

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

## Karamell-Rührmasse, tragfähig

Grundrezept-Nr. 01754

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

## Grundkrem

Grundrezept-Nr. 01612

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
<b>Meister Creme extra</b>	<b>400 g</b>	<b>Meister Creme extra</b> 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
<b>Meister eisella Krem</b>	<b>600 g</b>	<b>Meister eisella Krem</b> mit der geschmeidigen <b>Meister Goldcreme</b> , Puderzucker und Salz gut verrühren.
<b>Meister Goldcreme</b>	<b>600 g</b>	
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	<b>Fachlicher Tipp:</b> 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 <b>Meister Rühr-Tradition</b> (s. Grundrezept)	1.300 g
<b>Meister Erdbeer-Füllung</b>	550 g
Quarkcreme mit <b>Meister eisella Kream</b> (s. Grundrezept)	1.250 g
Lebensmittelfarbe rot, fettlöslich	2 g
<b>Meister Sahnessa Erdbeer</b>	4 g
<b>Meister eisella Kream</b>	55 g
Weißer Schokoladenspäne	20 g
<b>Gesamt</b>	<b>3.181 g</b>

### 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 <b>Meister Rühr-Tradition</b> (s. Grundrezept)	1.300 g
Zimt	10 g
<b>Meister Pflaumen-Füllung</b>	550 g
<b>Rum-Zimt-Creme:</b>	
<b>Meister Cremin</b>	1.000 g
Rum 38 %	30 g
Zimt	10 g
Dekorpuder	6 g
Zimt	3 g
<b>Meister Haselnuss Glasur</b>	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 <b>Meister Rühr-Tradition</b> (s. Grundrezept)	<b>1.300 g</b>	Ein Alu-Blech (ca. 60 x 20 cm) fetten, mit einer Vorstellungschiene versehen und die Rührmasse aufstreichen.
<b>Meister Kirschfüllung extra</b>	<b>550 g</b>	<b>Meister Kirschfüllung extra</b> längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.
<b>Bananen-Creme:</b> <b>Pati Whip Vegan</b> <b>Meister Sahnessa Neutral</b> Wasser <b>Meister Bananenfüllung</b>	<b>400 g</b> <b>80 g</b> <b>100 g</b> <b>400 g</b>	<b>Bananen-Creme:</b> <b>Pati Whip Vegan</b> bis zur gewünschten Festigkeit aufschlagen. <b>Meister Sahnessa Neutral</b> mit dem Wasser glatt rühren, die <b>Meister Bananenfüllung</b> einrühren und unter die aufgeschlagene <b>Pati Whip Vegan</b> ziehen.  Die Bananen-Creme auf den Boden aufstreichen, mit dem Abstreifer abziehen und zum Absteifen kühl stellen.
<b>Fruchtspiegel „Kirsch“:</b> <b>Meister Sahnessa Neutral</b> Wasser, ca. 60 °C <b>Meister Kirschfüllung extra</b>	<b>80 g</b> <b>120 g</b> <b>500 g</b>	<b>Fruchtspiegel „Kirsch“:</b> <b>Meister Sahnessa Neutral</b> mit dem ca. 60 °C heißen Wasser glatt rühren und anschließend die <b>Meister Kirschfüllung extra</b> 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 <b>Meister Rühr-Tradition</b> (s. Grundrezept)	<b>1.200 g</b>	Ein Alu-Blech (ca. 60 x 20 cm) fetten, mit einer Vorstellschiene versehen.
<b>Meister Schokofix</b>	<b>90 g</b>	<b>Meister Schokofix</b> mit dem Wasser und dem Vollei glatt rühren und unter die Rührmasse ziehen.
Wasser	45 g	
Vollei	45 g	
<b>Grundkrem</b> <b>Meister Creme extra</b> (s. Grundrezept)	<b>500 g</b>	Anschließend die Schoko-Rührmasse gleichmäßig auf das Alu-Blech aufstreichen, die Grundkrem längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.
<b>Creme-Gourmet:</b> <b>Meister Creme Gourmet</b> Wasser, kalt	<b>450 g</b> 900 g	<b>Creme-Gourmet:</b> <b>Meister Creme Gourmet</b> 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	
<b>Meister Gel-Neutral</b> Schokoladen-Späne	<b>50 g</b> 20 g	Mit dem Wellenspachtel die Oberfläche formen, mit <b>Meister Gel Neutral</b> 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 <b>American Toffee Cake</b> (s. Grundrezept)	1.400 g
Grundkrem mit <b>Meister Creme extra</b> (s. Grundrezept)	500 g
Brezelsalz	8 g
<b>Karamell-Creme: Meister Cremin</b>	525 g
Aromapaste Karamell	25 g
Grundkrem mit <b>Meister Creme extra</b> (s. Grundrezept)	275 g
<b>Meister Haselnuss Glasur</b>	50 g
Erdnuss geröstet und gesalzen	30 g
<b>Gesamt</b>	<b>2.813 g</b>

