

Gemeinsam -
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

CHEESE-
CAKES:
TREND TRIFFT
TRADITION



Take it cheesy!

DER ERFOLGSGARANT FÜR JEDE ZIELGRUPPE

KÄSEKUCHEN

Ein Hochgenuss für alle Sinne

Käsekuchen ist ein cremiger Allrounder, der Jung und Alt begeistert! Verleihen Sie Ihren Cheesecakes jetzt einen attraktiven Touch mit sympathischen Dekorschablonen und einer hochwertigen Holzbackform – so machen Sie Ihr Käsekuchen-Angebot zum Highlight in der Gebäcktheke!

Bieten Sie Ihren Kunden leckere Glücksmomente und begeistern Sie mit einem strahlenden Lächeln und köstlich-cremigem Genuss.



WEITERE INFOS FINDEN SIE
IM BÄCKER-WERBEPORTAL

Tel: 0800 428 428 4
www.baecker-werbeportal.de

WERTEN SIE IHRE GEBÄCKE
MIT VEREDELUNGEN AUF UND
STEIGERN SIE IHREN UMSATZ



HOCHWERTIGE
HOLZBACKFORM

Holzbackform rund *)

Art-Nr.: 10270991 | VE: 275 Stk

Maße ca. Ø 140 mm (oben), Ø 120 mm (unten), H 40 mm



AUFMERKSAMKEITS-
STARKE SCHABLONE =
GRÖßERE ZIELGRUPPE

QUALITÄT & GENUSS: ENTDECKEN SIE UNSERE PRODUKTE FÜR LECKERE MEISTERWERKE

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Käsekuchen-Basis	Für cremig-feine Käsekuchen und Frischquarkgebäckchen.	10089853 10089854	10 kg Sack 25 kg Sack
Meister KäsePlus	Für Käsekuchen und Quarkspezialitäten mit Frischquark.	10101768	10 kg Sack

Grundrezepte

Grundrezept-Nr.: 01056

MEISTER-GOLDBACK-STREUSEL

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Goldback	2.500 g	Meister Goldback mit dem Zucker glatt arbeiten und mit Weizenmehl und Boeson Backpulver zu Streusel verarbeiten.
Zucker	2.500 g	
Weizenmehl Type 550	3.750 g	
Boeson Backpulver	20 g	
Gesamt	8.770 g	

Grundrezept-Nr.: 01077

COOKIE-TEIG

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
American Cookie	1.000 g	American Cookie mit allen Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten. (Die Knetzeit ist abhängig von der Teigmenge und vom Knetertyp)
Butter	310 g	
Vollei	100 g	
Gesamt	1.410 g	

Grundrezept-Nr.: 01046

MAILÄNDERTEIG

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 550	4.000 g	Das Weizenmehl mit Boeson Backpulver versieben und mit allen anderen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
Boeson Backpulver	100 g	
Meister Goldback	2.500 g	Vor der Weiterverarbeitung den Teig zum Absteifen kühl stellen.
Puderzucker	1.800 g	
Speisesalz	15 g	
Vollei	1.000 g	Soll der Teig sofort weiterverarbeitet werden, nur 700 g Vollei verwenden.
Gesamt	9.415 g	



KÄSEKUCHEN

Smileycake Simon

REZEPT-NR.: 08001 | STÜCKZAHL: 7 HOLZRINGE MIT PAPIER

Backzeit
ca. 40 Min.



ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	350 g	Je Holzbackform rund*) 50 g Goldback-Streusel einstreuen und bei 200 °C ca. 10 Min. backen.
Meister Käsekuchen-Basis	400 g	Meister Käsekuchen-Basis mit Marguerite Vanille-Kochcreme
Marguerite Vanille-Kochcreme	15 g	mischen, die restlichen Zutaten zugeben und in der Anschlagmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Min. glattrühren.
Vollei	420 g	
Schlagsahne, flüssig	150 g	
Wasser, 40 °C	380 g	FÜR DEN EISCHNEE
Speisequark, Magerstufe	520 g	Zucker mit Meister Eiweiß-Mix mischen und mit dem Wasser zu einem leichten Schnee aufschlagen. Den Eischnee unter die Käsemasse ziehen.
Saure Sahne, 10 % Fett	520 g	
Zitronensaft	10 g	
Speisesalz	2 g	Je Form ca. 360 g Käsekuchenmasse einfüllen und glattstreichen. Die Kuchen vorsichtig mit Vollei bestreichen und abbacken. Empfohlene Kerntemperatur: ca 72 °C
EISCHNEE		
Zucker	15 g	
Meister Eiweiß-Mix	15 g	WAHLWEISE IM RING
Wasser	100 g	Die Masse ergibt 3 Ringe Ø 18 cm. Mailänder-Teig ca. 3,5 mm dick ausrollen, mit einem gefetteten Ring umstellen und abbacken. Je ca. 840 g Käsemasse einfüllen und mit Vollei abstreichen. Backparameter: 190 °C; 50 Min.
Vollei	30 g	
Gesamt	2.927 g	

Backtemperatur

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



Quarktorte Quiara

Backzeit
ca. 5 Min.



REZEPT-NR.: 08000 | STÜCKZAHL: 3

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Mailänderteig (s. Grundrezept)	450 g	Den Mürbeteig 3,5 mm dick ausrollen. Mit einem Ring, Ø 18 cm, drei Böden ausstechen, stippen und bei 200 °C ca. 12 Min. backen. Vollmilch und Wasser aufkochen, Meister Käsekuchen-Basis einrühren, nun zuerst das Eigelb, dann den Speisequark zugeben und glatt rühren. Meister Sahnessa Neutral einrühren.
Vollmilch	600 g	
Wasser	120 g	
Meister Käsekuchen-Basis	300 g	
Eigelb	75 g	FÜR DEN EISCHNEE Zucker und Meister Eiweiß-Mix vermengen, Wasser zugeben und aufschlagen. Den Eischnee unter die Quarkmasse ziehen.
Speisequark, Magerstufe	700 g	
Meister Sahnessa Neutral	150 g	Die Tortenringe, Ø 18 cm, Höhe 5 cm, fetten, mit Puderzucker einstreuen und die gebackenen Mürbeteigböden damit umstellen, je ca. 740 g Quarkmasse einfüllen, glattstreichen bei 250 °C abflämmen.
EISCHNEE		
Zucker	35 g	FRUCHTSPIEGEL Meister Sahnessa Neutral mit dem ca. 60 °C heißem Wasser glatt rühren und anschließend die gewünschte Meister Fruchtfüllung (Tropic, Erdbeer, Himbeer, Blaubeer usw.) einrühren. Je ca. 120 g auf der Torte verteilen, glattstreichen, zum Absteifen kalt stellen und bei max. 7 °C lagern.
Meister Eiweiß-Mix	35 g	
Wasser	230 g	
FRUCHTSPIEGEL		WAHLWEISE IN DER HOLZ-BACKFORM Die Masse ergibt 6 Holzbackformen rund *). 50 g Goldback-Streusel in der Form backen, 370 g Quarkmasse einfüllen, glatt streichen und abflämmen. Nach dem Erkalten je ca. 60 g Fruchtspiegel auftragen. Backparameter: 230 °C; ca. 5 Min.
Meister Sahnessa Neutral	40 g	
Wasser, 60 °C	60 g	
Fruchtfüllung	260 g	
Gesamt	3.055 g	

Backtemperatur

250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen)



KÄSEKUCHEN

Cheesecake Charlotte

Backzeit
ca. 90 Min.



REZEPT-NR.: 07998 | STÜCKZAHL: 3

ZUTATEN

GEWICHT

HERSTELLUNG

Cookie-Teig
(s. Grundrezept)

675 g

Den Cookie-Teig 6 mm stark ausrollen, mit einem Ring, Ø 18 cm, drei Böden ausstechen, auf vorbereitete Bleche legen und mit Ring bei 200°C ca. 12 Min. backen.

