

Gemeinsam-
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

MEGA CROISSANTS

Trends setzen und Impulskäufe steigern



handmade

MEGA CROISSANTS

MEGA ERFOLGREICH W



MIT MEGA CROISSANTS

ERDBEER-GOURMET
CROISSANT



FLAT
CROISSANTS



MAILÄNDER
CROISSANT



COLOR
CROISSANTS



BROWNIE
MEETS
CROISSANT



MEGA CROISSANTS / GRUNDREZEPTE

CROISSANTS NEU GEDACHT: MEHR WOW IN DER ANSLAGE!

Das klassische französische **Croissant** gehört längst zu den **beliebtesten Backwaren** – machen Sie es jetzt zu einem **echten Trendprodukt**, das auffällt! Mit attraktiver Optik und kreativen Formen begeistern die neuen Croissant-Varianten vor allem junge, trendbewusste Kunden. Ob angesagte **Rolls**, **Kasten-Croissants**, **Brownie-Kissen** oder **Schneckenvarianten** – veredelt mit feinen Füllungen und unwiderstehlichen Toppings, werden aus Croissants leckere Eyecatcher.

Überraschen Sie Ihre Kunden mit einem Croissant-Erlebnis, das begeistert – auffällig, vielfältig und einfach unwiderstehlich.



Passend
für Ihre
Mega-Rolls!

Heben Sie Ihre Croissants auf ein neues Level!



**Aufmerksamkeitsstarke
Optik für mehr Umsatz**



**Schnell & einfach in der
Umsetzung**



**Mehr Vielfalt: ein Teig,
viele Möglichkeiten**

SERVICE-CLUB:

Alu-Bleche mit Vorstellschiene
ca. L 58 cm / B 10 cm / H 5 cm
Art.-Nr. 10082717, VE: 2 St.

Bequem und einfach bestellen unter:
Tel.: 0421 830 657 05
service-club@csmingredients.com



Die GRUNDREZEPTE

Croissantteig „extra“

Grundrezept-Nr. 02298

Herstellungswiese	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
Meister Maitre Croissant Mix mit Weizenmehl, Hefe und Wasser zu einem kühlen, mittelfesten Grundteig verarbeiten. Knetzeit im Spiralkneter: ca. 3 Min. mischen, ca. 4 Min. kneten. Teigtemperatur: 20–24 °C Vor dem Tourieren den Teig ca. 10 Min. entspannen lassen.	Meister Maitre Croissant Mix	2.000 g
	Weizenmehl	2.000 g
	Hefe	200 g
	Wasser	2.000 g
Meister Maitre Croissant-fin in den Teig einschlagen und 3 einfache Touren geben.	Meister Maitre Croissant-fin	2.000 g
	Gesamtgewicht	8.200 g

Zitronen-Heißcreme

Grundrezept-Nr. 02301

Herstellungswiese	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
Meister Creme extra mit dem heißen Wasser ca. 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen. Die Meister-Goldcreme auflösen, unter die Creme laufen lassen und bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glatt rühren. Die Meister Zitronenfüllung unter die Creme rühren, direkt weiterverarbeiten oder kühl stellen. Die durchgekühlte Creme vor dem Weiterverarbeiten glatt rühren.	Meister Creme extra	350 g
	Wasser, mind. 65 °C	1.000 g
	Meister Goldcreme	225 g
	Meister Zitronenfüllung	750 g
Gesamtgewicht	2.325 g	

Sahnessa-Joghurtkrem

Grundrezept-Nr. 02064

Herstellungswiese	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
Die Vollmilch auf ca. 65 °C erhitzen und mit Meister Jogutop ca. 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen. Die Meister-Goldcreme auflösen, unter die Creme laufen lassen und bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glatt rühren. Meister Sahnessa Himbeer mit dem Wasser verrühren, unter die Krem ziehen, direkt verarbeiten oder kühl stellen. Vor dem Weiterverarbeiten die Sahnessa-Joghurtkrem glatt rühren.	Vollmilch	1.000 g
	Meister Jogutop	250 g
	Meister Goldcreme	225 g
	Meister Sahnessa Himbeer	200 g
	Wasser	250 g
Gesamtgewicht	1.925 g	

