

Von Meister zu Meister

1005

Erfolgsrezept

**Meister Berliner Tradition
und Meister GOLDBISKIN NEXT:
Für Siedegebäcke in Premium-Qualität**





Das ideale Duo für erstklassige Qualität

Berliner und Siedegebäcke allgemein sind Klassiker unter den Gebäcken, die aus Ihrem Sortiment nicht wegzudenken sind. Um qualitativ hochwertige Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen eine Kombination aus zwei perfekt aufeinander abgestimmten Premium-Produkten.

Berliner in Premium-Qualität mit einem einzigartigen Aroma – dafür ist unser bewährter Vollmix Meister Berliner Tradition bekannt. Zusammen mit dem Siefefett Meister GOLDBISKIN NEXT gelangen Ihnen Produkte in Spitzen-Qualität. Beide Produkte sind aus ausgewählten Rohstoffen hergestellt und erfüllen den Wunsch Ihrer Kunden nach saftigen und soften Siedegebäcken.



Alles aus einer Hand für verkaufsstarke Siedegebäcke

Siedegebäcke sind beliebt wegen ihrer Frische, Vielfalt, Optik und natürlich ihrem köstlichen Geschmack. Meister Berliner Tradition erfüllt genau diese Eigenschaften durch das ausgewählte und abgerundete Aroma sowie die hohe Verarbeitungstoleranz und den optimalen Pfannentrieb. Das Premium-Produkt mit höchstem Convenience Grad verspricht also ein hervorragendes Geschmackserlebnis. Zudem können Sie mit Siedegebäcken Ihre Stärke der handwerklichen Herstellung unterstreichen und damit bei Ihren Kunden punkten. Erst recht, wenn Sie die Köstlichkeiten frisch in Ihrem Laden backen.

MeisterMarken bietet Ihnen mit dem Duo Meister Berliner Tradition sowie Meister GOLDBISKIN NEXT und den kreativen neuen Rezepten dieser Broschüre die beste Grundlage für ein erfolgreiches Siedegebäckgeschäft.

Überzeugen Sie sich auf den nächsten Seiten selbst und begeistern Sie Ihre Kunden mit handwerklicher Backkunst!



Meister Berliner Tradition

Ob klassische Berliner oder fruchtige Ballen, mit Meister Berliner Tradition können Sie eine ganze Palette von Siedegebäcken sicher herstellen. Doch eines haben sie alle gemeinsam: Das typische Aroma, das dem Vollmix u.a. durch eine Komposition von hochwertigen und natürlichen Butter-Aromen verliehen wird und den Siedegebäcken ihren einzigartigen und hervorragenden Geschmack gibt. So können Sie Ihren Kunden Vielfalt bieten – nicht nur zur klassischen Siedegebäck-Saison, sondern das ganze Jahr über.

Clean Label 

Mit natürlichen Aromen

Ohne Farb- und Konservierungsstoffe

Ohne gehärtete Fette

Gut für Sie, gut für Ihre Kunden

Unsere Berliner Vollmixe Meister Berliner NEXT, Meister Berliner Tradition und Meister Butter-Berliner tragen alle das Clean Label. Das bedeutet: Den Mixen sind keine künstlichen Aromen bzw. keine Aromen zugesetzt, sie sind frei von Farb- und Konservierungsstoffen sowie von gehärteten Fetten.

Erfolgsversprechende Tradition

Einmaliger Geschmack, natürliches Aroma – dafür steht Meister Berliner Tradition. Mit dem bewährten Vollmix produzieren Sie sicher traditionelle und genussvolle Siedegebäcke.

Die hervorragende Gärstabilität sorgt für Verarbeitungssicherheit in jeder Backphase. Der optimale Pfannentrieb garantiert voluminöse Berliner mit einer besonders zarten und lockeren Krume. Außerdem erhalten Ihre Berliner mit dem Vollmix eine erstklassige Kragebildung, die eine schöne und appetitanregende Optik verspricht.

Mit Meister Berliner Tradition und Ihrer Handwerkskunst kommen Ihre Kunden also auf den vollen, traditionellen Berliner-Genuss.



