MEISTERMARKEN

ERFOLGS REZEPT

Von Meister zu Meister

675

Hier kommt DieMaus

Der Happen.

Feinback

© Schmitt-Menzel WDR mediagroup licensing GmbH
Die Sendung mit der Maus ® WDR Lizenz: Bavaria Sonor

Das mausstarke Konzept.

Nutzen Sie den hohen Bekanntheitsgrad der „Sendung mit der Maus" und die große, generationenübergreifende Beliebtheit der Hauptfigur, um ein Feingebäck für die ganze Familie einzuführen – „Die Maus. Der Happen.".

- Hefefeingebäck mit wertvollen Zutaten wie Weizenmehl, Dinkelmehl, Joghurt und Traubenzucker
- Leichter Hefefeinteig mit angenehmer Süße
- Gute Frischhaltung
- Herstellung auch über Anlagen möglich
- Für direkte Verarbeitung, GU, GV

- Entspricht den Anforderungen an eine ausgewogene Ernährung
- Gebäcke, wie Kinder sie wünschen
- Lange verzehrfähig
- Rationelle Herstellung der Gebäcke
- Flexibel einsetzbar für alle Herstellungsverfahren

Die Maus. Der Happen. — Rez.-Syst.-Nr.: 6238 f

Herstellungsweise

Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten.

<u>Knetzeit:</u>
im Spiralkneter: ca. 2 Min. mischen, ca. 8 Min. kneten
im Spiralkneter mit Steg: ca. 2 Min. mischen, ca. 6 Min. kneten

Teigtemperatur: ca. 26–28 °C
Teigruhe: ca. 15 Min.

Den Hefeteig zu Ballen à 2.100 g abwiegen und rund wirken. Die Ballen abpressen (30er Teilung), rund wirken, etwas entspannen lassen und länglich wie Brötchen aufarbeiten.

Die Teiglinge leicht längs einschneiden und auf Gare stellen.

Bei 3/4 Gare mit Eistreiche bestreichen oder besprühen und abbacken.

Fachlicher Tipp:
Wenn gewünscht, nach dem Bestreichen mit der Mandel-Hagelzucker-Mischung bestreuen.

<u>Mandel-Hagelzucker-Mischung</u>
Die Mandeln mit dem Hagelzucker vermischen.

Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. Temp. für Brötchen)
Backzeit: ca. 12 Min.

Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Die Maus. Der Happen.	10.000	.....
Hefe	700	.....
Vollei	500	.....
Wasser, kalt	3.300	.....
Eistreiche	420	.....
<u>Mandel-Hagelzucker-Mischung</u>:		
Mandeln, gehackt oder gestiftet	(315)	.....
Hagelzucker	(315)	.....
Gesamtgewicht	14.920	.....
Stückzahl	210	.....

Mal so, mal anders.

Drei Dekore für wechselnde Angebote.

Ein Begriff für kindgerechte Wissensvermittlung

Jetzt auch für ein kindgerechtes Feingebäck ...

Die Maus ist seit 1971 auf dem Bildschirm. Sie gilt als Sympathieträger mit hohem Qualitätsanspruch. Von diesem positiven Image können Sie profitieren mit „Die Maus. Der Happen.".

Kinder bevorzugen weiche, leicht süße Gebäcke wie z.B. Rosinenbrötchen oder Campingwecken beim Bäcker. „Die Maus. Der Happen." berücksichtigt diese Vorlieben, aber auch moderne ernährungsphysiologische Anforderungen. Deshalb wurde die spezielle Komposition des Mixes gleichermaßen auf die Wünsche und den Bedarf der Kernzielgruppe abgestimmt.

... und für ein leckeres Familienbrot

Die mausstarke Lizenz haben BIB-Ulmer Spatz und Meistermarken gemeinsam. Das Vermarktungskonzept „Die Maus" umfasst neben dem Feingebäck „Die Maus. Der Happen." auch ein weiteres Gebäck „Die Maus. Das Brot.". Das Spezialbrot mit Vollmilch und Calcium ist unverwechselbar, wertvoll und lecker.