Mohn-Füllung

Grundrezept-Nr. 02212

Herstellungswiese	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
Alle Zutaten zusammen verrühren und ca. 15 Min. quellen lassen.	Meister eisella Mohn	1.000 g
	Meister Mailänder Masse	200 g
	Wasser	700 g
	Vollei	100 g
Gesamtgewicht	2.000 g	

Die GRUNDREZEPTE

Toffee-Füllung für Schnecken

Grundrezept-Nr. 02300

Herstellungswiese	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
American Toffee Cake mit den restlichen Zutaten ca. 4 Min. glatt rühren und ca. 15 Min. quellen lassen.	American Toffee Cake	1.000 g
	Rapsöl	250 g
	Vollei	300 g
	Wasser	225 g
	Gesamtgewicht	1.775 g

Creme-Füllung mit Haselnuss

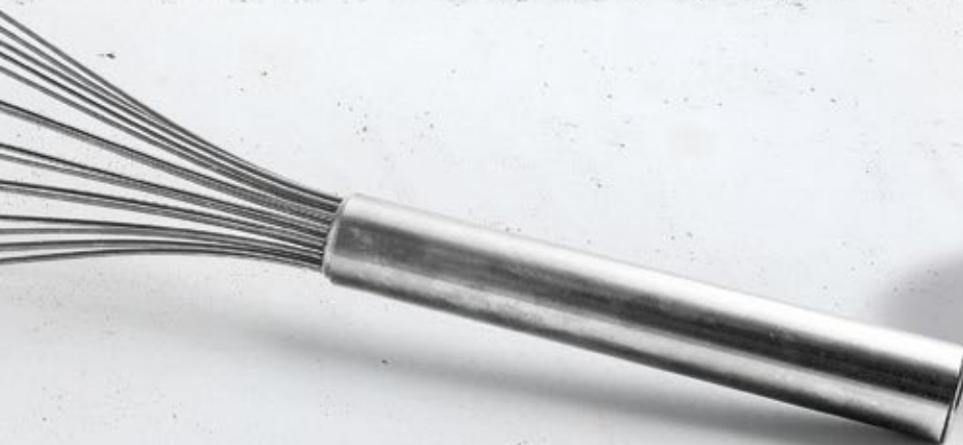
Grundrezept-Nr. 02299

Herstellungswiese	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
Meister eisella Kream mit Meister Nugafüll temperieren und kurz verrühren.	Meister eisella Kream	450 g
	Meister Nugafüll	375 g
Das Speiseöl zugeben.	Rapsöl	150 g
Fachlicher Tipp: Um die Konsistenz der Füllung einzustellen, etwas mehr oder weniger Speiseöl verwenden.			
	Gesamtgewicht	975 g

Eierlikör-Kremfüllung

Grundrezept-Nr. 01338

Herstellungswiese	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
Die Zutaten kurz miteinander verrühren und in der Maschine mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit ca. 5 Min. aufschlagen. Litergewicht: ca. 650 g	Meister Creme Gourmet	400 g
	Eierlikör	340 g
	Wasser, kalt (max. 18°C)	660 g
Fachlicher Tipp: Bereits abgebundene Creme kann nach kurzem Durchrühren weiterverarbeitet werden.			
	Gesamtgewicht	1.400 g



REZEPT-NR.: 08101

MEGA CROÏ-SCHNECK "TOFFEE"Backzeit:
ca. 18 Min.

STÜCKZAHL: 40

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Croissantteig „extra“ mit Meister Maitre Croissant Mix (s. Grundrezept)	4.100 g	Den Croissantteig „extra“ ca. 45 cm breit, ca. 3,5 mm stark ausrollen.
Toffee-Füllung für Schnecken (s. Grundrezept)	820 g	Die Toffee-Füllung dünn aufstreichen, zu einem Schneckenstrang aufrollen und in 3 cm breite Stücke schneiden. Die Schnecken auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche setzen und auf Gare stellen.
(Mohn-Füllung)	(820 g)	Bei 2/3 Gare mit etwas Dampf und fallender Hitze abbacken. Ca. 4 Min. vor dem Ausbacken den Zug ziehen.
Meister Gel Neutral	200 g	Nach dem Backen sofort mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Dekor: Meister Schokata Meister Feine Schokoladen-Tropfen	400 g 200 g	Dekor: Meister Schokata etwas temperieren, je Schnecke ca. 10 g auftragen und mit Meister Feine Schokoladen-Tropfen bestreuen.
Gesamtgewicht	5.720 g	Backtemperatur 210 °C (30 °C u. der Temp. für Brötchen) Im Stikkenofen: 190 °C

**TOFFEE
SCHNECK****SCHNECK
"ZITRONE-MOHN"**

Mohn-Füllung (s. Grundrezept)

Meister eisella Krem mit 3%
Meister Sahnessa Zitrone aromatisiert.

