

Gemeinsam-
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

MEISTER SCHOKATA & MEISTER KARAMELLFIX

Für unwiderstehliche Gebäckvielfalt

Erfolgsrezept Nr. **1072**



Multitalente für Ihre Gebäckveredelungen

Hier kommen die wahren Alleskönner für Ihre Schokoladencreme- oder Karamellknusperkreationen: **Meister Schokata** und **Meister Karamellfix**!

Egal ob Spritzen, Streichen, Füllen, Überziehen oder Backen: **Meister Schokata** ist das Top-Produkt, das vielseitig einzusetzen ist, einen wunderbaren Schokoladencremegegeschmack hat und in der Verarbeitung absolut problemlos ist.

Auch **Meister Karamellfix** unterstützt Sie bestens bei Ihrem Handwerk. Das rationell zu verarbeitende Convenience-Produkt ist perfekt zur sicheren Herstellung von knusprigen Florentinern, Nuss- und Mandelecken sowie Bienenstichmassen geeignet. Es verleiht eine abgerundete Karamellnote und verspricht besonders zartsplittrige Gebäcke.

Für leckere, abwechslungsreiche Gebäckergebnisse, die Ihre Kunden begeistern!



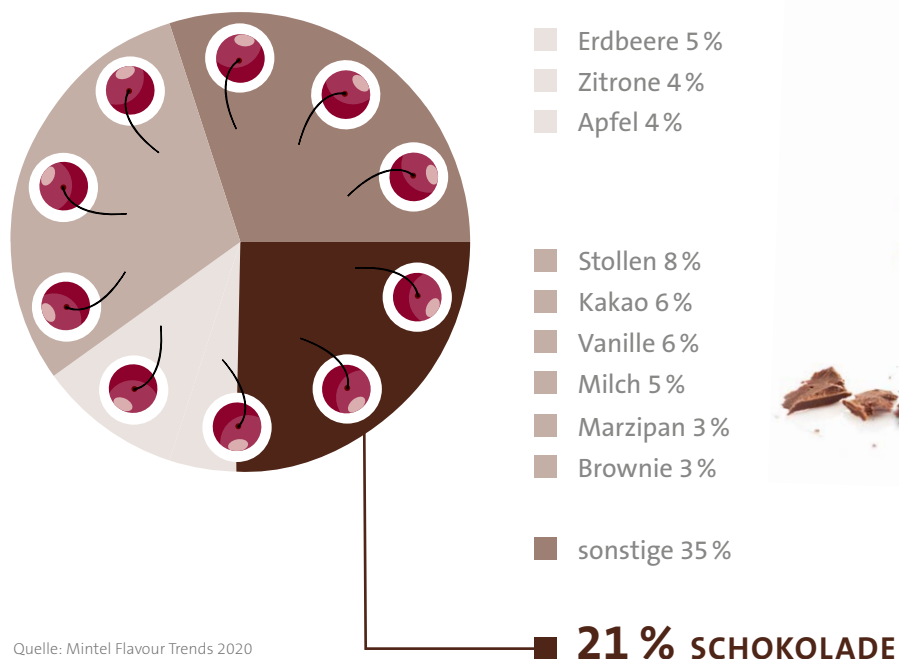
Ihre Vorteile

- ✔ **Individuell einsetzbar:** perfekt für abwechslungsreiche Gebäckkreationen und individuelle, eigene Rezeptideen
- ✔ **Rationell zu verarbeiten:** einfache, sichere Verarbeitung und optimierte Arbeitsabläufe
- ✔ **Gewinnbringendes Zusatzgeschäft:** große Nachfrage nach veganen Trendgebäcken, Aktivierung von zusätzlichen Kaufimpulsen

Trendig und beliebt

Große Nachfrage nach Schokoladengeschmack

Schokoladige Genussmomente bei Kuchen und Gebäcken sind bei Verbrauchern angesagter denn je.



Quelle: Mintel Flavour Trends 2020



Vegan ist auf Erfolgskurs

Am Vegan-Trend kommt keiner vorbei: Immer mehr Konsumenten orientieren sich an veganen Produktalternativen – und generieren somit neues, zusätzliches Erfolgspotenzial.

Ideal dafür: unsere Produkte **Meister Schokata** und **Meister Karamellfix** – für Gebäck-Highlights, die anspruchsvollste Genießer begeistern!





Rezept-Nr. 07789

Backzeit
ca. 55 Min.