Grundrezept: Berliner, Krapfen, Pfannkuchen

Rezept-Nr.: 05931

| Herstellungsweise | Zutaten | Gewicht g | Betriebsrezept |
|--|-----------------------------------|-----------|----------------|
| Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten. | Meister Berliner Tradition | 10.000 | |
| Knetzeit: | Hefe | 700 | |
| im Spiralknetzer: 4 Min. mischen | Vollei | 2.000 | |
| 6–8 Min. kneten | Wasser | 2.500 | |
| im Spiralknetzer mit Steg: 4 Min. mischen | | | |
| 5–7 Min. kneten | | | |
| Teigtemperatur: 24–26 °C | | | |
| Den Teig zu Ballen à 1.200 g abwiegen, rund wirken und abdecken. | | | |
| Ballengare: ca. 15 Minuten | | | |
| Die Ballen abpressen (30er Teilung), rund aufwirken, auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen. | | | |
| Bei gewünschter Gare gut abtrocknen lassen und im Biskin-Bad abbacken. | | | |
| Mit Konfitüre füllen und zuckern oder glasieren. | | | |
| Temperatur des Biskin-Bades: 175 °C | | | |
| Backzeit: ca. 6 Min. | | | |
| | Gesamtgewicht | 15.200 | |
| | Stückzahl | 380 | |

Fachlicher Tipp:

Beim Aufarbeiten über eine Kopfanlage die Teigfestigkeit entsprechend einstellen.

Meister GOLDBISKIN NEXT

Premium-Qualität für Ihre Siedegebäcke

BISKIN genießt nach wie vor bei Ihren Kunden eine sehr hohe Markenbekanntheit und steht für bekömmliche Siedegebäcke in meisterlicher Qualität. Als Premium-Siedefett ist Meister GOLDBISKIN NEXT in ungehärteter Qualität die ideale Grundlage für gelingsichere Berliner – und harmoniert deshalb optimal mit dem Vollmix Meister Berliner NEXT.



Die innovative Siedefett-Formel trifft auf natürliche Sorten

Das Herzstück von Meister GOLDBISKIN NEXT ist die neue Siedefett-Formel und die Auswahl an hochwertigen Rohstoffen: Das spezielle High-Oleic-Sonnenblumenöl wird aus ausgewählten, traditionell gezüchteten Sonnenblumensorten gewonnen und weist einen natürlich hohen Gehalt an Ölsäuren und einfach ungesättigten Fettsäuren auf.

Das Ergebnis: hohe Stabilität gegenüber Hitze und Oxidation als Garant für besonders lange Standzeit.

/// Mit Meister GOLDBISKIN NEXT bin ich rundum zufrieden. Da die Siedetemperatur etwas niedriger ist, werden die Produkte noch schöner und vor allem gleichmäßig goldgelb! ///

(Aussage eines erfahrenen Handwerksbäckers)



Der Markt fordert bewussten Genuss

Die Antwort: „Das Premium-Siedefett der neuen Generation!“

Clean
Label



Ohne
gehärtete Fette

Ohne Farbstoffe

Allergenfrei

Mit Meister GOLDBISKIN NEXT reagiert MeisterMarken auf das gestiegene Ernährungsbewusstsein und die Nachfrage der Konsumenten nach ausgewogenen Lebensmitteln. Dieses ungehärtete Siedefett erfüllt alle Eigenschaften, die Sie als Handwerksbäcker von einem Premium-Produkt erwarten und schätzen: beste Siedeeigenschaften und einen einzigartigen Gebäck-Genuss.



Vorteile, von denen Sie profitieren:

- **Natürlich geringer Transfettsäure-Gehalt (TFA):** entspricht der TFA-Rahmenrichtlinie und erfüllt die Wünsche der Verbraucher nach einer modernen Ernährung
- **Beste Siedeeigenschaften:**
durch High-Olec-Sonnenblumenöl mit dem natürlichen hohen Ölsäuregehalt ist die lange Standzeit und somit eine hohe Wirtschaftlichkeit gewährleistet – unabhängig von der Farbe – Praxistests beim Bäcker haben dies bestätigt
- **Neutraler Geruch und Geschmack:**
für aromatische Berliner, wie sie sein sollen
- **Vielfältiger Einsatz durch sehr gute Aufschlagfähigkeit:**
für geschmeidige und bekömmliche Dauerkrems mit hohem Aufschlagvolumen
- **Sehr zarter Gebäckschmelz:**
für unvergleichlichen Geschmack und Genuss, wie Ihre Kunden ihn lieben

