

Gemeinsam –
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

MEISTER SAHNESSA NEUTRAL VEGAN
MEISTER SAHNESSA SCHOKO VEGAN

Cremiger Genuss – aber vegan!

Erfolgsrezept Nr. **1079**



VEGANE REZEPTE

DIE IDEALE ANWENDUNG FÜR PFLANZLICHEN GENUSS

Perfekte Krems mit Sahnessa Vegan

Vegane Ernährung ist nicht nur ein anhaltender, sondern auch stark wachsender und zukunftsweisender Trend: Rund 2,6 Millionen Menschen in Deutschland lebten 2020 vegan – eine Verdoppelung der Zahl von 2016!

Daher ist das neue **Meister Sahnessa Vegan** perfekt, um sich mit veganen Alternativen und neuen Rezepten in Ihrem Gebäckangebot abzuheben und so neue Kundinnen und Kunden zu erreichen.

Quelle: Veganz Group AG: Ernährungsreport 2020

MEISTER SAHNESSA NEUTRAL VEGAN



MEISTER SAHNESSA SCHOKO VEGAN



VEGAN IST IM TREND:

0,1%
2008



1,6%
2016



3,2%
2020

Anteil von Veganerinnen und Veganern an der Gesamtbevölkerung in Deutschland

Quellen: Nationale Verzehrsstudie II; Skopos Studie; Veganz Group AG: Ernährungsreport 2020

Grundrezept-Nr. 02104

Mürbeteig

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister Mürbteigfix	1.000 g	Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Fachlicher Tipp: Um einen plastischeren Teig zu bekommen, kann 20 g Sojamehl dem Mehl untergemischt werden.
Meister Goldback	400 g	
Wasser	100 g	
GESAMT	1.500 g	

Grundrezept-Nr. 02159

Leichte Rührmasse

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Vegan Cake & Muffin	1.000 g	Alle Zutaten mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen. Rührzeit: 3 Min. Litergewicht: 1.060 g
Boeson Backpulver	10 g	
Speiseöl	350 g	
Wasser	440 g	
GESAMT	1.800 g	

Grundrezept-Nr.: 02120

Kakao-Rührmasse

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Vegan Cake & Muffin	1.000 g	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren. Rührzeit: 5 – 7 Min.
Meister Schokofix	150 g	
Speiseöl	350 g	
Wasser	475 g	
GESAMT	1.975 g	

Grundrezept-Nr.: 01467

Kakao-Streusel

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister Goldback	2.500 g	Meister Goldback mit dem Zucker glatt arbeiten.
Zucker	2.500 g	
Weizenmehl Type 550	3.750 g	Weizenmehl, Kakaopulver und Boeson Backpulver miteinander versieben und anschließend alles zu Streusel verarbeiten.
Kakopulver, fettarm	175 g	
Boeson Backpulver	20 g	
GESAMT	8.945 g	

VEGANE REZEPTE

Rezept-Nr. 07852

Schoko-Creme-Torte

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Vegane Kakao-Rührmasse mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	2.000 g	Die Vegane Kakao-Rührmasse in 5 Alu-Ringe (Ø 16 cm) einfüllen und abbacken. Die ausgekühlten Böden aus den Ringen schneiden und halbieren.
Kakao-Streusel (s. Grundrezept)	1.000 g	Den Kakao-Streusel auf ein Alu-Blech aufstreuen und abbacken.
Meister Schokata	750 g	Nach dem Backen die Streusel mit einem Rollholz zerkleinern und unter die aufgelöste Meister Schokata rühren. Anschließend in 10 geölte und mit Puderzucker ausgesiebte Ringe (Ø 18 cm) verteilen, mit der Palette gut andrücken, sofort je einen Boden auflegen und etwas andrücken.
Schoko-Creme: Meister Sahnessa Schoko Vegan	500 g	Schoko-Creme: Meister Sahnessa Schoko Vegan mit dem temperierten Wasser glatt rühren und die bis zur gewünschten Konsistenz aufgeschlagene Pati Whip Vegan unterziehen.
Wasser, ca. 40 °C	625 g	
Pati Whip Vegan	2.500 g	
Marguerite Miroir chocolat Meister Schokata	300 g 200 g	Nach dem Durchkühlen mit Marguerite Miroir Chocolat abstreichen, den Ring abziehen und mit aufgelöster Meister Schokata dekorieren.
GESAMT	7.875 g	10 Stück



Backzeit: ca. 36 Min.



