Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

GESCHMACKVOLL IN FORM

KLEINE PORTIONEN – GROSSER GENUSS

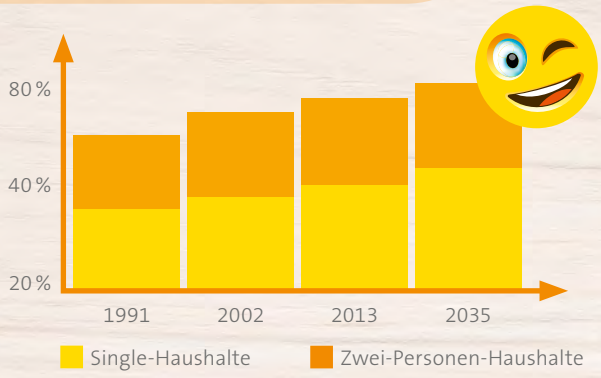
MIT KLEINEN PORTIONEN GROSS RAUSKOMMEN

FORMVOLLENDET BACKEN

Kleine Kuchen – ob fruchtig, cremig oder schokoladig – sind der ideale Genuss für den Moment. Die kleinen Portionen verwöhnen jeden einzelnen Kunden. Perfekt in Form gebracht mit unseren Backformen: zum Mitnehmen, Mitbringen und Genießen.

Mit unserer großen Auswahl an kleinen Backformen ergänzen Sie Ihr Sortiment um zeitgemäße Portionsgrößen. Direkt in der Form gebacken, einzeln in der Theke präsentiert und einfach abverkauft – so leicht und sicher ist das Handling.

Jeder für sich – Genuss für alle!
In Deutschland gibt es immer mehr **Single- & Zwei-Personen-Haushalte, Tendenz steigend***



Alle Vorteile auf einen Blick:

Sicher: Ein kleines Gebäck wird heutzutage dem klassischen Kuchenstück vorgezogen

Flexibel: Kleine Gebäcke in Backformen: einfach und rationell hergestellt

Attraktiv: Große Sortenvielfalt und unzählige Dekormöglichkeiten für jeden Geschmack und jeden Bedarf

Praktisch: Perfekt für den Genuss unterwegs, für Zuhause oder als Angebot für Gäste

*Quelle: GfK Report-Gemeinschaft Brot/Backwaren: Struktur der Privathaushalte nach Haushaltsgröße bis 2035

MEISTERMARKEN

AUFMERKSAMKEITSSTARK

Viele unserer attraktiven Backformenkonzepte können Sie mit individualisierbaren Werbemitteln optimal unterstützen – mit eigenem Text, Logo und Grafik-Abbildungen.

Überschrift anpassen

Hintergrund wählen

Aktions-beschreibung formulieren

Produkt aussuchen

Besonderheiten hervorheben

Eigenes Logo platzieren

Das Bäcker Werbeportal

Entdecken Sie weitere Werbemittel unter:
www.baecker-werbeportal.de

Attraktive Gebäckeinstecker sorgen für mehr Aufmerksamkeit!

Sprechen Sie Ihren Verkaufsberater an.

AUF DEN GESCHMACK GEBRACHT

VERFÜHRERISCHE VIELFALT

Entdecken Sie die abwechslungsreichen Rezeptideen für unsere geschmackvollen Backformenkonzepte. Einzigartig, exklusiv und erfolgreich: Sie treffen garantiert den Geschmack Ihrer Kunden!

UNSERE GRUNDREZEPTE

Rezept-Nr.: 01056

MEISTER-GOLDBACK-STREUSEL

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Goldback	**2.500 g**
Zucker	2.500 g
Weizenmehl Type 550	3.750 g
Boeson Backpulver	**20 g**
Gesamtgewicht	**8.770 g**

HERSTELLUNG

Meister Goldback mit dem Zucker glattarbeiten.

Mit Weizenmehl und **Boeson Backpulver** zu Streuseln verarbeiten.

Die Streusel können anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.

Rezept-Nr.: 01910

MASSE FÜR „FEINE KAPSEL“

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Kapsel Gourmet	**1.000 g**
Vollei	300 g
Speiseöl	250 g
Wasser	250 g
Gesamtgewicht	**1.800 g**

HERSTELLUNG

Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glattrühren.

Rührzeit: ca. 2 Min.

Für dunkle Böden 50 g Kakao, 20 g Zucker und 150 g Vollei glatt rühren und unter die Masse laufen lassen.

