Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Banana Cake

Vegane Kuchen-Highlights für Genießer

Ihr saftiges Umsatz-potenzial

VEGANE REZEPTE

TRENDY, VEGAN UND ERFOLGREICH

Backtrend Banana Cakes

So lecker-saftig, so beliebt: Banana Cakes sind vielversprechende Erfolgsgaranten! Der Mega-Trend Banana-Bakery ist Ihre Chance, um junge Zielgruppen mit Vielfalt, Qualität und Genuss zu begeistern. **Lassen Sie sich von unseren Rezeptideen inspirieren und verwöhnen Sie Ihre Kunden mit Ihrer eigenen Banana-Cake-Kreation!**

Vegane Unterstützung

Unser veganes Produktportfolio für Banana Cakes, die garantiert begeistern: **Vegan Cake & Muffin** ist die saftige Basis für Ihre Kreationen. **Fruffi Plus Banana** bringt Geschmack und Saftigkeit in Ihre Gebäcke. **Meister Schokata** und **Meister Karamellfix** machen Ihre Kuchen zu einzigartigen Köstlichkeiten!

VEGAN CAKE & MUFFIN

RTU-Mix für die Herstellung von veganen Rührkuchen, Muffins und Blechkuchen.

Produktname		
Vegan Cake & Muffin		
Art.-Nr.	**MDM-Nr.**	**Verpackung**
03127	10243561	10 kg Sack

MEISTER SCHOKATA PO SG

Gebrauchsfertige, vegane Schokoladencreme mit einem wunderbaren Schokoladengeschmack, sehr gutem Schmelz und guter Dressierfähigkeit. Zum Füllen, Überziehen und Garnieren.

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

MEISTER KARAMELLFIX PO SG

Grundmischung für knusprige, vegane Gebäckauflagen. Rationelle und sichere Herstellung von Bienenstich, Florentinern, Nuss- und Mandelecken.

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

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

FRUFFI PLUS BANANA

Gebrauchsfertige Fruchtzubereitung mit Bananen. Back- und gefrierstabil zum Füllen von Gebäcken vor und/oder nach dem Backen

Produktname
Fruffi Plus Banana

Art.-Nr.	MDM-Nr.	Verpackung
24777	0153782	6 kg Eimer

#VEGANUARY

Top-Tipp: Vegane Angebote im Januar!

Die Nachfrage nach veganen Lebensmitteln steigt im Januar immens. Grund dafür ist die weltweite Veganuary-Aktion, die dazu aufruft, sich einen Monat lang vegan zu ernähren. Nutzen Sie den bereits etablierten Trend und **profitieren Sie vom veganen Marktwachstum!**

Grundrezeptur

Bananen-Rührmasse, vegan

Grundrezept-Nr. 02144

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Haferflocken, fein	**300 g**	Die Haferflocken mit dem Wasser vermischen und ca. 15 Minuten quellen lassen.
Wasser	400 g	
Vegan Cake & Muffin	**1.000 g**	**Vegan Cake & Muffin** und alle anderen Zutaten zuwiegen und bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren.
Boeson Backpulver	**5 g**	
Fruffi Plus Banana	**500 g**	
Speiseöl	350 g	**Rührzeit: 5 – 7 Min.**
Gesamt	2.555 g	

Schoko-Bananen-Rührmasse, vegan

Grundrezept-Nr. 02145

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Haferflocken, fein	**300 g**	Die Haferflocken mit dem Wasser vermischen und ca. 15 Minuten quellen lassen.
Wasser	475 g	
Vegan Cake & Muffin	**1.000 g**	**Vegan Cake & Muffin** und alle anderen Zutaten zuwiegen und bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren.
Meister Schokofix	**150 g**	
Boeson Backpulver	**10 g**	
Fruffi Plus Banana	**500 g**	**Rührzeit: 5 – 7 Min.**
Speiseöl	350 g	
Gesamt	2.785 g	

FACHLICHER TIPP:

AN STELLE VON FRUFFI PLUS BANANA KANN DIE GLEICHE MENGE AN REIFEN, GESCHÄLTEN BANANEN VERWENDET WERDEN.

SERVICE-CLUB:
*Holzbackform 700 ml
Art.-Nr. 02249, VE: 125 St.

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

Rezept-Nr. 07773

Banana-Cake „Walnuss“

Backzeit
ca. 70 Min.

