

Gemeinsam -
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

DIE PERFEKTEN WELLEN

Genusswellen von fruchtig bis schokoladig

Erfolgsrezept Nr. **1087**



Immer eine Erfolgswelle

Verwandeln Sie den beliebten Klassiker Donauwellen jetzt in neue, individuelle und absatzstarke „Genusswellen“ – mit **Meister Rühr-Tradition** sowie mit abwechslungsreichen Fruchtfüllungen und praktischen Hilfsmitteln zur Herstellung! Konsumenten verlangen immer mehr nach innovativen Genusserlebnissen. Darum nutzen Sie jetzt die Chance, sich vom Wettbewerb abzugrenzen und mit einer Vielfalt an köstlich-fruchtigen Gebäckwellen in meisterlicher Qualität zu überraschen.

Meister Rühr-Tradition

Art.-Nr. 89928,
25-kg-Sack
Clean Label
und Palmfrei

Erfüllen Sie den Wunsch Ihrer Kunden und lassen Sie sich von unserem Erfolgskonzept für die perfekten Wellen tragen!



100% Mix

Hoher Convenience-Grad

Gute Fließfähigkeit
bei guter Massenstabilität

Einfache, sichere Verarbeitung

Blechkuchen haben
mehr Höhe / Volumen

Bei gleicher Einwaage – hohe Gebäcke
mit herausragender Tragfähigkeit

Clean Label & Palmfrei

Entspricht dem Verbraucherwunsch
nach Natürlichkeit und Nachhaltigkeit

Für perfekte Genusswellen:



1. Wellenspachtel zum Abklatschen. Für eine schnellere, rationellere Herstellung.



2. Abstreifschiene für Bleche zum Abstreifen von Sahne und Cremes. Für ebene Spiegel.



Wellenspachtel

Art.-Nr. 04257, VE: 1 St.
188 x 122 mm



Abstreifschiene

Art.-Nr. 04258, VE: 1 St.
500 x 60 mm

Fantastische Füllungen

Lieblingswellen für jeden Geschmack und jede Saison

NEU



Meister Zitronenfüllung

Die gebrauchsfertige Füllung begeistert mit spritzig-erfrischem Zitronengeschmack und harmoniert perfekt mit süßen Gebäcken. (40 % Fruchtgehalt)



Meister Fruchtfüllung Apfel

Überzeugt durch eine glänzende Optik und durch feinen Fruchtgeschmack. (90 % Fruchtgehalt!)



Meister Fruchtfüllung Orange

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



Meister Kirschfüllung Extra

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

NEU



Meister Bananen-Füllung

Gebrauchsfertige Fruchtfüllung aus Bananen. Back- und gefrierstabil, zum Füllen von Gebäcken vor- und/oder nach dem Backen. Mit 71% Fruchtgehalt.



Meister Fruchtfüllung Aprikose

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



Meister Tropic-Füllung

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



Meister Fruchtfüllung Gartenbeeren

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



Meister Amarena-Kirsch-Füllung

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



Meister Erdbeer-Füllung

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



Meister Blaubeer-Füllung

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



Meister Himbeer-Füllung

Die Füllung garantiert hervorragenden Himbeergeschmack. Ohne Zusatz von Aromen.



Meister Pflaumen-Füllung

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

GRUNDREZEPTE

Rührmasse mit Speiseöl

Grundrezept-Nr. 01866

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Rühr-Tradition	1.000 g	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt, aber nicht schaumig rühren. Rührzeit: 5–7 Minuten
Speiseöl: Raps	400 g	
Wasser	400 g	
Gesamt	1.800 g	

Karamell-Rührmasse, tragfähig

Grundrezept-Nr. 01754

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
American Toffee Cake	2.000 g	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer glatt rühren. Rührzeit: 5 Minuten
Weizenstärke	200 g	
Vollei	700 g	
Speiseöl: Raps	600 g	
Wasser	560 g	
Gesamt	4.060 g	

Grundkrem

Grundrezept-Nr. 01612

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Creme extra	400 g	Meister Creme extra und Wasser 3–5 Minuten in der Anschlagmaschine bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.
Wasser	1.000 g	
Gesamt	1.400 g	

Quarkcreme

Grundrezept-Nr. 08044

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister eisella Krem	600 g	Meister eisella Krem mit der geschmeidigen Meister Goldcreme , Puderzucker und Salz gut verrühren.
Meister Goldcreme	600 g	
Puderzucker	50 g	Die Flüssigkeit nach und nach zugeben und ca. 10 Minuten bei schneller Geschwindigkeit bis zu einem Litergewicht von ca. 420 g aufschlagen. Den temperierten Speisequark zum Schluss kurz unterrühren.
Speisesalz	2 g	
Wasser, ca. 30 °C	350 g	
Speisequark 20% Fett i. Tr.	1.500 g	Fachlicher Tipp: An Stelle von Speisequark kann auch Frischkäse verwendet werden.
Gesamt	3.102 g	

Rezept-Nr. 07937

Backzeit
ca. 35 Min.