Meister KäsePlus

Zucker

300 g

Alle Zutaten zusammen glatt, aber nicht schaumig rühren.

150 g

Frischkäse

1.350 g

Drei Tortenringe, Ø 18 cm, Höhe 5 cm, fetten, mit Puderzucker einstreuen und die Cookieböden damit umstellen, je ca. 875 g

Vollei

225 g

Cheesecake-Masse einfüllen und glattstreichen.

Schlagsahne, flüssig

600 g

Vollei

30 g

Mit Vollei bestreichen und abbacken.

Empfohlene Kerntemperatur: ca. 72°C

WAHLWEISE IN DER HOLZ-BACKFORM

Die Masse ergibt 7 **Holzbackformen rund***). Je Form 65 g Cookie-Teig (5 mm stark, 11 cm Ø) einlegen und abbacken. 370 g Cheesecake-Masse einfüllen und mit Vollei abstreichen.

Backparameter: 130°C; 65 Min.

Gesamt

3.330 g

Backtemperatur

130°C (110°C unter der Temp. für Brötchen)



Schmandkuchen Samuel



Backzeit
ca. 35 Min.

REZEPT-NR.: 08003 | STÜCKZAHL: 7 HOLZRINGE MIT PAPIER

ZUTATEN

GEWICHT

HERSTELLUNG

Goldback-Streusel
(s. Grundrezept)

350 g

Je **Holzbackformen rund** *) 50 g Goldback-Streusel einstreuen und bei 200 °C ca. 10 Min. backen.

Meister KäsePlus

Wasser

Vollei

Schmand 24 % Fett

600 g

1.200 g

300 g

600 g

Alle Zutaten glatt, aber nicht schaumig rühren.

Je Form ca. 385 g Schmandkuchen-Masse einfüllen und glattstreichen.

Mit Vollei bestreichen und abbacken.

Empfohlene Kerntemperatur: ca. 72 °C

Vollei

30 g

WAHLWEISE IM RING

Die Masse ergibt 3 Ringe Ø 18 cm. Mailänder-Teig ca. 3,5 mm dick ausrollen, mit einem gefetteten Ring umstellen und abbacken. Je ca. 900 g Schmandkuchen-Masse einfüllen und mit Vollei abstreichen. Backparameter: 200 °C; 50 Min.

Gesamt

3.080 g

Backtemperatur

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



Käsekuchen Karl

Backzeit
ca. 35 Min.



REZEPT-NR.: 08002 | STÜCKZAHL: 7 HOLZRINGE MIT PAPIER

ZUTATEN

Goldback-Streusel
(s. Grundrezept)

350 g

Je **Holzbackform rund** *) 50 g Goldback-Streusel einstreuen und bei 200°C ca. 10 Min. backen.

Meister Käsekuchen-Basis Marguerite Vanille-Kochcreme

450 g

Meister Käsekuchen-Basis mit **Marguerite Vanille-Kochcreme** und Zucker mischen, die restlichen Zutaten zugeben und in der Anschlagmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Min. glattrühren.

Zucker

40 g

Vollei

300 g

Schlagsahne, flüssig

350 g

Je Form ca. 400 g Käsekuchenmasse einfüllen und glattstreichen.

Wasser, 40°C

550 g

Speisequark, Magerstufe

1.000 g

Mit Vollei bestreichen und abbacken. Empfohlene Kerntemperatur: ca 72°C

Speiseöl

150 g

Vollei

30 g

Die Masse ergibt 3 Ringe Ø 18 cm. Mailänder-Teig ca. 3,5 mm dick ausrollen, mit einem gefetteten Ring umstellen und abbacken.

Je ca. 960 g Käsemasse einfüllen und mit Vollei abstreichen.

Backparameter: 200°C; 45 Min.

Gesamt

3.260 g

WAHLWEISE IM RING

Backtemperatur

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



10270490-10-0923