MeisterMarken

Rezept-Nr.: 01884

QUARK-RÜHRMASSE

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Goldcreme	**900 g**
Meister Rühr-Tradition	**4.750 g**
Weizenstärke	450 g
Boeson Backpulver	**50 g**
Speiseöl	900 g
Speisequark, Magerstufe	1.550 g
Vollei	750 g
Wasser	750 g
Gesamtgewicht	**10.100 g**

HERSTELLUNG

Meister Goldcreme auflösen und mit allen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Flachrührer oder groben Besen glattrühren.

Rührzeit: 5 Min.

Rezept-Nr.: 07686

FRÜHLINGSKÜCHLEIN „APFEL-JOGHURT“

Backzeit
ca. 25 Min.

Stückzahl: 30

ZUTATEN	GEWICHT
Meister-Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	450 g
Quark-Rührmasse mit **Meister Rühr-Tradition** (s. Grundrezept)	1.800 g
Vollmilch-Joghurtkrem:	
Meister Jogutop	**100 g**
Vollmilch	350 g
Meister Fruchtfüllung Apfel	**450 g**
Meister-Goldback-Streusel	210 g
Meister Gel Neutral	**150 g**
Gesamtgewicht	**3.510 g**

HERSTELLUNG

30 **Mini-Tartelette-Formen** in die **Metalltrays „Minitartellets“** oder in **Florentiner Ringe** einlegen, 15 g Meister-Goldback-Streusel einstreuen und 60 g Quark-Rührmasse einfüllen.

Vollmilch-Joghurtkrem:
Meister Jogutop und Vollmilch mit einem feinen Besen glattrühren.

Je Form 15 g Vollmilch-Joghurtkrem als Ring aufdressieren, mittig einen Tupfen (15 g) **Meister Fruchtfüllung Apfel** aufspritzen, Meister-Goldback-Streusel aufstreuen und abbacken.

Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.

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

Service-Club:
*** Metalltray „Minitarteletts“**
Art-Nr.: 03135
VE: 1 St.

*** Florentiner-Ringe**
Art-Nr.: 04822
VE: 30 St.

Bequem und einfach zu bestellen:
Fax: 0421 – 3502-611
Tel.: 0421 – 3502-860

MEISTERMARKEN

Rezept-Nr.: 07750

FRÜCHTETRÄUMCHEN

Stückzahl: 26

Backzeit
ca. 15 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Rührmasse für Obstkapseln:	
Meister Rühr-Tradition	**1.400 g**
Speiseöl	630 g
Wasser	630 g
Meister Tropic-Füllung	**2.100 g**
Schmand-Creme:	
Meister Sahnessa Neutral	**420 g**
Wasser, ca. 25 °C	420 g
Schlagsahne, geschlagen	1.600 g
Schmand	775 g
Fruchtspiegel:	
Meister Sahnessa Neutral	**175 g**
Wasser, ca 60 °C	275 g
Meister Tropic-Füllung	**1.150 g**
Meister Gel Neutral	**150 g**
Gesamtgewicht	**9.725 g**

HERSTELLUNG

Rührmasse für Obstkapseln:

Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt rühren.

Rührzeit: ca. 4 Min.

Je **Backform „Haselschmaus“** 100 g Rührmasse mit einem Spritzbeutel einfüllen und abbacken. Nach dem Auskühlen je Backform ca. 80 g **Meister Tropic-Füllung** einfüllen und glatt streichen.

Schmand-Creme:

Meister Sahnessa Neutral mit dem temperierten Wasser glatt rühren und die geschlagene Sahne unterziehen und anschließend den Schmand vorsichtig unterheben.

Je Form ca. 120 g Schmand-Creme einfüllen, glatt streichen und zum Absteifen kühl stellen.

Fruchtspiegel:

Meister Sahnessa Neutral mit dem heißen Wasser glatt rühren, die **Meister Tropic-Füllung** einrühren und sofort 60 g Fruchtspiegel auf der Schmand-Creme verteilen.

Anschließend mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.

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

Rezept-Nr.: 07746

KLEINER RÜHRKUCHEN „SCHOKO-ZITRONE“

Backzeit
ca. 40 Min.