Biskin-Ecken mit Quarkfüllung

Rezept-Nr.: 04653

| Herstellungsweise | Zutaten | Gewicht g | Betriebsrezept |
|---|---|-----------|----------------|
| <p>Meister-Goldzieh-Platte in den Berliner Teig einschlagen und 3 einfache Touren geben.</p> <p>Den Teig nach kurzer Entspannungspause auf eine Größe von 48 x 88 cm (ca. 3 mm stark) ausrollen. Den Teig gut entspannen lassen, in Stücke von 11 x 11 cm schneiden und die Kanten mit Eiweiß anstreichen.</p> <p>Spritzfähige Quarkfüllung: Meister Quarkfüllung mit dem Wasser und dem Vollei von Hand glattrühren.</p> <p>Die Quarkfüllung in der Mitte aufspritzen, die Teigstücke zu Dreiecken zusammenlegen, gut festdrücken und auf Gare stellen.</p> <p>Bei 3/4 Gare im Biskin-Bad abbacken.</p> <p>Nach dem Backen wie gewünscht dekorieren.</p> <p>Temperatur des Biskin-Bades: 175 °C</p> <p>Backzeit: ca. 6 Min.</p> | Berlinerteig mit Meister Berliner Tradition (s. Rezept für Berliner) | 1.000 | |
| | Meister Goldzieh-Platte | 100 | |
| | Spritzfähige Quarkfüllung: Meister Quarkfüllung | 375 | |
| | Wasser | 375 | |
| | Vollei | 75 | |
| | Gesamtgewicht | 1.925 | |
| | Stückzahl | 32 | |

Dreieckig,
quarkig, gut



Zimtig fruchtig,
ziemlich fein



Appelfritter

Rezept-Nr.: 04648

| Herstellungsweise | Zutaten | Gewicht g | Betriebsrezept |
|---|---|-------------------------------------|--|
| Den Berlinerteig etwas lang formen und ca. 15 Min. entspannen lassen. | Berlinerteig mit Meister Berliner Tradition (s. Rezept für Berliner) | 2.000 | |
| Apfelfüllung: Meister Quarkbällchen Mix, Meister Vanillekrem Super , Zimt, Vollei, Wasser und den Speisequark mit einem Flachrührer kurz zusammenrühren. | Apfelfüllung: Meister Quarkbällchen Mix Meister Vanillekrem Super Zimt Vollei Speisequark, Magerstufe Wasser | 250 55 5 100 100 125 | |
| Zum Schluss die Meister Apfelfüllung unterrühren. | Meister Apfelfüllung | 500 | |
| Den Berlinerteig ca. 50 cm breit, ca. 2,8 mm stark ausrollen und die Apfelfüllung auf die untere Hälfte aufstreichen. Die obere Hälfte über die Füllung legen, etwas andrücken und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. | | | |
| Die Teiglinge zu einem Knoten zusammenlegen, dabei die Enden fest zusammendrücken, auf gefettete Bleche legen und auf Gare stellen. | | | |
| Bei 3/4 Gare absteifen lassen und im Biskin-Bad abbacken. | | | |
| Nach dem Backen aprikotieren und mit Zimtfondant glasieren. | Aprikosenkonfitüre Zimtfondant | 75 100 | |
| Temperatur des Biskin-Bades: 165 °C | Gesamtgewicht | 3.310 | |
| Backzeit: ca. 6 Min. | Stückzahl | 30 | |