STÜCKZAHL: 4

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Walnusskernbruch	250 g	Den Walnusskernbruch unter die Bananen-Rührmasse ziehen.
Bananen-Rührmasse, vegan mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	**2.550 g**	Je **Holzbackform*** ca. 700 g Masse einfüllen, etwas glattstreichen und abbacken. **Kerntemperatur: 94 °C**
Meister Gel Neutral Dekorpuder	**50g** 10 g	Nach dem Backen die Kuchen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und mit Dekorpuder absieben.
Gesamt	2.860 g	

Backtemperatur: 180 °C (60 °C u. der Temp. für Brötchen)

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Rezept-Nr. 07778

Backzeit ca. 70 Min.

Schoko-Banana-Cake

STÜCKZAHL: 4

ZUTATEN	GEWICHT
Lebkuchengewürz	10 g
Sauerkirschen, gesüßt und getrocknet	275 g
Schoko-Bananen-Rührmasse, vegan mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	**2.515 g**
Meister Schokata	**60 g**
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	**60 g**
Bananen Chips	40 g
Gesamt	2.960 g

HERSTELLUNG

Das Lebkuchengewürz und die getrockneten Sauerkirschen unter die Schoko-Bananen-Rührmasse ziehen.

Je **Holzbackform*** 700 g Rührmasse einfüllen, etwas glattstreichen und abbacken.

Kerntemperatur: 94 °C

Meister Schokata und **Meister Dreistern Kakaoglasur Chips** zusammen auf ca. 45°C erwärmen.

Die abgekühlten Kuchen mit der Glasur bestreichen und mit den Bananenchips bestreuen.

Backtemperatur	180 °C (60 °C u. der Temp. für Brötchen)

FACHLICHER TIPP:

DIE KUCHEN KÖNNEN AUCH IM STIKKENOFEN MIT NIEDRIGER UMWÄLZUNG BEI 160 °C, 70 – 80 MIN. GEBACKEN WERDEN.

Rezept-Nr. 07775

Backzeit
ca. 70 Min.

Banana-Cake „Walnuss-Feige“

STÜCKZAHL: 4

ZUTATEN	GEWICHT
Walnusskernbruch	175 g
Feigen, getrocknet	175 g
Bananen-Rührmasse, vegan mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	**2.450 g**
Meister Gel Neutral	**50 g**
Walnusskernbruch	50 g
Gesamt	2.900 g

HERSTELLUNG

Den Walnusskernbruch und die gewaschenen, grob zerkleinerten Feigen unter die Rührmasse ziehen. Je **Holzbackform*** ca. 700 g Masse einfüllen, etwas glattstreichen und abbacken.

Kerntemperatur: 94 °C

Nach dem Backen die Kuchen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und mit Walnusskernbruch bestreuen.

Backtemperatur	180 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen)

BESONDERS SAFTIG MIT FRÜCHTEN

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Rezept-Nr. 07777

Backzeit ca. 75 Min.

Schoko-Banana-Cake „Zimt“

STÜCKZAHL: 4

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Vari Flakes Zimt Haselnüsse, gehackt, geröstet	**200 g** 200 g	Die **Meister Vari Flakes Zimt** und die gehackten, gerösteten Haselnüsse unter die Rührmasse ziehen.
Schoko-Bananen-Rührmasse, vegan mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	**2.400 g**	Je **Holzbackform*** ca. 700 g Masse einfüllen, etwas glattstreichen und abbacken. **Kerntemperatur: 94 °C**
Meister Schokata **Meister Dreistern Kakaoglasur Chips**	**60 g** **60 g**	**Meister Schokata** und die **Meister Dreistern Kakaoglasur Chips** zusammen auf ca. 45 °C erwärmen.
Meister Vari Flakes Zimt	**20 g**	Die abgekühlten Kuchen mit der Glasur bestreichen und mit den **Meister Vari Flakes Zimt** bestreuen.
Gesamt	2.940 g	

Backtemperatur 180 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 07776

Backzeit
ca. 75 Min.

Banana-Cake „KiBa“

STÜCKZAHL: 4

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Haselnusskerne, grob gestoßen, geröstet	250 g	Die gerösteten und grob gestoßenen Haselnüsse unter die Bananen-Rührmasse ziehen.
Bananen-Rührmasse, vegan mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	**2.550 g**	Je **Holzbackform*** 350 g Rührmasse einfüllen und einen Streifen **Meister Kirschfüllung extra** (ca. 80 g) mit einem Spritzbeutel in die Mitte aufdressieren. Anschließend mit 350 g Rührmasse abdecken und etwas glattstreichen.
Meister Kirschfüllung extra	**320 g**	
Meister Karamellfix	**50 g**	**Meister Karamellfix** mit den Bananenchips mischen, auf die Kuchen aufstreuen und abbacken.
Bananen Chips	50 g	
		Kerntemperatur: 94 °C
Gesamt	3.220 g	

Backtemperatur 180 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen)

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Rezept-Nr. 07774

Backzeit ca. 70 Min.