Erdbeer-Quark Welle

STÜCKZAHL: 22

ZUTATEN

GEWICHT

Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	1.300 g
Meister Erdbeer-Füllung	550 g
Quarkcreme mit Meister eisella Kream (s. Grundrezept)	1.250 g
Lebensmittelfarbe rot, fettlöslich	2 g
Meister Sahnessa Erdbeer	4 g
Meister eisella Kream	55 g
Weißer Schokoladenspäne	20 g
Gesamt	3.181 g

HERSTELLUNG

Ein Alu-Blech (ca. 60 x 20 cm) fetten, mit einer Vorstellungschiene versehen und die Rührmasse aufstreichen.

Meister Erdbeer-Füllung längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.

Die Quarkcreme auf den ausgekühlten Boden aufstreichen, mit dem Wellenspachtel die Oberfläche gestalten und zum Absteifen kühl stellen.

Meister Sahnessa Erdbeer vermahlen, mit der auf ca. 45 °C temperierten **Meister eisella Kream** verrühren und mit fettlöslicher Lebensmittelfarbe einfärben.

Die durchgekühlte Schnitte mit der Glasur abfilieren, mit den Spänen aus weißer Schokolade dekorieren und in gewünschter Größe Stücke, z.B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.

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





Rezept-Nr. 07934

Backzeit
ca. 35 Min.



Nordische Welle

STÜCKZAHL: 22

ZUTATEN	GEWICHT
Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	1.300 g
Zimt	10 g
Meister Pflaumen-Füllung	550 g
Rum-Zimt-Creme:	
Meister Cremin	1.000 g
Rum 38 %	30 g
Zimt	10 g
Dekorpuder	6 g
Zimt	3 g
Meister Haselnuss Glasur	55 g
Gesamt	2.964 g

HERSTELLUNG

Ein Alu-Blech (ca. 60 x 20 cm) fetten, mit einer Vorstellungschiene versehen und 700 g Rührmasse aufstreichen.

Den Zimt unter die restliche Rührmasse (600 g) ziehen, diese auf die helle Rührmasse auftragen und 550 g **Meister Pflaumen-Füllung** längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.

Rum-Zimt-Creme:

Meister Cremin ca. 5 Min. mit einem mittelfeinen Besen bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.

Anschließend Rum und Zimt zugeben und weitere 10 Min. bis zum vollen Volumen aufschlagen.

Litergewicht: ca. 450 g

Die Rum-Zimt-Creme auf den Boden aufstreichen und die Oberfläche mit dem Wellenspachtel gestalten.

Den Dekorpuder mit dem Zimt mischen, die Schnitte schräg halten und mit dem Zimt-Dekorpuder leicht absieben.

Nun die Schnitte mit der aufgelösten **Meister Haselnuss Glasur** abfilieren, in gewünscht große Stücke z.B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.

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

Rezept-Nr. 07936

Backzeit
ca. 35 Min.



KiBa Welle

STÜCKZAHL: 22

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	1.300 g	Ein Alu-Blech (ca. 60 x 20 cm) fetten, mit einer Vorstellungschiene versehen und die Rührmasse aufstreichen.
Meister Kirschfüllung extra	550 g	Meister Kirschfüllung extra längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.
Bananen-Creme: Pati Whip Vegan Meister Sahnessa Neutral Wasser Meister Bananenfüllung	400 g 80 g 100 g 400 g	Bananen-Creme: Pati Whip Vegan bis zur gewünschten Festigkeit aufschlagen. Meister Sahnessa Neutral mit dem Wasser glatt rühren, die Meister Bananenfüllung einrühren und unter die aufgeschlagene Pati Whip Vegan ziehen. Die Bananen-Creme auf den Boden aufstreichen, mit dem Abstreifer abziehen und zum Absteifen kühl stellen.
Fruchtspiegel „Kirsch“: Meister Sahnessa Neutral Wasser, ca. 60 °C Meister Kirschfüllung extra	80 g 120 g 500 g	Fruchtspiegel „Kirsch“: Meister Sahnessa Neutral mit dem ca. 60 °C heißen Wasser glatt rühren und anschließend die Meister Kirschfüllung extra einrühren. Den Fruchtspiegel Kirsch gleichmäßig auf die Bananen-Creme aufstreichen, in gewünscht große Stücke, z.B. 10 x 5 cm einteilen, schneiden und mit Bananen-Chips dekorieren.
Bananen-Chips	20 g	
Gesamt	3.550 g	

Backtemperatur

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





Rezept-Nr. 07935

Backzeit
ca. 35 Min.