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





Rezept-Nr. 07849

Holländer-Kirsch-Schnitte

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Weizenmehl Type 550	1.000 g	Aus den Zutaten einen Teig herstellen.
Speisesalz	15 g	Knetzeit:
Zucker	30 g	im Spiralknetzer: ca. 2 Min. mischen
Wasser	625 g	ca. 4 Min. kneten
		Teigruhe: ca. 10 Minuten
Meister Goldzieh-Platte	1.000 g	Die Meister Goldzieh-Platte in den Teig einschlagen und 4 doppelte Touren geben. Den Blätterteig auf ca. 240 x 40 cm, ca. 2 mm stark ausrollen und auf 4 Alu-Bleche (ca. 60 x 40 cm) auflegen, gut entspannen lassen, stippen und abbacken.
Meister Kirschfüllung extra	2.000 g	Zwei Alu-Bleche (ca. 60 x 40 cm) mit einer Vorstellschiene versehen, je einem gebackenen Blätterteigboden einlegen und die Meister Kirschfüllung extra in je 4 Streifen längs aufspritzen.
Kirschwasser-Creme:		Kirschwasser-Creme:
Meister Sahnessa Neutral Vegan	900 g	Meister Sahnessa Neutral Vegan mit dem temperierten Wasser und dem Kirschwasser glatt rühren und die stabil aufgeschlagene Pati Whip Vegan unterziehen.
Wasser, ca. 60 °C	375 g	Je 2.350 g Kirschwasser-Creme auf einen Blätterteigboden auftragen und zum Absteifen kühl stellen
Kirschwasser	375 g	
Pati Whip Vegan	3.000 g	
Himbeer-Konfitüre	400 g	Zwei Blätterteigböden mit aufgekochter Himbeerkonfitüre einstreichen, mit Fondant glasieren, in ca. 5 x 10 cm große Stücke schneiden, auf die Kirschwasser-Creme auflegen und wie gewünscht dekorieren.
Fondant	400 g	
GESAMT	10.120 g	88 Stück



Backzeit: ca. 22 Min.



Backtemperatur: 210 °C
(30 °C u. der Temp. für Brötchen)

VEGANE REZEPTE



Rezept-Nr. 07848

Tropic-Schnitte

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Mürbeteig, vegan mit Meister Mürbeteigfix (s. Grundrezept)	850 g	1 Alu-Blech mit hohem Rand (ca. 60 x 40 cm) fetten, mit Mürbeteig (ca. 2,5 mm stark) auslegen, stippen und abbacken.
Leichte Rührmasse mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	1.800 g	1 Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, mit einer Vorstellschiene versehen einen Bogen Boeson Backtrennpapier einlegen, die „Leichte Rührmasse“ aufstreichen und ohne Dampf abbacken.
Aprikosenkonfitüre Meister Tropic-Füllung	150 g 2.000 g	Die Aprikosenkonfitüre auf den Mürbeteigboden aufstreichen, den Rührmassenboden auflegen, das Backpapier abziehen und die Meister Tropic-Füllung aufstreichen.
Vegane Creme mit Pati Whip Vegan (s. Grundrezept)	2.000 g	Anschließend die Vegane Creme aufstreichen, grob abklatschen und zum Absteifen kühl stellen.
Meister Gel Neutral Kokosraspel, geröstet	150 g 50 g	Nach dem Durchkühlen die Schnitte mit Meiser Gel Neutral abglänzen, mit gerösteten Kokosraspeln bestreuen. Den Blechkuchen in 6 Quadrate einteilen und schneiden. Dann die Quadrate halbieren, sodass 12 dreieckige Kleintorten entstehen.
GESAMT	7.000 g	12 Stück



Backzeit: ca. 18 Min.



