



SERVICE-CLUB

*) Back- & Dekormatte „Quadrat“
 Art.-Nr.: 90212, 1 VE = 1 Stück
 Bequem und einfach zu bestellen
 unter: Fax: 0421 3502-208

Mürbe-Fruchtchen

Rezept-Nr.: **6862**

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
<p>Meister Clean Label Goldback, Zucker, Salz und Vollei glatt arbeiten. Anschließend mit dem Weizenmehl und dem Backpulver zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten.</p> <p>Den Mürbeteig ca. 10 mm stark ausrollen und in 6 x 6 cm große Quadrate schneiden (ca. 50 g).</p>	<p>Mürbeteig „extra“:</p> <p>Meister Clean Label Goldback</p>		
	<p>Zucker</p> <p>Vollei</p> <p>Salz</p>	<p>2.500</p> <p>2.650</p> <p>700</p> <p>20</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Die Mürbeteig-Quadrate in die Back- und Dekormatte Quadrat *) einlegen und abbacken.</p>	<p>Weizenmehl Type 550</p> <p>Boeson Backpulver</p>	<p>3.600</p> <p>70</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Nach dem Auskühlen ca. 25 g der gewünschten Fruchtfüllung aufdressieren und wie gewünscht dekorieren.</p>	<p>Meister Kirschfüllung extra</p>	<p>4.750</p>	<p>.....</p>
<p>Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)</p> <p>Backzeit: ca. 20 Min.</p>	<p>Gesamtgewicht</p> <p>Stückzahl</p>	<p>14.290</p> <p>190</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>

CSM Deutschland GmbH
 Mainzer Str. 152-160
 55411 Bingen am Rhein
 Fachliche Hotline Feinback:
 0800 418 418 -1 (freecall)
 hotline.feinback@csmbaking.com
 www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de

Von Meister zu Meister

1010

Erfolgsrezept

Meister Clean Label Goldback:
Mit bester Empfehlung von Mutter Natur



Natürlich backen Sie besser – mit Meister Clean Label

Clean Label 

Mit natürlichen Aromen

Ohne Farb- und Konservierungsstoffe

Ohne gehärtete Fette

Das Beste steckt in der Natur: Meister Clean Label, das neue Clean Label-Margarine-Sortiment von MeisterMarken, erfüllt diesen Anspruch. Die Komposition erlesener Rohstoffe für beste Verarbeitungseigenschaften und hochwertige Gebäcke mit natürlichem Geschmack ist auf den Bedarf bewusster Genießer zugeschnitten.

Bieten Sie Ihren Kunden exquisite Gebäcke, die mit natürlichen Zutaten und ungehärteten Fetten hergestellt werden und genießen Sie Ihren Backerfolg als natürlichste Sache der Welt!

Meister Clean Label Goldback

- Komposition aus hochwertigen Fetten
- Mit natürlichen Aromen und Zitronensaft
- Hervorragender Geschmack Ihrer Gebäcke
- Ideale Konsistenz für Massen und Mürbeteige
- Im Ergebnis Gebäcke mit lockerer Porung, zarter Mürbung und feiner Krumenstruktur



SERVICE-CLUB

*) Florentiner-Ringe
Art.-Nr.: 04822, 1 VE = 30 Stück
Bequem und einfach zu bestellen
unter: Fax: 0421 3502-208

Fruchtstreuseltaler Abbildung siehe Titelseite

Rezept-Nr.: **6863**

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Meister Clean Label Goldback und Zucker glatt arbeiten. Anschließend mit dem Weizenmehl und dem Backpulver zu Streusel verarbeiten. 100 g Streusel in Florentiner Ringe *) einfüllen, 25 g Meister Tropic Füllung aufdressieren und abbacken. Nach dem Backen die Florentiner Ringe abnehmen und wie gewünscht dekorieren Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 18 Min.	Meister Clean Label Goldback Zucker Weizenmehl Type 550 Boeson Backpulver	2.500 2.500 4.000 20
	Meister Tropic Füllung	2.175
	Gesamtgewicht	11.195
	Stückzahl	87

Walnuss-Mandel-Honig-Ecken

Rezept-Nr.: 6864

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept	
<p>Meister Clean Label Goldback, Puderzucker und Vollei glatt arbeiten. Anschließend mit dem Weizenmehl und dem Backpulver zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten.</p> <p>Den Mürbeteig ca. 3 mm stark ausrollen und mit einem gezackten Ausstecher (Ø 10 cm) ausstechen.</p> <p>Walnuss-Mandel-Honig-Füllung: Meister Mandelmasse mit dem Walnusskernbruch und dem Honig glatt rühren.</p> <p>Je ca. 30 g Füllung als Tupfen in die Mitte aufdressieren. Den Rand von 3 Seiten einschlagen, etwas andrücken, auf mit Backtrennpapier belegte Bleche legen und abbacken. Nach dem Auskühlen die Gebäcke wie gewünscht dekorieren.</p> <p>Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 20 Min.</p>	Meister Clean Label Goldback	2.500	
	Puderzucker	1.000	
	Vollei	250	
	Weizenmehl Type 550	3.750	
	Boeson Backpulver	25	
	Walnuss-Mandel-Honig-Füllung: Meister Mandelmasse			
	Walnusskernbruch	2.500	
	Honig	2.500	
		2.500	
	Gesamtgewicht	15.025	
	Stückzahl	250	