Bieten Sie Ihren Kunden gleich beides an. „Die Maus. Der Happen." und „Die Maus. Das Brot.". Und profitieren Sie von diesem perfekt aufeinander abgestimmten „Maus-Duo" für die verschiedensten Verzehranlässe des Tages.

Wenn Sie Fragen zu „Die Maus. Das Brot." haben, wenden Sie sich an Ihren BIB-Ulmer Spatz-Verkaufsberater oder an die fachliche BIB-Ulmer Spatz-Hotline Tel. 06721/790-204.

MEISTERMARKEN

...wenn Profis Feines backen.

Fachliche Hotline:
freecall
0800/418 418 1
Internet: www.meistermarken.de

MeisterMarken · 28078 Bremen
Informationen erhalten Sie von Ihrem Verkaufsberater oder unter der Hotline.

MEISTERMARKEN

ERFOLGS REZEPT

Von Meister zu Meister

736

Hier kommt DieMaus

Der Happen.

Feinback

© Schmitt-Menzel, WDR mediagroup licensing GmbH
Die Sendung mit der Maus ® WDR, Lizenz: Bavaria Sonor

Feine Hefegebäcke mit Dinkel und Joghurt.

Der leckere Happen hat Zuwachs bekommen!

Viele neue Mausgebäcke mit fruchtigen, süßen und pikanten Füllungen erweitern nun Ihr Angebot. Die Mausgebäcke überzeugen geschmacklich mit feinem, leichten Hefeteig und inhaltlich mit wertvollen Zutaten wie Weizenmehl, Dinkelmehl, Joghurt und Traubenzucker. Nutzen Sie die vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten zur Erweiterung Ihres Sortiments und gehen Sie noch individueller auf die Wünsche Ihrer Kunden ein!

Das leckere Familienbrot.

Eine neue mausstarke Brotspezialität. Bieten Sie Ihren Kunden neben dem erweiterten Happen-Angebot und dem Spezialbrot Die Maus. Das Brot. auch das leckere Die Maus. Das Kastenbrot. Das Familienbrot mit Vollmilch und Calcium überzeugt durch einen hohen Genusswert und eine langanhaltende Verzehrsfrische.

Nähere Informationen zu Die Maus. Das Kastenbrot. und Die Maus. Das Brot. erhalten Sie von Ihrem BIB-Ulmer Spatz Verkaufsberater oder unter der fachlichen Hotline 06721 / 790-204.

Grundrezept: Die Maus. Der Happen. Teig — Rez.-Syst.-Nr.: 1828

Herstellungsweise

Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten.

<u>Knetzeit:</u>

im Spiralkneter:	ca. 2 Min. mischen ca. 7 Min. kneten
im Spiralkneter mit Steg:	ca. 2 Min. mischen ca. 6 Min. kneten
Teigtemperatur:	**ca. 26 °C**
Teigruhe:	**ca. 15 Min.**

Zutaten	Gewicht g
Die Maus. Der Happen.	10.000
Hefe	700
Vollei	500
Wasser, kalt	3.300
Gesamtgewicht	14.500