### 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](http://www.baecker-werbeportal.de)

Genießen Sie unsere leckeren Genusswellen mit lockerem Rührteig und fantastischer Karamellfüllung!

Ihr Logo



Rezept-Nr. 07932

Backzeit  
ca. 35 Min.



## Blaubeer Welle

STÜCKZAHL: 22

ZUTATEN	GEWICHT
Rührmasse mit Speiseöl mit <b>Meister Rühr-Tradition</b> (s. Grundrezept)	1.250 g
<b>Schoko-Masse:</b> <b>Meister Schokofix</b>	40 g
Vollei	20 g
Wasser	20 g
<b>Meister Blaubeer-Füllung</b>	550 g
<b>Gourmet-Creme:</b> <b>Meister Creme Gourmet</b>	350 g
Wasser, kalt	700 g
<b>Fruchtspiegel "Blaubeer":</b> <b>Meister Sahnessa Neutral</b>	80 g
Wasser, ca. 60 °C	120 g
<b>Meister Blaubeer-Füllung</b>	500 g
Weißer Schokoladenspäne	20 g
<b>Gesamt</b>	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 Schnittfläche 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 <b>Meister Rühr-Tradition</b> (s. Grundrezept)	<b>1.250 g</b>	Ein Alu-Blech (ca. 60 x 20 cm) fetten, mit einer Vorstellschiene versehen und 700 g Rührmasse aufstreichen.
<b>Schoko-Masse:</b> <b>Meister Schokofix</b> Vollei Wasser	<b>40 g</b> 20 g 20 g	<b>Schoko-Masse:</b> <b>Meister Schokofix</b> mit dem Vollei und dem Wasser glatt rühren und unter 550 g Rührmasse ziehen.  Nun die Schoko-Masse auf die Rührmasse auftragen, 550 g
<b>Meister Zitronenfüllung</b>	<b>550 g</b>	<b>Meister Zitronenfüllung</b> längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.
<b>Zitronenkrem:</b> <b>Meister Creme extra</b> Wasser <b>Meister Zitronenfüllung</b>	<b>170 g</b> 430 g <b>600 g</b>	<b>Zitronenkrem:</b> <b>Meister Creme extra</b> und Wasser 3–5 Minuten in der Anschlagmaschine bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen und die <b>Meister Zitronenfüllung</b> zum Schluss unterlaufen lassen. Nun die Zitronenkrem auf den Boden aufstreichen.
<b>Baiser:</b> <b>Meister Eiweiß-Mix</b> Zucker Wasser	<b>30 g</b> 140 g 140 g	<b>Baiser:</b> <b>Meister Eiweiß-Mix</b> mit dem Zucker mischen, das Wasser zugeben und mit einem feinen Besen zu einem plastischen Schnee aufschlagen.
Zucker <b>Marguerite Vanille Kochcreme</b> Puderzucker	70 g <b>8 g</b> 20 g	Anschließend den restlichen Zucker mit der <b>Marguerite Vanille Kochcreme</b> 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 <b>Meister Rühr-Tradition</b> (s. Grundrezept)	1.250 g
<b>Schoko-Masse:</b>	
<b>Meister Schokofix</b>	40 g
Vollei	20 g
Wasser	20 g
<b>Meister Tropic-Füllung</b>	550 g
<b>Kokos-Creme:</b>	
<b>Meister Sahnessa Neutral</b>	90 g
Wasser	80 g
Kokos-Likör	20 g
Kokosraspel, mittel, geröstet	90 g
Grundcreme mit <b>Meister Creme extra</b> (s. Grundrezept)	500 g
<b>Pati Whip Vegan</b>	500 g
<b>Meister Schokata</b>	55 g
Kokosraspeln, mittel, geröstet	20 g
<b>Gesamt</b>	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