

Gemeinsam -
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Obsthof



Profitieren Sie
von der **attraktiven
Präsentation**
mit unseren
Gebäckbrücken!

OBSTHOF PROMOTION

Obsthof

Noch mehr Heimatgenuss - noch mehr Erfolg

Unser beliebtes Obsthof-Konzept überzeugt durch leckere Gebäck-Highlights mit einzigartigen Fruchtfüllungen, die mit Qualität, Authentizität und Natürlichkeit selbst den höchsten Ansprüchen Ihrer Kunden gerecht werden.

Die Vielfalt des geschmackvollen Fruchtfüllungssortiments verleiht Gebäck-Klassikern - wie der Biskuitrolle - abwechslungsreichen und ganzjährigen Fruchtgenuss und sorgt damit für eine maximale Kunden-Nachfrage.



1 Rezeptur = 2 Anwendungen

Profitieren Sie von den einzigartigen Vorteilen unseres **Meister Biskuit**:

1. Nur eine Rezeptur für Böden & Rouladen
2. Einfache Weiterverarbeitung durch gute Rollfähigkeit
3. Optimale Schnittfestigkeit für minimierten Ausschuss



Grundrezepte

REZEPT-NR.: 01056

Streusel mit Meister Goldback

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Goldback	2.500 g	Meister Goldback mit Zucker glattarbeiten.
Zucker	2.500 g	
Weizenmehl Type 550	3.750 g	Mit Weizenmehl und Boeson Backpulver zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel können anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.
Boeson Backpulver	20 g	
Gesamtgewicht	8.770 g	

REZEPT-NR.: 01074

Deutsche Creme

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Creme extra	400 g	Meister Creme extra, Zucker und Wasser ca. 2 Min. in der Anschlagmaschine glattrühren.
Zucker	150 g	
Wasser	1.000 g	Die Meister Goldcreme ca. 5 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen, die Creme zugeben und weitere 10 Min. bis zu einem Litergewicht von ca. 480 g aufschlagen.
Meister Goldcreme	1.000 g	
Gesamtgewicht	2.550 g	

REZEPT-NR.: 08062

Grundcreme mit Meister eisella Krim

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister eisella Krim	1.000 g	Alle Zutaten zusammen bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
Meister Goldcreme	1.200 g	
Wasser	700 g	Aufschlagzeit ca. 10 - 15 Min. Litergewicht: ca. 400 g
Gesamtgewicht	2.900 g	

REZEPT-NR.: 01329

Biskuitmasse

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Biskuit	1.000 g	Alle Zutaten bei schneller Geschwindigkeit mit einem mittelfeinen Besen 7-9 Min. aufschlagen.
Vollei	650 g	
Wasser	150 g	Litergewicht: 360 g Beste Massentemperatur: 22-25°C
Gesamtgewicht	1.800 g	

REZEPT-NR.: 01964

Biskuitmasse „Spezial“

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Biskuit	1.000 g	Alle Zutaten bei schneller Geschwindigkeit mit einem mittelfeinen Besen 7-9 Min. aufschlagen.
Meister Mailänder Masse	275 g	
Vollei	650 g	Litergewicht: 400 g Beste Massentemperatur: 22-25°C
Wasser	150 g	
Gesamtgewicht	2.075 g	

OBSTHOF PROMOTION

Apfel-Mohn-Roulade

REZEPT-NR.: 07618

STÜCKZAHL: 60

Backzeit:
ca. 5 Min.



ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Streusel mit Meister Goldback (s. Grundrezept)	300 g	Die Streusel auf ein Alu-Blech aufstreuen und goldgelb backen.
MOHNMASSE: Meister eisella Mohn Wasser	110 g 100 g	MOHNMASSE: Meister eisella Mohn mit Wasser glatrühren und ca. 15 Min. quellen lassen.
Biskuitmasse mit Meister Biskuit (s. Grundrezept)	1.900 g	Nach der Quellzeit die Mohnmasse unter die Biskuitmasse ziehen. 3 Alu-Bleche (60 x 40) mit Boeson Backtrennpapier belegen und je Blech 700 g Mohn-Biskuitmasse aufstreichen, 100 g gebackene Streusel aufstreuen und abbacken.
Meister Fruchtfüllung Apfel Zimt	1.500 g 3 g	Die Meister Fruchtfüllung Apfel auf ca. 25°C temperieren, Zimt einrühren und anschließend unter die Grundcreme ziehen.
Grundcreme mit Meister eisella Krem (s. Grundrezept)	2.100 g	Je Roulade 1.200 g Apfel-Creme aufstreichen, von der Längsseite her aufrollen und zum Absteifen kühlstellen. Die durchgekühlten Rouladen in 3 cm breite Stücke schneiden und eine Schnittfläche mit aufgelösten Meister Dreistern Kakaoglasur Chips absetzen.
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	600 g	
Meister Fruchtfüllung Apfel Meister Gel Neutral	600 g 300 g	Anschließend einen Tupfen Meister Fruchtfüllung Apfel aufspritzen und mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Gesamtgewicht	7.513 g	Backtemperatur 240°C



Kirsch-Mohn-Schnitte

REZEPT-NR.: 07619

STÜCKZAHL: 44

Backzeit:
ca. 5 Min.