Banana-Cake „Schoko-Mandel“

STÜCKZAHL: 4

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Feine Schokoladen-Tropfen	**175 g**
Mandeln, gestiftet, geröstet	175 g
Bananen-Rührmasse, vegan mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	**2.450 g**
Meister Karamellfix	**50 g**
Haferflocken, fein	50 g
Gesamt	2.900 g

HERSTELLUNG

Die Meister Feine Schokoladen-Tropfen und die gestifteten, gerösteten Mandeln unter die Bananen-Rührmasse ziehen.

Je **Holzbackform*** ca. 700 g Masse einfüllen, etwas glattstreichen und abbacken.

Kerntemperatur: 94 °C

Meister Karamellfix mit den Haferflocken vermischen, je Form ca. 25 g aufstreuen und abbacken.

Backtemperatur	180 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen)

INNEN SOFT, AUSSEN CRUNCHY

SERVICE-CLUB:
*Minirodon-Formenverband
Art.-Nr. 05878, VE: 1 St.

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

Rezept-Nr. 07779

Backzeit
30 Min.

Bananen-Happen „Walnuss“

STÜCKZAHL: 24

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Walnusskernbruch	200 g	Den Walnusskernbruch unter die Rührmasse ziehen.
Bananen-Rührmasse, vegan mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	**2.200 g**	Den **Minirodon-Formenverband*** etwas fetten, auspudern und je 100 g Masse einfüllen. Den Formenverband mit **Boeson Backtrennpapier** abdecken, ein Lochblech auflegen und abbacken. **Kerntemperatur: 92 °C**
Meister Gel Neutral Dekorpuder	**120 g** 25 g	Die abgekühlten Küchlein mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und leicht mit Dekorpuder absieben.
Gesamt	2.545 g	

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

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Rezept-Nr. 07780

Backzeit ca. 30 Min.

Schoko-Bananen-Happen „Zimt“

STÜCKZAHL: 24

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Vari Flakes Zimt Haselnüsse, gehackt, geröstet	**150 g** 150 g	Die **Meister Vari Flakes Zimt** und die gehackten, gerösteten Haselnüsse unter die Rührmasse ziehen.
Schoko-Bananen-Rührmasse, vegan mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	**2.100 g**	Den **Minirodon-Formenverband*** etwas fetten, auspudern und je 100 g Masse einfüllen. Den Formenverband mit **Boeson Backtrennpapier** abdecken, ein Lochblech auflegen und abbacken. **Kerntemperatur: 92 °C**
Meister Schokata **Meister Dreistern Kakaoglasur Chips**	**240 g** **240 g**	**Meister Schokata** und **Meister Dreistern Kakaoglasur Chips** zusammen auf ca. 45 °C erwärmen.
Meister Vari Flakes Zimt	**50 g**	Die abgekühlten Küchlein mit der Glasur überziehen und mit **Meister Vari Flakes Zimt** bestreuen.
Gesamt	2.930 g	

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

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Punkten mit Natürlichkeit

Daran kommt kein Kunde vorbei: Zur Verkaufsunterstützung bieten wir Ihnen eine große Auswahl an Werbemitteln wie Poster, Social-Media-Vorlagen, individualisierbare Couponkarten und zahlreiche Materialien für Ihre vegane Auslobung!

Plakat DIN A1

Das Bäcker Werbeportal

www.baecker-werbeportal.de
Kostenlose Beratung:
T 0800 428 428 4

Social Media Vorlagen

Couponkarte 10,5 × 21,0 cm

Minirodon-Formenverband
Art.Nr. 05878, VE: 1 St.

Im **Service-Club** bestellen:
T 0421 3502-860 | F 0421 3502-611
www.service-club.de

Holzbackform 700 ml
Art.-Nr.: 02249 / VE: 125 St.
ca. L 18 cm / B 11 cm / H 5,5 cm

Thekeneinschubblatt DIN A4

Gebäckeinstecker 4 cm

Thekenaufkleber 18,5 cm

Tischaufsteller DIN A6

Preisschild DIN A6

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

37092-10-0821

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

CSM INGREDIENTS