Stückzahl: 17

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Vario-Amerikaner	**2.000 g**	Alle Zutaten miteinander vermischen und mit einem groben Besen oder Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit glatt, aber nicht schaumig rühren.
Meister Sahnessa Zitrone	**150 g**	
Zucker	400 g	
Vollei	700 g	**Rührzeit: 2 Min.**
Wasser	700 g	
Speiseöl	800 g	
Meister Feine Schokoladen-Tropfen	**475 g**	Zum Schluss die **Meister Feine Schokoladen-Tropfen** unterziehen.
		Die **Backformen „Kleiner Rührkuchen“** auf vorbereitete Bleche stellen. Je Form ca. 300 g Rührmasse einfüllen, mit einem Ölspachtel kurz eindrücken und abbacken.
Meister eisella Krem	**850 g**	**Meister eisella Krem** temperieren und **Meister Sahnessa Zitrone** unterziehen. Die ausgekühlten Kuchen mit der Zitronenkrem abstreichen und wie gewünscht mit Kuvertüre dekorieren.
Meister Sahnessa Zitrone	**40 g**	
Kuvertüre	100 g	
Gesamtgewicht	**6.215 g**	Backtemperatur 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

Backform aufklappen,
Kuchen anschneiden
und servieren!

MEISTERMARKEN

Rezept-Nr.: 07749

QUARK-SCHOKO-DÖMCHEN

Stückzahl: 30

Backzeit
ca. 15 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Hefe-Quarkteig	**1.200 g**
Meister Goldback	60 g
Hefe	60 g
Vollei	200 g
Wasser	275 g
Milk Choclate Chunks	**175 g**
Aprikosen, getrocknet, gehackt	175 g
Eistreiche	60 g
Mandeln, gestiftet	50 g
Hagelzucker	30 g
Gesamtgewicht	**2.285 g**

HERSTELLUNG

Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten.

Knetzeit für Stück- und Formgebäck:
im Spiralkneter: ca. 2 Min. mischen, ca. 7 Min. kneten

Die **Milk Chocolate Chunks** und die gehackten getrockneten Aprikosen unter den Hefe-Quarkteig „extra saftig“ kneten. Anschließend den Teig rundwirken und entspannen lassen.

Ballengare: 15 Min.

Den Ballen flachdrücken, abpressen (30er Teilung) und rundwirken.

30 **Backformen „Mini-Domkuchen“** auf Bleche stellen, die Teiglinge einlegen und auf Gare stellen.

Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen, mit der Schere über Kreuz einschneiden, mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen und mit **leicht geöffnetem Zug abbacken**.

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

Rezept-Nr.: 07747

JOGHURT-KIRSCH-KÜCHLEIN

Stückzahl: 10

Backzeit
ca. 45 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister-Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	200 g	10 **Backformen „Bäcker ist frischer“** auf Bleche stellen, je 20 g Streusel einstreuen und ca. 275 g Quark-Rührmasse eindressieren.
Quark-Rührmasse mit **Meister Rühr-Tradition** (s. Grundrezept)	2.750 g	
Vollmilch-Joghurtkrem:		**Vollmilch-Joghurtkrem:**
Meister Jogutop	**275 g**	**Meister Jogutop** und Vollmilch mit einem feinen Besen ca. 2 Min. in der Maschine bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
Vollmilch, kalt	1.000 g	
Meister Kirschfüllung extra	**1.200 g**	Zuerst 3 Streifen **Meister Kirschfüllung extra** (ca. 40 g) auf die Masse dressieren, anschließend 4 Streifen Vollmilch-Joghurtkrem (ca. 30 g) aufdressieren und abbacken.
Meister Gel Neutral	**200 g**	Die Kuchen nach dem Backen sofort mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.
Gesamtgewicht	**5.625 g**	Backtemperatur 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

Einfach praktisch, diese Backform:
Ideal zum Transportieren
und Servieren!

MEISTERMARKEN

Rezept-Nr.: 07608

QUARK FRÜCHTCHEN

Stückzahl: 20

Backzeit
ca. 25 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister-Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	200 g	20 **Dekorringe „Freche Früchtchen“** auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche stellen, je 10 g Streusel einstreuen und 65 g Quark-Rührmasse gleichmäßig einfüllen.
Quark-Rührmasse mit **Meister Rühr-Tradition** (s. Grundrezept)	1.300 g	
Meister Fruchtfüllung Apfel	**700 g**	35 g **Meister Fruchtfüllung Apfel** oder eine **Meister Fruchtfüllung** nach Wunsch als Ring aufdressieren.
Joghurt-Quarkmasse:		**Joghurt-Quarkmasse:**
Meister KäsePlus	**150 g**	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Maschine glatt-, aber nicht schaumig rühren.
Wasser, temperiert	300 g	
Vollei	75 g	**Beste Massentemperatur: ca. 25 °C**
Magermilchjoghurt	150 g	
		30 g Joghurt-Quarkmasse mittig eindressieren und abbacken.
Meister Gel Neutral	**100 g**	Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und wie gewünscht dekorieren.
Gesamtgewicht	**2.975 g**	Backtemperatur 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr.: 07748