Stracciatella Welle

STÜCKZAHL: 22

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	1.200 g	Ein Alu-Blech (ca. 60 x 20 cm) fetten, mit einer Vorstellschiene versehen.
Meister Schokofix	90 g	Meister Schokofix mit dem Wasser und dem Vollei glatt rühren und unter die Rührmasse ziehen.
Wasser	45 g	
Vollei	45 g	
Grundkrem Meister Creme extra (s. Grundrezept)	500 g	Anschließend die Schoko-Rührmasse gleichmäßig auf das Alu-Blech aufstreichen, die Grundkrem längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.
Crème-Gourmet: Meister Creme Gourmet Wasser, kalt	450 g 900 g	Crème-Gourmet: Meister Creme Gourmet mit dem Wasser verrühren und in der Anschlagmaschine mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit ca. 5 Min. bis zu einem Litergewicht von ca. 650 g aufschlagen.
Schokoladen-Späne	100 g	
Meister Gel-Neutral Schokoladen-Späne	50 g 20 g	Mit dem Wellenspachtel die Oberfläche formen, mit Meister Gel Neutral abglänzen und mit Schokoladen-Spänen bestreuen. Anschließend in gewünscht große Stücke, z.B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.
Gesamt	3.400 g	
Backtemperatur		190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 07931

Backzeit
ca. 35 Min.



Salty-Caramel Welle

STÜCKZAHL: 22

ZUTATEN

GEWICHT

Karamell-Rührmasse, tragfähig mit American Toffee Cake (s. Grundrezept)	1.400 g
Grundkrem mit Meister Creme extra (s. Grundrezept)	500 g
Brezelsalz	8 g
Karamell-Creme: Meister Cremin	525 g
Aromapaste Karamell	25 g
Grundkrem mit Meister Creme extra (s. Grundrezept)	275 g
Meister Haselnuss Glasur	50 g
Erdnuss geröstet und gesalzen	30 g
Gesamt	2.813 g

HERSTELLUNG

Ein Alu-Blech (ca. 60 x 20 cm) fetten und mit einer Vorstellschneide versehen.

Die Karamell-Rührmasse, tragfähig gleichmäßig aufstreichen, die Grundkrem längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.

Nach dem Backen das Brezelsalz aufstreuen.

Karamell-Creme:

Meister Cremin ca. 5 Min. mit einem mittelfeinen Besen bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.

Anschließend die Aromapaste Karamell und die Grundkrem zugeben und weitere 10 Min. bis zum vollen Volumen aufschlagen.

Litergewicht: ca. 450 g

Mit aufgelöster **Meister Haselnuss Glasur** abylieren, mit den gesalzenen, gehackten Erdnüssen bestreuen und in gewünscht große Stücke, z.B. 5 x 10 cm einteilen und schneiden.

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



Tipp:

Gestalten Sie Ihr individuelles Plakat mit eigenem Logo!



Entdecken Sie den Baukasten im Bäcker Werbeportal unter www.baecker-werbeportal.de



Rezept-Nr. 07932

Backzeit
ca. 35 Min.



Blaubeer Welle

STÜCKZAHL: 22

ZUTATEN	GEWICHT
Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	1.250 g
Schoko-Masse: Meister Schokofix	40 g
Vollei	20 g
Wasser	20 g
Meister Blaubeer-Füllung	550 g
Gourmet-Creme: Meister Creme Gourmet	350 g
Wasser, kalt	700 g
Fruchtspiegel "Blaubeer": Meister Sahnessa Neutral	80 g
Wasser, ca. 60 °C	120 g
Meister Blaubeer-Füllung	500 g
Weißer Schokoladenspäne	20 g
Gesamt	3.650 g

HERSTELLUNG

Ein Alu-Blech (ca. 60 x 20 cm) fetten, mit einer Vorstellschiene versehen und 700 g Rührmasse aufstreichen.

Schoko-Masse:

Meister Schokofix mit dem Vollei und dem Wasser glatt rühren und unter 550 g Rührmasse ziehen.

Nun die Schoko-Masse auf die Rührmasse auftragen, 550 g Meister Blaubeer-Füllung längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.

Gourmet-Creme:

Meister Creme Gourmet mit dem Wasser kurz verrühren und in der Anschlagmaschine mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit ca. 5 Minuten bis zu einem Litergewicht von ca. 650 g aufschlagen.