Die Maus. Die Tasche. Rez.-Syst.-Nr.: 6343 ff

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g
Den Teig zu Ballen à 2.100 g abwiegen, abpressen (30er Teilung), rund wirken und entspannen lassen.	**Die Maus. Der Happen. Teig** (s. Grundrezept)	8.400
<u>Kräuterquark-Füllung:</u> **eisella Saftbinder** mit dem Kräuterquark verrühren.	<u>Kräuterquark-Füllung:</u> **eisella Saftbinder** Kräuterquark	 160 4.000
<u>Pflaumenmusfüllung:</u> **Meister Saftin-Neutral** mit dem Pflaumenmus verrühren.	<u>Pflaumenmusfüllung:</u> **Meister Saftin Neutral** Pflaumenmus	 (350) (4.000)
<u>Joghurt- Aprikosenfüllung:</u> **Meister Vanillekrem Super** mit dem Magermilchjoghurt glatt rühren und anschließend die **Meister Fruchtfüllung Aprikose** unterziehen.	<u>Joghurt-Aprikosenfüllung:</u> **Meister Vanillekrem Super** Magermilchjoghurt **Meister Fruchtfüllung Aprikose**	 (700) (1.750) (1.750)
Die Teiglinge oval ausrollen, ca. 2 mm stark, und ca. 35 g der gewünschten Füllung aufspritzen. Anschließend etwas anfeuchten, zu einer Tasche überklappen und auf vorbereitete Bleche legen.	**Meister Fruchtfüllung Kirsch** oder **Meister Fruchtfüllung Aprikose**	(4.200) (4.200)
Die Kräuterquark-Taschen vor dem Backen mit Eistreiche bestreichen und mit Sesam bestreuen.	Eistreiche Sesam	280 120
Bei gut 1/2 bis 3/4 Gare abbacken.		
Nach dem Backen die Fruchttaschen aprikotieren, mit **Meister Blitzglasur Hell** abfilieren und mit Hagelzucker oder gerösteteten Mandelsplittern bestreuen.	Aprikosenkonfitüre **Meister-Blitzglasur Hell** Hagelzucker Mandelsplitter, geröstet	(400) (300) (120) (240)
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	12.960
Backzeit: ca. 13 Min.	Stückzahl	120

Die Maus. Der Taler.

Rez.-Syst.-Nr.: 6350 ff

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g
Den Teig zu Ballen á 2.100 g abwiegen, abpressen (30er Teilung), rund wirken und entspannen lassen.	**Die Maus. Der Happen. Teig** (s. Grundrezept)	8.400
Die Teiglinge ca. 2,3 mm stark, rund ausrollen.		
<u>Karotten-Joghurtkrem:</u> **Meister Vanillekrem Super** mit dem Karottensaft und dem Magermilchjoghurt anrühren.	<u>Karotten-Joghurtkrem:</u> **Meister Vanillekrem Super**	1.000
	Magermilchjoghurt	2.400
	Karottensaft	1.600
<u>Multivitamin-Krem:</u> **Meister Vanillekrem Super** mit dem Multivitaminsaft glatt rühren.	<u>Multivitamin-Krem:</u> **Meister Vanillekrem Super**	(1.350)
	Multivitaminsaft	(3.600)
<u>Fruchtfüllungen:</u> Die Fruchtfüllung mit dem **Meister Saftin Neutral** verrühren.*	**Meister oder eisella Fruchtfüllung**	(6.000)
<u>Variante I:</u> Je 40 g der gewünschten Füllung als Spirale aufdressieren.	**Meister Saftin Neutral***	(300)
<u>Variante II:</u> Je 60 g der gewünschten Füllung flächig aufdressieren oder zwei Streifen zu je 25 g aufspritzen.	**eisella Apfelfüllung**	(6.500)
<u>Variante III:</u> Die Teiglinge anfeuchten und 40 g Streusel aufstreuen.	Streusel	(4.800)
Bei gut 1/2 bis 3/4 Gare abbacken.		
Nach dem Backen die Taler mit **Meister Apriko-Gel** abglänzen, mit **Meister Blitzglasur Hell** abfilieren und mit Hagelzucker oder mit gerösteten Mandelsplittern bestreuen.	**Meister Apriko-Gel**	2.100
	Meister Blitzglasur Hell	300
	Hagelzucker	120
	Mandelsplitter, geröstet	(240)
Die Apfeltaler mit Zimtzucker bestreuen.	Zimtzucker	(240)
	Gesamtgewicht	15.920
	Stückzahl	120

* Fachlicher Tipp:
Bei Verwendung von Meister Fruchtfüllung Kirsch oder Aprikose ist der Einsatz von Meister Saftin Neutral nicht erforderlich.

Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)

Backzeit: ca. 12 Min.

