gehackt	800
Gesamtgewicht	7.805	

Friesentaler

Rezept-Nr.: 03926

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
<p>Den Mürbeteig in Stücke à 500g abwiegen, zu Rollen à 60 cm Länge formen, in gehackten Mandeln rollen und zum Absteifen kühl stellen.</p> <p>Anschließend in 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche legen und abbacken.</p> <p>Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 12 Min.</p>	Mürbeteig I mit Backivat Mürbkrem (s. Grundrezept)	6.000
	Mandeln, gehackt	600
	Gesamtgewicht	6.600



Nusstaschen

Rezept-Nr.: 05808

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Delfter Teig ca. 3 mm stark ausrollen und mit einem gezackten Ausstecher, ø ca. 11 cm, ausstechen.	Delfter Teig (s. Grundrezept)	2.000
Die Oberfläche mit Wasser bestreichen, in der Mitte mit Lochtülle Nr. 10 ca. 30 g Delikatess Nussfüllung als Tupfen aufdressieren und den Rand von 3 Seiten bis zur Füllung einschlagen.	Delikatess Nussfüllung mit Meister Nuss (Rezept s. Verpackung)	2.000
Die eingeschlagenen Seiten mit Eistreiche bestreichen, in der Mitte gehackte Haselnüsse aufstreuen, auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche legen und abbacken.	Haselnüsse, gehackt	200
Nach dem Auskühlen die Spitzen mit aufgelösten Meister Dreistern Kakaoglasur-Chips absetzen.	Meister Dreistern Kakaoglasur-Chips	300
Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	4.500
Backzeit: ca. 15 Min.	Stückzahl	66





Cranberry-Mandel-Bobbes

Rezept-Nr.: 04920

Herstellungweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Delfter Teig auf 120 x 40 cm ausrollen.	Delfter Teig (s. Grundrezept)	3.400
Die Meister Mandelmasse mit dem Vollei glatt arbeiten, auf den ausgerollten Teig aufstreichen und die Teigfläche in zwei Stücke à 120 x 20 cm schneiden. Die Cranberries gleichmäßig aufstreuen und jedes Stück von der Längsseite zweimal so überschlagen, dass Streifen mit 3 Lagen von ca. 8 cm Breite entstehen. Die Streifen etwas flachdrücken, mit Eistreiche bestreichen, dick mit Streusel bestreuen und etwas andrücken. Die Streifen in 5 cm breite Stücke schneiden, auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche legen und abbacken.	Meister Mandelmasse	1.000
	Vollei	50
	Cranberries	250
	Streusel	600
Nach dem Erkalten mit Puderzucker besieben.	Puderzucker	100
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>Fachlicher Tipp: Bei starker Unterhitze Unterbleche verwenden.</p> </div>			
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	5.400
Backzeit: ca. 12 Min.	Stückzahl	48

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152-160
55411 Bingen am Rhein

Fachliche Hotline Feinback:
0800 - 418 4181 (kostenlos aus dem dt. Festnetz)
hotline.feinback@csmglobal.com

www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de
www.backtivat.de