HIMBEER-ZITRONEN-TÖRTCHEN

Stückzahl: 20

Backzeit
ca. 16 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Vario-Amerikaner	**650 g**
Meister Sahnessa Zitrone	**45 g**
Zucker	130 g
Vollei	225 g
Wasser	225 g
Speiseöl	260 g
Himbeer-Creme:	
Meister Sahnessa Himbeer	**200 g**
Wasser	200 g
Pati Whip Vegan	**800 g**
Marguerite Miroir Neutre	**200 g**
Meister Himbeer-Füllung	**200 g**
Weiße Dekorspäne	100 g
Gesamtgewicht	**3.235 g**

HERSTELLUNG

Alle Zutaten miteinander vermischen und mit einem groben Besen oder Flachrührer bei mittlerer Geschwindigkeit glatt, aber nicht schaumig rühren.

Rührzeit: 2 Min.

20 **Backformen „Mini-Bäckeria“** auf vorbereitete Bleche stellen, je ca. 75 g Masse einfüllen und abbacken.

Himbeer-Creme:

Meister Sahnessa Himbeer mit dem Wasser anrühren und die aufgeschlagene **Pati Whip Vegan** unterziehen.

Je Form 60 g Himbeer-Creme einfüllen, mit einer Palette grob abklatschen und zum Absteifen kühl stellen.

Marguerite Miroir Neutre und die **Meister Himbeer-Füllung** miteinander verrühren, etwas temperieren und mit einem Pinsel auf die Himbeer-Creme auftragen.

Mit weißen Dekorspänen bestreuen und wie gewünscht dekorieren.

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

Präsentieren und servieren:
Backform aufklappen,
Kuchen anschneiden, fertig!

MEISTERMARKEN

Rezept-Nr.: 05321

KOKOS-TROPIC-MUFFIN

Stückzahl: 63

Backzeit
ca. 35 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
American Cake & Muffin Dark	**3.000 g**
Vollei	1.100 g
Speiseöl: Raps	1.050 g
Wasser	650 g
Kokos-Füllung:	
Meister Kokos	**750 g**
Wasser, ca. 30 °C	225 g
Frucht-Füllung:	
z. B. **Meister Tropic-Füllung**	**950 g**
Meister Gel Neutral	**275 g**
Gesamtgewicht	**8.000 g**

HERSTELLUNG

American Cake & Muffin Dark mit den anderen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem groben Besen oder Flachrührer glatt rühren.

Rührzeit: 5 Min. , Stufe 2
Litergewicht: ca. 1.050 g

Kokos-Füllung:
Meister Kokos mit dem Wasser 2 Min. mischen und ca. 15 Min. quellen lassen. Je **„Gebäckkapsel“** ca. 90 g Masse einfüllen, ca. 15 g Kokos Füllung eindressieren und bei leicht geöffnetem Zug abbacken.

Nach dem Auskühlen je Muffin ca. 15 g **Frucht-Füllung** aufdressieren und mit **Meister Gel Neutral** abglänzen

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

Rezept-Nr.: 07709

MEIN SAHNETÖRTCHEN „ZITRONE“

Backzeit
ca. 12 Min.

Stückzahl: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister-Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	210 g	30 **Dekorringe „Mein Törtchen!“** auf zwei mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche stellen und je 7 g Streusel einstreuen.
Masse für „Feine Kapsel“ mit **Meister Kapsel Gourmet** (s. Grundrezept)	900 g	Anschließend je 30 g Masse für „Feine Kapsel“ gleichmäßig einfüllen und abbacken.
Zitronen-Sahne:		**Zitronen-Sahne:**
Meister Sahnessa Zitrone	**270 g**	**Meister Sahnessa Zitrone** mit dem temperierten Wasser glatt rühren und sofort die geschlagene Schlagsahne unterziehen.
Wasser, ca. 25 °C	340 g	
Schlagsahne, geschlagen	1.350 g	
Meister Himbeer-Füllung	**180 g**	Je Dekorring 50 g Zitronen-Sahne einfüllen und glatt streichen. Die restliche Zitronen-Sahne mit einer Lochtülle als Tupfen aufdressieren, in die Mitte je 6 g **Meister Himbeer-Füllung** einspritzen und zum Absteifen kühl stellen. Anschließend wie gewünscht dekorieren.
Gesamtgewicht	**3.250 g**	Backtemperatur 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

MEISTERMARKEN

UNSERE LIEBLINGSFRÜCHTCHEN

EXTRA FRUCHTIG – EXTRA CREMIG

Machen Sie jedes Gebäck zu einem echten Genusshighlight mit unserer Erfolgskombination aus vielfältigen **Meister Fruchtfüllungen** und **Meister Sahnessa Neutral.** Für wunderbar fruchtige Geschmackserlebnisse über das ganze Jahr.