Die Maus. Die Schleife. Rez.-Syst.-Nr.: 6347 ff

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g
Den Teig auf 150 x 60 cm ausrollen (ca. 3 mm stark) und der Länge nach halbieren.	**Die Maus. Der Happen. Teig** (s. Grundrezept)	4.500
<u>Kräuterquark-Füllung:</u> **eisella Saftbinder** mit dem Kräuterquark verrühren.	<u>Kräuterquark-Füllung:</u> **eisella Saftbinder** Kräuterquark	 80 2.000
<u>Müsli-Joghurtfüllung:</u> **Meister Jogutop** mit dem Wasser und dem Früchtemüsli verrühren.	<u>Müsli-Joghurtfüllung:</u> **Meister Jogutop** Wasser Früchtemüsli	 (500) (1.300) (150)
<u>Fruchtfüllungen:</u> Die gewünschte Fruchtfüllung mit **Meister Saftin Neutral** verrühren.*	<u>Fruchtfüllungen:</u> **Meister oder eisella Fruchtfüllung**, nach Wunsch **Meister Saftin Neutral***	 (2.000) (100)
Auf die Mitte der Streifen jeweils einen ca. 13 cm breiten Streifen der gewünschten Füllung aufstreichen.		
Beide Seiten überklappen (die Seiten vorher mit Wasser befeuchten) und in 5 cm breite Stücke schneiden.		
<u>Variante mit Kräuterquark:</u> Jedes Stück halb um 180 ° verdrehen, auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen.		
Die Kräuterquark-Schleifen bei gut ½ **Gare** mit Eistreiche bestreichen, mit Sesam bestreuen und abbacken.	**Eistreiche** Sesam	140 60
<u>Variante mit süßer Füllung:</u> Jedes Stück halb um 180 ° verdrehen, leicht anfeuchten, in Streusel drücken und auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen.		
Bei gut ½ bis ¾ Gare abbacken.		
Nach dem Backen die Fruchtschleifen aprikotieren, mit **Meister Blitzglasur Hell** abfilieren und mit Hagelzucker oder gerösteten Mandelsplittern bestreuen.	Aprikosenkonfitüre **Meister Blitzglasur Hell** Hagelzucker Mandelsplitter, geröstet	(400) (150) (120) (120)
	Gesamtgewicht	6.780
	Stückzahl	60

* Fachlicher Tipp:
Bei Verwendung von Meister Fruchtfüllung Kirsch oder Aprikose ist der Einsatz von Meister Saftin Neutral nicht erforderlich.

Ofentemp.: **200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)**

Backzeit: **ca. 14 Min.**

Die Maus. Die Rosinenstange. Rez.-Syst.-Nr.: 6354

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g
Die Rosinen unter den Teig laufen lassen, zu Ballen à 2.400 g abwiegen und rund wirken. Die Ballen abpressen (30er Teilung), rund wirken, etwas entspannen lassen, länglich (ca. 15 cm) zu Stangen aufarbeiten und auf Gare stellen.	**Die Maus. Der Happen. Teig** (s. Grundrezept) Rosinen, gewaschen	8.000 1.600
Bei 3/4 Gare mit Eistreiche bestreichen oder besprühen und abbacken. Wenn gewünscht, können auch vor dem Backen Mandelsplitter aufgestreut werden.	**Eistreiche**	240
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	9.840
Backzeit: ca. 12 Min.	Stückzahl ca.	120

Die Maus. Das Rosinenhörnchen. Rez.-Syst.-Nr.: 6355

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g
Die Rosinen unter den Teig laufen lassen.	**Die Maus. Der Happen. Teig** (s. Grundrezept) Rosinen, gewaschen	5.000 1.000
Den Teig auf ca. 210 x 42 cm (ca. 4 mm stark) ausrollen und in Dreiecke von 21 x 10 cm (Höhe x Breite) schneiden. Die Dreiecke zu Hörnchen aufrollen, auf Bleche setzen und auf Gare stellen.		
Bei 3/4 Gare mit Eistreiche bestreichen oder besprühen und abbacken.	**Eistreiche**	170
Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	6.170
Backzeit: ca. 12 Min.	Stückzahl ca.	80

MEISTERMARKEN
...wenn Profis Feines backen.

Fachliche Hotline:
freecall
0800/418 418 1
Internet: www.meistermarken.de

MeisterMarken · 28078 Bremen
Informationen erhalten Sie von Ihrem Verkaufsberater oder unter der Hotline.