ZUTATEN

GEWICHT HERSTELLUNG

Streusel mit Meister Goldback
(s. Grundrezept)

100 g

Die Streusel auf ein Alu-Blech aufstreuen und goldgelb backen.

MOHNMASSE:
Meister eisella Mohn
Wasser

110 g
100 g

MOHNMASSE:
Meister eisella Mohn mit Wasser glatt-rühren und ca. 15 Min. quellen lassen.

Biskuitmasse mit
Meister Biskuit
(s. Grundrezept)

1.900 g

Nach der Quellzeit die Mohnmasse unter die Biskuitmasse ziehen.

Grundcreme mit
Meister eisella Krem
(s. Grundrezept)

1.600 g

3 Alu-Bleche (60 x 40) mit **Boeson Backtrennpapier** belegen und je 700 g Mohn-Biskuitmasse aufstreichen. Auf ein Blech die gebackenen Streusel aufstreuen und abbacken.

Meister Kirschfüllung extra

2.600 g

Nach dem Auskühlen den Boden mit den Streuseln nach unten in ein Alu-Blech mit hohem Rand einlegen und mit einer Vorstellschiene versehen. Anschließend 600 g Grundcreme aufstreichen und einen Boden als Zwischenschicht auflegen. Nun 2.000 g **Meister Kirschfüllung extra** aufstreichen, mit dem dritten Boden abdecken und etwas andrücken. Mit der restlichen Grundcreme und der **Meister Kirschfüllung extra** die Schnitte wie gewünscht dekorieren und mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.

Meister Gel Neutral

150 g

Gesamtgewicht

6.560 g

Backtemperatur

240°C



OBSTHOF PROMOTION

Mini-Erdbeer-Roulade

REZEPT-NR.: 07620

STÜCKZAHL: 72

Backzeit:
ca. 5 Min.



ZUTATEN

Streusel, mit **Meister Goldback**
(s. Grundrezept)

Biskuitmasse mit
Meister Biskuit
(s. Grundrezept)

ERDBEER-CREME:
Meister Erdbeer-Füllung
Deutsche Creme mit
Meister Creme extra
(s. Grundrezept)

Meister Dreistern
Kakaoglasur-Chips
Dekorpulver

Gesamtgewicht

GEWICHT HERSTELLUNG

300 g

Die Streusel auf ein Alu-Blech aufstreuen und goldgelb backen.

1.800 g

3 Alu-Bleche (60 x 40 cm) mit **Boeson Backtrennpapier** belegen, je 600 g Biskuitmasse aufstreichen, 100 g gebackene Streusel aufstreuen und abbacken.

1.200 g

ERDBEER-CREME:

Die Meister Erdbeer-Füllung auf ca. 25°C temperieren und unter die Deutsche Creme ziehen.
Die Rouladen der Länge nach halbieren. Je 600 g der Erdbeer-Creme aufstreichen, aufrollen und zum Absteifen kühlstellen.

2.400 g

Nach dem Durchkühlen die Rollen in ca. 5 cm breite Stücke schneiden, mit aufgelösten **Meister Dreistern Kakaoglasur-Chips** absetzen und mit Dekorpulver absieben.

360 g

100 g

Backtemperatur

240°C



Himbeer-Zitronen-Schnitte

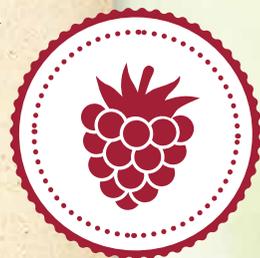
REZEPT-NR.: 07622

STÜCKZAHL: 44

Backzeit:
ca. 18 Min.



ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Biskuitmasse „Spezial“ mit Meister Biskuit (s. Grundrezept)	1.200 g	Ein Alu-Blech (ca. 60 x 40 cm) mit Boeson Backtrennpapier belegen und mit einer Vorstellschiene versehen. Die Biskuitmasse „Spezial“ aufstreichen, die Streusel aufstreuen und abbacken.
Streusel mit Meister Goldback (s. Grundrezept)	200 g	Den Biskuitboden halbieren, mit den Streuseln nach unten in zwei Alu-Bleche (ca. 60 x 20 cm) mit hohem Rand einlegen und mit Vorstellschienen versehen.
HIMBEER-FRUCHTSPIEGEL: Meister Sahnessa Neutral Wasser, ca. 60°C Meister Himbeer-Füllung	300 g 450 g 1.900 g	HIMBEER-FRUCHTSPIEGEL: Meister Sahnessa Neutral mit dem 60°C heißen Wasser glatrühren die Meister Himbeer-Füllung einrühren. Je Boden ca. 1.300 g auftragen und zum Absteifen kühlstellen.
ZITRONENSAHNE: Meister Sahnessa Zitrone Meister Sahnessa Neutral Wasser Schlagsahne	125 g 125 g 300 g 1.250 g	ZITRONENSAHNE: Meister Sahnessa Zitrone und Meister Sahnessa Neutral mit dem Wasser glatrühren und die geschlagene Schlagsahne unterheben. Je 900 g Zitronensahne auf den Fruchtspiegel auftragen, glattstreichen und zum Absteifen kühlstellen.
Marguerite Miroir Neutre Meister Himbeer-Füllung	300 g 300 g	Marguerite Miroir Neutre temperieren, die Meister Himbeer-Füllung unterziehen und auf die abgesteifte Zitronensahne gleichmäßig aufstreichen.
		In gewünscht große Stücke (z.B. 5 x 10 cm) einteilen, schneiden und wie gewünscht dekorieren.
Gesamtgewicht	6.450 g	Backtemperatur 190°C