Schoko-Birnen-Schnitte

STÜCKZAHL: 44

ZUTATEN	GEWICHT
Mürbeteig, vegan:	
Meister Mürbteigfix	575 g
Meister Goldback	230 g
Wasser	60 g
Kakao-Rührmasse, vegan:	
Vegan Cake & Muffin	760 g
Meister Schokofix	120 g
Speiseöl	280 g
Wasser	360 g
Rührmasse, vegan:	
Vegan Cake & Muffin	860 g
Speiseöl	300 g
Wasser	340 g
Schokokrem:	
Meister VanilleKrem Vegan	240 g
Wasser	660 g
Meister Schokata	340 g
Birnen, gewürfelt	800 g
Meister Gel Neutral	140 g
Gesamt	6.065 g

HERSTELLUNG

Mürbeteig, vegan:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Zwei Alu-Bleche, ca. 60×20 cm mit **Boeson Bactrennpapier** belegen. Den Mürbeteig ca. 2,5 mm stark ausrollen, auf die Bleche legen, stippen und ca. 10 Min. vorbacken.

Kakao-Rührmasse, vegan:

Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit 5–7 Min. glattrühren.

Je Blech ca. 750 g vegane Kakao-Rührmasse auf den vorgebackenen Mürbeteig auftragen und glattstreichen.

Rührmasse, vegan:

Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit 5–7 Min. glattrühren.

Je Blech ca. 750 g vegane Rührmasse auf die dunkle Kakaorührmasse auftragen und glattstreichen.

Schokokrem:

Meister VanilleKrem Vegan mit dem Wasser 3 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen und kurz vor Ende der Aufschlagzeit die aufgelöste **Meister Schokata** einrühren. (Soll die Krem aufdressiert werden, empfiehlt sich, die Quellzeit von mindestens 45 Min. einzuhalten.)

Je Blech 600 g Schokokrem mit einer Lochtülle als Gitter oder als Tupfen auf die helle Masse aufdressieren, 400 g gewürfelte Birnen aufstreuen und abbacken.

Nach dem Durchkühlen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen, in gewünscht große Stücke, z.B. 10×5 cm einteilen und schneiden.

Backtemperatur 190 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 07792

Backzeit
ca. 20 Min.



Mandel-Orangen-Riegel

STÜCKZAHL: 44

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Mürbeteig, vegan:		Mürbeteig, vegan:
Meister Mürbteigfix	1.100 g	Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
Meister Goldback	440 g	
Wasser	110 g	Den veganen Mürbeteig ca. 5 mm stark ausrollen, stippen, in ein gefettetes Alu-Blech, ca. 60×40 cm, mit Rand legen und ca. 12 Min. bei 190 °C abbacken.
Meister Fruchtfüllung Orange	300 g	Die Meister Fruchtfüllung Orange auf den Mürbeteig aufstreichen.
Meister Karamellfix	600 g	Meister Karamellfix mit den Mandeln und dem fein gehackten Orangeat mischen, aufstreuen und bei 200 °C mit etwas Schwaden abbacken.
Mandeln, gestiftet	300 g	
Orangeat	120 g	Nach dem Erkalten in gewünscht große Stücke schneiden und mit Meister Kakaoglasur Chips absetzen oder abfillieren.
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	250 g	
Gesamt	3.220 g	

Backtemperatur

200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)



Rezept-Nr. 07791

Backzeit
ca. 14 Min.



Bienenstich „Schoko“

STÜCKZAHL: 10

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 550	1.050 g	Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten.
Meister Supra Hefeteig	210 g	
Meister Goldback	125 g	Knetzeit für Blechkuchen: Im Spiralknetter: ca. 3 Min. mischen, ca. 3 Min. kneten.
Zucker	105 g	
Hefe	65 g	Teigtemperatur: 25–26 °C Teigruhe: ca. 15 Min.
Wasser, ca.	480 g	
		Den Hefeteig in Stücke à 200 g abwiegen, rund wirken und kurz entspannen lassen. Auf ca. 18 cm Ø ausrollen, auf vorbereitete Bleche legen, mit einem gefetteten Ring umstellen und mit Wasser besprühen.
Meister Karamellfix	300 g	Meister Karamellfix mit den gehobelten Mandeln mischen, je 60 g der Mischung aufstreuen und auf Gare stellen.
Mandeln, gehobelt	300 g	
		Bei 3/4 Gare mit etwas Dampf abbacken.
Meister Schokata	500 g	Die abgekühlten Kuchen aufschneiden und 50 g Meister Schokata als Ring eindressieren.
Füllkrem:		Füllcreme:
Meister VanilleKrem Vegan	200 g	Meister VanilleKrem Vegan mit dem Wasser 3 Min. aufschlagen und kurz vor Ende der Aufschlagzeit die aufgelöste Meister Schokata unterrühren.
Wasser	660 g	
Meister Schokata	390 g	
Pati Whip Vegan	1.250 g	Die gut gekühlte Pati Whip Vegan 1 Min. auf Stufe 2 und ca. 2 Min. auf Stufe 3 aufschlagen und die Schokocreme unterziehen.
		Je Kuchen ca. 250 g Schokocreme einfüllen und glattstreichen.
Gesamt	5.635 g	Das Oberteil in 8 Stücke schneiden, auflegen und zum Absteifen kühl stellen.
Backtemperatur		210 °C (30 °C unter der Temp. für Brötchen)



Rezept-Nr. 07790

Backzeit
ca. 18 Min.