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

Rezept-Nr. 07851

Schoko-Rum-Creme-Schnitte

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Mürbeteig, vegan mit Meister Mürbeteigfix (s. Grundrezept)	750 g	1 Alu-Blech mit hohem Rand (ca. 60 x 40 cm) fetten, mit Mürbeteig (2 mm stark) auslegen, stippen und abbacken
Leichte Rührmasse, vegan mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	1.500 g	1 Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, mit einer Vorstellschiene versehen einen Bogen Boeson Backtrennpapier einlegen, die „Leichte Rührmasse“ aufstreichen und ohne Dampf abbacken.
Aprikosenkonfitüre	150 g	Die Aprikosenkonfitüre auf den Mürbeteigboden aufstreichen, den Rührmassenboden auflegen, das Backtrennpapier abziehen und 8 Streifen Meister Fruchtfüllung Aprikose aufspritzen.
Meister Fruchtfüllung Aprikose	800 g	
Schoko-Creme: Meister Sahnessa Schoko Vegan	200 g	Schoko-Creme: Meister Sahnessa Schoko Vegan mit dem temperierten Wasser glatt rühren und die bis zur gewünschten Konsistenz aufgeschlagene Pati Whip Vegan unterziehen.
Wasser, ca. 40 °C	250 g	Nun die Schoko-Creme mit einem Spritzbeutel zwischen die Füllung spritzen und glatt streichen.
Pati Whip Vegan	1.000 g	
Rum-Creme: Meister Sahnessa Neutral Vegan	280 g	Rum-Creme: Meister Sahnessa Neutral Vegan mit dem temperierten Wasser und dem Rum glatt rühren und die stabil aufgeschlagene Pati Whip Vegan unterziehen.
Rum	150 g	Anschließend die Rum-Creme auf die Schoko-Creme aufstreichen und zum Absteifen kalt stellen.
Wasser, ca. 60 °C	100 g	
Pati Whip Vegan	1.000 g	
Meister Fruchtfüllung Aprikose	350 g	Nach dem Durchkühlen die Meister Fruchtfüllung Aprikose mit dem Marguerite Miroir Neutre temperieren und gleichmässig aufstreichen. Die Schnitte wie gewünscht schneiden und dekorieren.
Marguerite Miroir Neutre	350 g	
GESAMT	6.735 g	44 Stück



Backzeit: ca. 18 Min.



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



Gemeinsam –
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Begeistern Sie Ihre Kunden
mit Sahnessa Vegan:



MEISTER SAHNESSA NEUTRAL VEGAN



Vegane Stabilisator für nicht fruchtige
Krems und Füllungen

Produktname		
Meister Sahnessa Neutral Vegan		
Art.-Nr.	MDM-Nr.	Verpackung
03222	10260487	3 x 1 kg Beutel

MEISTER SAHNESSA SCHOKO VEGAN



Vegane Stabilisator mit Schokolade
(35 %) für Krems und Füllungen.

Produktname		
Meister Sahnessa Schoko Vegan		
Art.-Nr.	MDM-Nr.	Verpackung
03223	10260488	3 x 1 kg Beutel

Breite Zielgruppe	Perfekt für Veganer, Vegetarier, Flexitarier und alle Kunden, die gern Neues probieren
Ganz einfach vegan	Ideal anzuwenden mit der pflanzlichen Aufschlagcreme Pati Whip Vegan von MeisterMarken
Stabil und schnittfest	Für stabile und formschöne Endgebäcke
Weniger süß	Aromen werden nicht überlagert und die Süße kann individuell eingestellt werden. Dies schafft mehr Vielseitigkeit, Flexibilität und Individualität.

Für die Anwendung mit Schlagsahne kontaktieren Sie unsere Fachliche Hotline.

Fachliche Hotline Feinback:

0800 418 418-1 (freecall)
hotline.feinback@csmingredients.com
www.meistermarken-ulmerspatz.de

37097-10-0222

CSM Deutschland GmbH

Mainzer Str. 152-160 | 55411 Bingen am Rhein

| www.csmingredients.com

www.theworldofbaking.com