Zuckersüße Versuchung



SERVICE-CLUB

*) Dreieck-Schneidewalze

Art.-Nr.: 03849, 1 VE = 1 Stück

Bequem und einfach zu bestellen

unter: Fax: 0421 – 3502-208

Tel.: 0421 – 3502-860

Berliner Hörnchen

Rezept-Nr.: 04649f

| Herstellungsweise | Zutaten | Gewicht g | Betriebsrezept |
|--|--|-----------|----------------|
| <p>Den Berlinerteig rund wirken, lang stoßen und etwas entspannen lassen. Anschließend den Berlinerteig ca. 40 cm breit, ca. 2,8 mm stark ausrollen. Mit der Dreieck-Schneidewalze*) in Dreiecke von 20 x 14 cm schneiden. Die Dreiecke zu Hörnchen aufrollen, die Enden fest zusammendrücken, auf Bleche setzen und auf Gare stellen.</p> <p>Bei 3/4 Gare im Biskin-Bad abbacken.</p> <p>Variante I: Nach dem Backen mit aufgelöster Meister Goldback bestreichen und mit Zucker bestreuen.</p> <p>Variante II: Nach dem Auskühlen mit 35 g Gourmet-Creme füllen und wie gewünscht dekorieren.</p> <p>Temperatur des Biskin-Bades: 165 °C Backzeit: ca. 6 Min.</p> | <p>Berlinerteig mit Meister Berliner Tradition (s. Rezept für Berliner)</p> | 3.000 | |
| | <p>Meister Goldback</p> | 100 | |
| | <p>Zucker</p> | 350 | |
| | <p>Gourmet-Creme mit Meister Creme-Gourmet (Rezept s. Verpackung)</p> | (1.400) | |
| | <p>Gesamtgewicht</p> | 3.450 | |
| <p>Stückzahl</p> | 40 | | |



KiBa mal anders

Kirsch-Bananen-Ballen

Rezept-Nr.: 04651

| Herstellungsweise | Zutaten | Gewicht g | Betriebsrezept |
|---|--|-----------|----------------|
| Den Teig etwas lang formen, kurz entspannen lassen und ca. 50 cm breit, ca. 3 mm stark ausrollen. | Berliner Teig mit Meister Berliner Tradition (s. Rezept für Berliner) | 3.000 | |
| Bananen-Quark-Masse: Alle Zutaten miteinander vermischen und ca. 3 Minuten mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt rühren. | Bananen-Quark-Masse: Meister Quarkbällchen Mix | 300 | |
| Die Quarkbällchen-Masse auf den Teig aufstreichen, die getrockneten Kirschen hacken, aufstreuen und den Teig von der Längsseite her aufrollen. Anschließend in ca. 3 cm breite Stücke schneiden, auf gefettete Bleche legen und auf Gare stellen. | Wasser | 150 | |
| Bei 3/4 Gare die Kirsch-Bananen-Ballen absteifen lassen und im Biskinbad abbacken. | Vollei | 120 | |
| Den Fondant mit der Aromapaste „Banane“ abschmecken. | Speisequark, Magerstufe | 120 | |
| Nach dem Backen die Kirsch-Bananen-Ballen aprikotieren und mit dem aromatisierten Fondant glasieren. | Aromapaste „Banane“ | 35 | |
| Temperatur des Biskin-Bades: 175 °C | Kirschen, getrocknet | 700 | |
| Backzeit: ca. 6 Min. | Fondant | 375 | |
| | Aromapaste „Banane“ | 20 | |
| | Aprikosenkonfitüre | 200 | |
| | Gesamtgewicht | 5.020 | |
| | Stückzahl | 40 | |



Werden allen gefallen

Trauben-Nuss-Ballen

Rezept-Nr.: 04652

| Herstellungsweise | Zutaten | Gewicht g | Betriebsrezept |
|--|---|-----------|----------------|
| Die am Vortag gewaschenen Rosinen unter den Berlinerteig laufen lassen. | Berlinerteig mit Meister Berliner Tradition (s. Rezept für Berliner) | 3.500 | |
| Den Teig etwas lang formen, kurz entspannen lassen und ca. 50 cm breit, ca. 3 mm stark ausrollen. | Rosinen | 600 | |
| Nussfüllung: Alle Zutaten miteinander verrühren und ca. 10 Min. quellen lassen. | Nussfüllung: Meister eisella Haselnuss | 1.050 | |
| | Meister Quarkbällchen Mix | 150 | |
| | Speisequark, Magerstufe | 65 | |
| | Vollei | 370 | |
| | Wasser | 400 | |
| | Rosinen | 500 | |
| Die Nussfüllung auf den Teig aufstreichen, die gewaschenen Rosinen aufstreuen und von der Längsseite her aufrollen. Anschließend in ca. 3 cm breite Stücke schneiden, auf gefettete Bleche legen und auf Gare stellen. | | | |
| Bei 3/4 Gare die Trauben-Nuss-Ballen absteifen lassen und im Biskin-Bad abbacken. | | | |
| Nach dem Backen wie gewünscht dekorieren. | | | |
| Temperatur des Biskin-Bades: 175 °C | Gesamtgewicht | 6.635 | |
| Backzeit: ca. 6 Min. | Stückzahl | 53 | |

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