Tartelettes „Schoko-Orange“

STÜCKZAHL: 15

ZUTATEN

GEWICHT

Rührmasse, vegan:	
Vegan Cake & Muffin	600 g
Speiseöl	210 g
Wasser	240 g
Meister-Goldback-Streusel:	
Meister Goldback	65 g
Zucker	65 g
Weizenmehl Type 550	100 g
Boeson Backpulver	1 g
Meister Fruchtfüllung Orange	375 g
Schokata-Heißkrem:	
Meister VanilleKrem Vegan	180 g
Wasser, ca. 60 °C	530 g
Meister Schokata	190 g
Meister Gel Neutral	150 g
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	100 g
Gesamt	2.800 g



HERSTELLUNG

Rührmasse, vegan:

Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glatrühren. | **Rührzeit: 5 – 7 Min.**

Meister-Goldback-Streusel:

Die **Meister Goldback** mit dem Zucker glatt arbeiten und mit dem Weizenmehl und dem **Boeson Backpulver** zu Streusel verarbeiten.

Den **Mini-Obsttörtchen-Formenverband** fetten, je Form 70 g vegane Rührmasse einfüllen. 15 g Meister-Goldback-Streusel aufstreuen und abbacken.

Nach dem Backen die Tartelettes aus dem Formenverband stürzen, abkühlen lassen und je Tartelette 25 g **Meister Fruchtfüllung Orange** auftragen.

Schokata-Heißkrem:

Meister VanilleKrem Vegan mit dem heißen Wasser ca. 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen und am Ende der Aufschlagzeit die aufgelöste **Meister Schokata** unterlaufen lassen.

Je Tartelette ca. 60 g der Schokata-Heißcreme mit einer Lochtülle aufdressieren und kalt stellen.

Anschließend die Tartelettes mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und mit aufgelösten **Meister Dreistern Kakaoglasur Chips** abfilieren.

Backtemperatur 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Das Produktduo für vegane Genusskreationen

Genuss durch und durch: Mit unseren veganen Produkten **Meister Schokata** und **Meister Karamellfix** bieten wir Ihnen die idealen Lösungen für einzigartige Gebäck-Highlights, die lecker schmecken und dabei noch vegan sind. Für echten Genuss, der allen schmeckt – ganz ohne Verzicht!



Meister Schokata PO SG

Die gebrauchsfertige, vegane Schokoladencreme mit dem unwiderstehlichen Schokoladengeschmack, sehr gutem Schmelz und guter Dressierfähigkeit. Zum Füllen, Überziehen und Garnieren.

- ✓ **Sofort gebrauchsfertig**
Einfache, schnelle und sichere Herstellung von veganen Gebäcken
- ✓ **Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten**
Nach dem Temperieren perfekt zum Dressieren, Verstreichen, Füllen und Garnieren geeignet
- ✓ **Noch schokoladiger mit zarterem Schmelz**
Angenehmes und überzeugendes Mundgefühl sowie intensiver Schokoladengeschmack

Produktname	Art.-Nr.	MDM-Nr.	Verpackung
Meister Schokata PO SG	02181	10101966	12,5 kg Eimer

Meister Karamellfix PO SG

Die ideale Grundmischung für vegane, knusprige Gebäckauflagen. Zur Herstellung von Bienenstich, Florentinern, Nuss- und Mandelecken.

- ✓ **Gibt Sicherheit**
Rationelle und sichere Herstellung von veganen Gebäcken
- ✓ **Auffällig attraktiv**
Für glanzvolle Gebäckauftritte und Gebäckoberflächen
- ✓ **Stabile, vielseitige Gebäckerzeugnisse**
Für Florentiner mit kurzem Bruch, frosterfest bei Bienenstich

Produktname	Art.-Nr.	MDM-Nr.	Verpackung
Meister Karamellfix PO SG	03208	10246454	10 kg Karton



Fachliche Hotline Feinback: Tel. 0800 418 418-1 (freecall) | hotline.feinback@csmingredients.com