Tipp!

Mit dem **Obsthof-Blechreiter & der Gebäckbrücke** wird Ihr Kuchen zum **Hin-gucker** in Ihrer Theke!



Frucht-Wrap „Gartenbeeren“

REZEPT-NR.: 07621

STÜCKZAHL: 60

Backzeit:
ca. 5 Min.



ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Biskuitmasse mit Meister Biskuit (s. Grundrezept)	1.800 g	3 Bleche (60 x 40 cm) mit Boeson Baktrennpapier belegen und je 600 g Biskuitmasse aufstreichen.
COOKIE-STREUSEL „DUNKEL“: Meister Goldback Farinzucker American Cake & Muffin Dark Weizenmehl Type 550	100 g 50 g 100 g 100 g	COOKIE-STREUSEL „DUNKEL“: Meister Goldback mit dem Farinzucker glattarbeiten. Anschließend mit American Cake & Muffin Dark und dem Weizenmehl zu saftigen Streuseln verarbeiten und goldbraun abbacken. Die gebackenen Cookie-Streusel „Dunkel“ aufstreuen und mit etwas Schwaden abbacken.
Meister Fruchtfüllung Gartenbeeren	2.400 g	Nach dem Backen die Rouladen der Länge nach halbieren und jeweils 400 g Meister Fruchtfüllung Gartenbeeren aufstreichen.
Deutsche Creme mit Meister Creme extra (s. Grundrezept)	600 g	Je Roulade 100 g Deutsche Creme mittig aufdressieren, aufrollen und zum Absteifen kühlstellen. Nach dem Durchkühlen die Rollen in 5 Stücke schneiden und jedes Stück schräg halbieren.
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips Meister Gel Neutral	360 g 180 g	Anschließend den Fuß mit aufgelösten Meister Dreistern Kakaoglasur Chips absetzen, auf Baktrennpapier stellen und die Anschnitte mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Gesamtgewicht	5.690 g	Backtemperatur 240°C

Tipp!

Überraschen Sie Ihre Kunden mit **attraktiven Gebäckpräsentationen**



Unsere Fruchtfillungen

Mit unseren einzigartigen Fruchtfillungen verwandeln Sie Ihr Sortiment ganzjährig in einen unvergleichlichen Fruchtetraum.



Meister Mango-Füllung

Überzeugt durch fein-exotischen Mangogesmack und hohen Fruchtgehalt.



Meister Amarena-Kirsch-Füllung

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



Meister Fruchtfillung Kirsch

Eignet sich ideal für das Füllen vor dem Backen und für Gebäcke mit hoher Fruchtauflage. Besonders backstabil.



Meister Fruchtfillung Apfel

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



Meister Fruchtfillung Gartenbeeren

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



Meister Tropic-Füllung

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



Meister Pflaumen-Füllung

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



Meister Fruchtfillung Aprikose

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



Meister Kirschfüllung extra

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



Meister Fruchtfillung 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 Erdbeer-geschmack aus.



Meister Blaubeer-Füllung

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



Meister Himbeer-Füllung

Die Füllung garantiert hervorragenden Himbeergeschmack. Ohne Zusatz von Aromen.

Bringen Sie Ihren Umsatz ins Rollen!

Mit den aufmerksamkeitsstarken Verkaufsförderungen unseres Obsthof-Konzepts treffen Sie bei Ihren Kunden den richtigen Geschmack. Profitieren Sie von attraktiven Unterstützungsmaterialien wie den individualisierbaren Werbeplakaten aus unserem Bäcker-Werbeportal, praktischen Gebäckbrücken und umsatzstarken Wrap-Boxen.



Blechreiter
H 7,2 cm / B 32 cm

Poster
DIN A1 / DIN A3

Gebäckbrücke
für Alubleche mit Vorstellschiene 60 x 20 cm
ca. L 20,5 cm, H 6 cm, T 10 cm

Wrap Box
H 8,5 cm / Ø 6,8 cm

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