MEGA ROLLS

MEGA ROLL "LEMON-MERINGUE"

40 g Zitronen-Heißcreme
(s. Grundrezept)

Mit ca. 10 g Baisermasse
dekorieren und abflämmen.

MEGA ROLL "HAZEL"

40 g Creme-Füllung mit Haselnuss
(s. Grundrezept)

Meister eisella Kream und
Meister Nugafüll (1:1) etwas aufschlagen
und zusammen mit gestoßenen,
gerösteten Haselnüssen dekorieren.

MEGA ROLL "EIERLIKÖR"

40 g Eierlikör-Kremfüllung
(s. Grundrezept)

Mit **Meister eisella Kream** und Schokoladenspänen dekorieren.

FACHLICHER TIPP:

Zum Einfärben der **Meister eisella Kream** fettlösliche
Lebensmittelfarbe verwenden.



REZEPT-NR.: 08097 ff

MEGA ROLLS

STÜCKZAHL: 82

Backzeit:
ca. 20 Min.



ZUTATEN

Meister Croissant Vario Vegan
Weizenmehl
Hefe
Wasser

GEWICHT

2.000 g
2.000 g
200 g
2.000 g

HERSTELLUNG

Aus allen Zutaten einen kühlen, mittelfesten Grundteig herstellen.
Knetzeit im Spiralknetter: ca. 3 Min. mischen, ca. 3 Min. kneten.
Teigtemperatur: ca. 20 °C

Vor dem Tourieren den Teig ca. 15 Min. entspannen lassen.

Meister Maitre Croissant-fin

2.000 g

Meister Maitre Croissant-fin in den Teig einschlagen und hintereinander eine einfache und eine doppelte Tour geben. Den Teig ca. 30 Min. kühl stellen und entspannen lassen.

Gesamtgewicht

8.800 g

Den Croissantteig ca. 60 cm breit, ca. 7,5 mm stark ausrollen und der Länge nach in 2 Hälften schneiden. Den Teig aufrollen und in ca. 3 cm breite Stücke schneiden, mit der Schnittfläche auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche legen und mit gefetteten Ringen (ca. 10 cm Ø und ca. 4 cm Höhe) umstellen.

Bei 1/2 Gare ein **Boeson Backtrennpapier** und ein Backblech auf die Ringe legen und abbacken.

Nach dem Backen noch warm die Ringe entfernen und auskühlen lassen.

Backtemperatur

210 °C (30 °C u. der Temp. für Brötchen)
Im Stikkenofen: 190 °C



MEGA ROLL "HIMBEER-JOGHURT"

40 g Sahnessa Joghurtkrem
(s. Grundrezept)

Mit **Meister eisella Krem** und **Marguerite Croquant Fruits Rouges** (1:1) dekorieren.

MEGA CROISSANTS

REZEPT-NR.: 08103

MEGA CROISSANT HIMBEER

STÜCKZAHL: 80

Backzeit:
ca. 16 Min.



ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Croissant Vario Vegan	1.300 g	Aus allen Zutaten einen kühlen, mittelfesten Grundteig herstellen.
Weizenmehl	1.300 g	
Hefe	130 g	Knetzeit im Spiralknetter: ca. 3 Min. mischen, ca. 4 Min. kneten.
Wasser	1.300 g	Teigtemperatur: ca. 20 °C
Lebensmittelfarbe „Rot“	10 g	Die Lebensmittelfarbe unter 870 g Grundteig kneten. Vor dem Tourieren die Teige ca. 15 Min. entspannen lassen.
Meister Maitre Croissant-fin	1.000 g	Meister Maitre Croissant-fin in 3.160 g Grundteig einschlagen und eine einfache und eine doppelte Tour geben. Anschließend beide Teige gleich groß ausrollen, den gefärbten Teig auf den tourierten Teig auflegen und zusammen ca. 2,8 mm stark ausrollen. Nun den Teig mit der gefärbten Seite nach unten auf den Tisch legen und in Dreiecke von 21 × 14 cm schneiden. Aufrollen, auf Bleche setzen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare abbacken. 3–5 Min. vor dem Ausbacken den Zug ziehen.
Meister Gel Neutral	200 g	Sofort nach dem Ausbacken mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Meister Himbeer-Füllung	2.000 g	Nach dem Auskühlen mit ca. 25 g Meister Himbeer-Füllung füllen.
Gesamtgewicht	7.240 g	Backtemperatur 210 °C (30 °C u. der Temp. für Brötchen) Im Stikkenofen: 190 °C



FRUCHTIG
GEFÜLLT

REZEPT-NR.: 08096

MEGA CROISSANT "FRUITY-FLAT"

Backzeit:
ca. 20 Min.



STÜCKZAHL: 58

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Croissantteig „extra“ mit Meister Maitre Croissant Mix (s. Grundrezept)	4.100 g	Den Croissantteig ca. 48 cm breit (ca. 3,3 mm stark) ausrollen, zu Dreiecken von 12 × 21 cm schneiden und aufrollen. Die Croissants auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche setzen und auf Gare stellen.
Brauner Zucker	120 g	Bei 2/3 Gare die Teiglinge mit Wasser anfeuchten und in braunem Zucker wälzen. Nun ein Backpapier auflegen, die Croissants mit einem Blech gut flach drücken und mit dem Blech bei fallender Hitze abbacken.
Dekor: Marguerite Croquant Fruits Rouges Meister eisella Kream	150 g 150 g	Dekor: Marguerite Croquant Fruits Rouges mit Meister eisella Kream temperieren, die ausgekühlten Flat-Croissants teilweise eintauchen und wie gewünscht dekorieren.
Gesamtgewicht	4.520 g	Backtemperatur 230 °C (10 °C u. der Temp. für Brötchen) Im Stikkenofen: 210 °C



**EXTRA FRUCHTIG
MIT BEERENTOPPING**

MEGA CROISSANTS

REZEPT-NR.: 04390

MEGA CROISSANT VEGAN

Backzeit:
ca. 16 Min.



STÜCKZAHL: 120

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Croissant Vario Vegan	2.000 g	Aus allen Zutaten einen kühlen, mittelfesten Grundteig herstellen.
Weizenmehl	2.000 g	
Hefe	200 g	Knetzeit im Spiralknetter: ca. 3 Min. mischen, ca. 4 Min. kneten.
Wasser	2.000 g	
		Teigtemperatur: ca. 20 °C Vor dem Tourieren den Teig ca. 15 Min. entspannen lassen.
Meister Maitre Croissant-fin	2.000 g	Meister Maitre Croissant-fin in den Teig einschlagen und eine einfache und eine doppelte Tour geben. Den Teig ca. 42 cm breit, ca. 2,8 mm stark ausrollen und in Dreiecke von 21 x 14 cm schneiden. Aufrollen, auf Bleche setzen und auf Gare stellen.
Gesamtgewicht	8.200 g	

Bei gewünschter Gare mit Dampf abbacken, 3–5 Min. vor dem Ausbacken den Zug ziehen.

Backtemperatur 210 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen) | Im Stikkenofen: 190 °C

Für das **Mega Mailänder Croissant**
die Backzeit um ca. 2 Min. verkürzen!