Die Gourmet-Creme auf den Boden aufstreichen, mit dem Abzieher glatt abziehen und zum absteifen kühl stellen.

Fruchtspiegel "Blaubeer":

Meister Sahnessa Neutral mit dem ca. 60 °C heißem Wasser glatt rühren und anschließend die **Meister Blaubeer-Füllung** einrühren.

Anschließend den Blaubeer-Spiegel auf die abgesteifte Schmitte auftragen, mit Weißen-Dekor-Spänen dekorieren und nach dem Durchgelieren in gewünscht große Stücke einteilen und schneiden.

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

Rezept-Nr. 07933

Backzeit
ca. 35 Min.



Sommer Welle

STÜCKZAHL: 22

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	1.250 g	Ein Alu-Blech (ca. 60 x 20 cm) fetten, mit einer Vorstellschiene versehen und 700 g Rührmasse aufstreichen.
Schoko-Masse: Meister Schokofix Vollei Wasser	40 g 20 g 20 g	Schoko-Masse: Meister Schokofix mit dem Vollei und dem Wasser glatt rühren und unter 550 g Rührmasse ziehen. Nun die Schoko-Masse auf die Rührmasse auftragen, 550 g
Meister Zitronenfüllung	550 g	Meister Zitronenfüllung längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.
Zitronenkrem: Meister Creme extra Wasser Meister Zitronenfüllung	170 g 430 g 600 g	Zitronenkrem: Meister Creme extra und Wasser 3–5 Minuten in der Anschlagmaschine bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen und die Meister Zitronenfüllung zum Schluss unterlaufen lassen. Nun die Zitronenkrem auf den Boden aufstreichen.
Baiser: Meister Eiweiß-Mix Zucker Wasser	30 g 140 g 140 g	Baiser: Meister Eiweiß-Mix mit dem Zucker mischen, das Wasser zugeben und mit einem feinen Besen zu einem plastischen Schnee aufschlagen.
Zucker Marguerite Vanille Kochcreme Puderzucker	70 g 8 g 20 g	Anschließend den restlichen Zucker mit der Marguerite Vanille Kochcreme mischen und unter den Eischnee ziehen. Nun das Baiser aufstreichen, mit dem Wellenspachtel die Oberfläche gestalten, mit Puderzucker absieben und bei ca. 200 °C ca. 15 Minuten backen bis die Oberfläche stabil ist.
Gesamt	3.488 g	Nach dem Erkalten in gewünscht große Stücke, z.B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.

Backtemperatur

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





Rezept-Nr. 07938

Backzeit
ca. 35 Min.



Karibik Welle

STÜCKZAHL: 22

ZUTATEN	GEWICHT
Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	1.250 g
Schoko-Masse:	
Meister Schokofix	40 g
Vollei	20 g
Wasser	20 g
Meister Tropic-Füllung	550 g
Kokos-Creme:	
Meister Sahnessa Neutral	90 g
Wasser	80 g
Kokos-Likör	20 g
Kokosraspel, mittel, geröstet	90 g
Grundcreme mit Meister Creme extra (s. Grundrezept)	500 g
Pati Whip Vegan	500 g
Meister Schokata	55 g
Kokosraspeln, mittel, geröstet	20 g
Gesamt	3.235 g

SERVICE-CLUB:

Gebäckbrücke
Art.-Nr. 02158, VE: 1 St.

Zu bestellen unter:
Fax: 0421-3502-611
Tel.: 0421-3502-860

HERSTELLUNG

Ein Alu-Blech (ca. 60x20 cm) fetten, mit einer Vorstellungschiene versehen und 700 g Rührmasse aufstreichen.

Schoko-Masse:

Meister Schokofix mit dem Vollei und dem Wasser glatt rühren und unter 550 g Rührmasse ziehen. Nun die Schoko-Masse auf die Rührmasse auftragen, 550 g **Meister Tropic-Füllung** längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.

Kokos-Creme:

Meister Sahnessa Neutral mit dem Wasser und dem Kokos-Likör verrühren. Anschließend mit den gerösteten Kokosraspeln und der Grundcreme glatt rühren.

Zum Schluss die aufgeschlagene **Pati Whip Vegan** unterziehen.

Die Kokos-Creme auf den Boden aufstreichen, mit dem Wellenspachtel die Oberfläche gestalten und zum Absteifen kühl stellen.

Nach dem Absteifen mit aufgelöster **Meister Schokata** abfließen, mit den Kokosraspeln dekorieren und in gewünscht große Stücke z.B. 5 x 10 cm einteilen und schneiden.

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

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