Meister Fruchtfüllung Gartenbeeren

Die Füllung mit schwarzen und roten Johannisbeeren sowie mit Stachelbeer-Püree überzeugt durch ihre fruchtig-säuerliche Note.

Meister Kirschfüllung Extra

Mit dieser backstabilen Kirschfüllung gelingen Ihnen aufwendige Gebäcke mit extra feinem Fruchtgeschmack.

Meister Fruchtfüllung Aprikose

Überzeugt durch feinen Aprikosengeschmack und glänzende Optik. Ob beim Füllen vor dem Backen oder bei Gebäcken mit hoher Fruchtauflage – garantiert stückige Konsistenz.

Meister Pflaumen-Füllung

Die Füllung mit Fruchtstückchen überzeugt durch einen sehr guten authentischen Pflaumengeschmack.

Meister Blaubeer-Füllung

Füllung mit fein-aromatischem Blaubeergeschmack. Für Gebäcke mit stückiger Konsistenz.

Meister Amarena-Kirsch-Füllung

Diese Füllung zeichnet sich durch ihren erstklassigen Geschmack und hohen Glanz aus.

Meister Tropic-Füllung

Der hohe Fruchtgehalt an Ananas, Pfirsich, Aprikose und Maracuja garantiert einen feinen exotischen Geschmack.

Meister Himbeer-Füllung

Die Füllung garantiert hervorragenden Himbeergeschmack. Ohne Zusatz von Aromen.

Meister Fruchtfüllung Orange

Überzeugt mit 70 % Fruchtanteil und extra fruchtig-frischem Geschmack.

Meister Erdbeer-Füllung

Füllung aus Tioga- und Camarossa-Erdbeeren. Zeichnet sich besonders durch den fruchtigen Erdbeergeschmack aus.

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

WILLKOMMEN IM SERVICE-CLUB:

ALLE(S) FÜR IHREN ERFOLG!

Profitieren Sie von aufmerksamkeitsstarken Verkaufsideen, wie es nur unser Service-Club versteht. Mit den passenden Servicematerialien zu unseren vielfältigen Backformenkonzepten ziehen Ihre Gebäcke jeden Blick auf sich und bieten bestes Absatzpotenzial.

Dekorringe „Freche Früchtchen“
Art.-Nr.: 04667 / VE: 250 St.
ca. Ø 10 cm / H 2,5 cm

Backform „Haselschmaus“
Art.-Nr.: 01960 / VE: 100 St.
ca. Ø 12 cm / H 3,5 cm

Backform „Mini-Domkuchen“
Art.-Nr.: 07667 / VE: 250 St.
ca. Ø 7 cm / H 5 cm

Muffin „Gebäckkapsel-Verband“, kunterbunt
Art.-Nr.: 01738 / VE: 50 St.
Verband: ca. L 57,6 cm / B 38 cm;
Einzelform: ca. Ø oben 8 cm / Ø Boden 6,3 cm / H 3,6 cm

Minitarteletts, weiß
Art.-Nr.: 03096 / VE: 500 St.
ca. Ø 9 cm / H 2,5 cm

Metalltray „Minitarteletts“
Art.-Nr.: 03135 / VE: 1 St.
ca. L 13 cm / B 13 cm / H 3,5 cm

Backform „Bäcker ist frischer“
Art.-Nr.: 88905 / VE: 250 St.
ca. L 13 cm / B 13 cm / H 3,5 cm

Backform „Kleiner Rührkuchen“ 300 g
Art.-Nr.: 88517 / VE: 250 St.
ca. L 14,5 cm / B 5,5 cm / H 4,8 cm

Dekorringe „Mein Törtchen!“
Art.-Nr.: 88695 / VE: 250 St.
ca. Ø oben 8,3 cm / H 3,7 cm

Backform „Mini-Bäckeria“
Art.-Nr.: 88475 / VE: 250 St.
ca. L 10 cm / B 8 cm / H 3,4 cm;
oben: L 11,8 cm / B 9,5 cm

BESTELLANNAHME

Telefon: 0421 3502-860 | Fax: 0421 3502-611
www.service-club.de

FACHLICHE HOTLINE FEINBACK

Telefon: 0800 418 418-1 (freecall)
hotline.feinback@csmingredients.com

37091-10-0421

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
| www.csmingredients.com
www.theworldofbaking.com

CSM INGREDIENTS