REZEPT-NR.: 08104

MEGA MAILÄNDER CROISSANT

STÜCKZAHL: 60

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Mailänder Masse	2.000 g	Nach dem Auskühlen der knapp gebackenen Croissants mit einer Flachtülle einen Streifen Meister Mailänder Masse auf das Croissant aufdressieren und in gehobelte, leicht angeröstete Mandeln drücken.
Mandeln, gehobelt, geröstet	325 g	
Dekorpuder	50 g	Nun die Croissants für ca. 3 Min. bei 250 °C abflämmen und nach dem Erkalten mit Dekorpuder absieben.
Gesamtgewicht	2.375 g	

**KNACKIGES
HIGHLIGHT**



REZEPT-NR.: 08105

MEGA CROISSANT "ERDBEER-GOURMET"

STÜCKZAHL: 60

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister eisella Krem Meister Sahnessa Erdbeer	400 g 20 g	Meister eisella Krem etwas temperieren, Meister Sahnessa Erdbeer unterziehen, die Croissants damit überziehen, wie gewünscht dekorieren und absteifen lassen.
Gourmet Creme: Meister Creme Gourmet Wasser, kalt	750 g 1.650 g	Gourmet Creme: Meister Creme Gourmet mit dem Wasser verrühren und in der Anschlagmaschine mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit ca. 5 Min. aufschlagen.
		Litergewicht: ca. 650 g
Erdbeeren, frisch	800 g	Die Croissants aufschneiden, mit je ca. 40 g Gourmet Creme füllen, mit den Erdbeeren dekorieren und zum Absteifen kalt stellen.
Gesamtgewicht	3.620 g	



**PREMIUM-
GENUSS**

MEGA KASTEN-CROISSANT / BROWN

REZEPT-NR.: 08107

MEGA KASTEN-CROISSANT

Backzeit:
ca. 40 Min.



STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN

Meister Croissant Vario Vegan	1.700 g
Weizenmehl Type 550	3.400 g
Zucker	45 g
Speisesalz	45 g
Meister Goldback	170 g
Hefe	220 g
Vanillearoma	20 g
Wasser	2.400 g

GEWICHT

HERSTELLUNG

Aus allen Zutaten einen kühlen, gut ausgekneteten Grundteig herstellen.

Knetzeit im Spiralknetter: ca. 4 Min. mischen, ca. 7 Min. kneten.

Teigtemperatur: ca. 20 °C

Teigruhe: 20 Min, kühl

Meister Maitre Croissant-fin

2.000 g

Meister Maitre Croissant-fin in den Grundteig einschlagen und mit Ruhezeiten 4 einfache Touren geben. Den Croissantteig ca. 60 cm breit und ca. 7 mm stark ausrollen und in Stücke von 15 × 20 cm schneiden. Die Teigstücke aufrollen, in gefettete Kastenformen legen (16 × 10 cm) und auf Gare stellen.

Bei 1/2 Gare mit **Boeson Backtrennpapier** abdecken, Deckel auflegen und abbacken.

Fachlicher Tipp:

Die Gebäcke benötigen eine stabile Kruste.

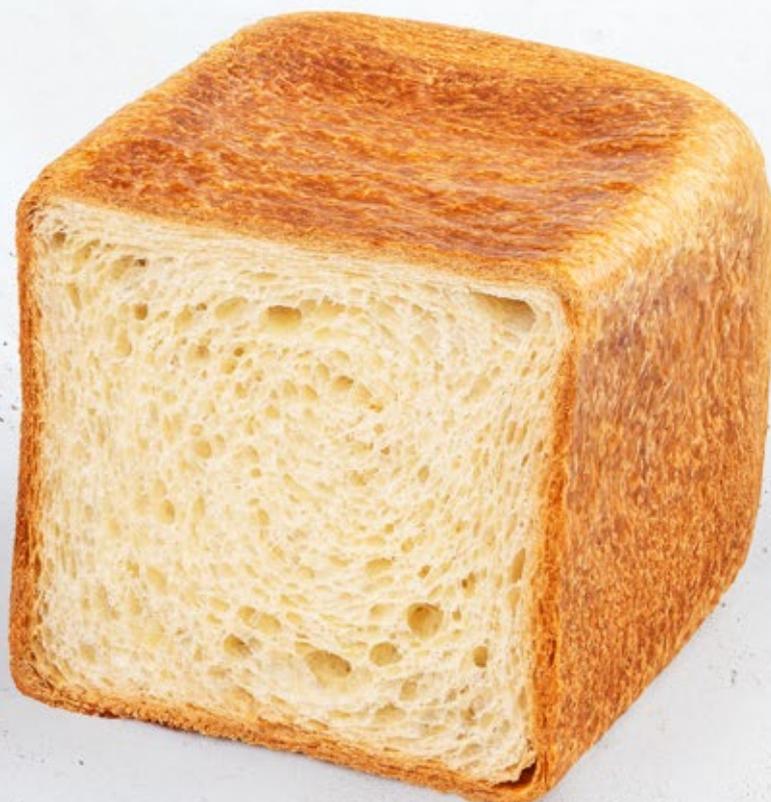
Gesamtgewicht

10.000 g

Backtemperatur

230 °C (10 °C u. der Temp. für Brötchen), fallend auf 220 °C
Im Stikkenofen: 210 °C

**ZART &
LUFTIG**



REZEPT-NR.: 08106

MEGA BROWNIE-KISSEN

STÜCKZAHL: 72

Backzeit:
ca. 20 Min.



ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Croissant Vario Vegan Weizenmehl Hefe Wasser	1.000 g 1.000 g 100 g 1.000 g	Aus allen Zutaten einen kühlen, mittelfesten Grundteig herstellen. Knetzeit im Spiralknetter: ca. 3 Min. mischen, ca. 4 Min. kneten. Teigtemperatur: ca. 20 °C Vor dem Tourieren den Teig ca. 15 Min. entspannen lassen.
Meister Maitre Croissant-fin	1.000 g	Meister Maitre Croissant-fin in den Grundteig einschlagen und eine einfache und eine doppelte Tour geben. Den Teig ca. 56 cm breit (ca. 2,8 mm stark) ausrollen und in 4 Streifen von 14 cm Breite schneiden.
Brownie-Füllung: American Brownie Wasser	2.500 g 600 g	Brownie-Füllung: American Brownie mit dem Flachrührer oder groben Besen verrühren, das Wasser langsam zugeben und 1 Min. weiter rühren. Litergewicht: ca. 1.050 g Die Meister Feine Schokoladen-Tropfen unterziehen.
Meister Feine Schokoladen-Tropfen	150 g	Nun 2 Streifen der Brownie-Füllung mit einer Lochtülle (ca. 10 mm) mittig aufspritzen. Die Kanten mit Wasser bestreichen, zur Mitte hin übereinanderlegen und leicht andrücken. Anschließend den Streifen in Stücke à 12 cm schneiden, mit dem Schluss nach unten auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen.
Gesamtgewicht	7.350 g	Bei 3/4 Gare abbacken. Die letzten 6 Min. mit offenem Zug. Backtemperatur 210 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen) Im Stikkenofen: 180 °C



**MIT LECKERER
BROWNIE-FÜLLUNG**

PASSENDE UNTERSTÜTZUNG FÜR IHREN ERFOLG

Nutzen Sie effektive Werbemittel und praktische Backhilfen für Ihre Kreationen: aufmerksamkeitsstarke **Plakate**, **Social-Media-Vorlagen** und **Couponkarten** für gezielte Kundenaktionen sowie **Gebäckringe** und ein passendes **Alu-Blech** für die reibungslose Herstellung.

Freuen Sie sich auf perfekte Ergebnisse in der Backstube und maximale Aufmerksamkeit für Ihr Angebot!



Gebäckring „Edelstahl“

Ø 10 cm

Art-Nr.: 10272986 / VE: 10 Stück

Alu-Blech mit Vorstellschiene

ca. L 58 cm / B 10 cm / H 5 cm

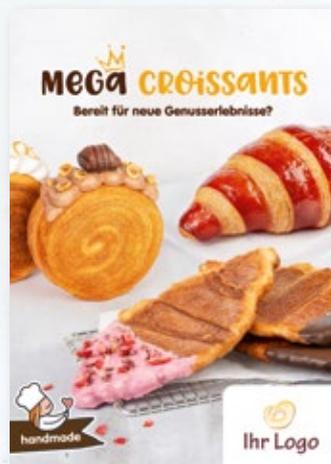
Art-Nr.: 10082717 / VE: 2 Stück



www.theworldofbaking.com/baecker-werbeportal
Kostenlose Beratung: 0421 830 657 05



SOCIAL-MEDIA-VORLAGEN



MOTIVPLAKAT



COUPONKARTE

Halten Sie sich rundum informiert:



www.facebook.com/CSMIngredients



www.theworldofbaking.com

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

Service-Club: Tel. 0421 830 657 05 | service-club@csmingredients.com