Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Wir sind URGETREIDE

PURE GESCHICHTE, PURER GENUSS

VANILLE UrDinkelchen

· SUPER VANILLIG, SUPER CREMIG ·

JETZT probieren!

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Hier steckt nur Gutes drin!

URDINKEL RÜHR

- Optimal für sämtliche Rührmassengebäcke
- Mit Urgetreide: Dinkel, Emmer, Einkorn und Khorasan
- Clean Label und ohne Palmöl
- Gute Fließfähigkeit für einfaches Handling
- Für eine sichere, rationelle Herstellung
- Vielseitig kombinierbar mit zahlreichen Zutaten

MEISTER VANILLEKREM „SUPER“

- Mit Vollmilchpulver und natürlichem Vanillearoma
- Ohne pflanzliche Fette
- Ideal für Vanille- und Buttercremes
- Back-, schnitt- und frosterfest
- Kleine Mengen mit der Hand anrührbar
- Einfache Verarbeitung und optimale Eignung für GU/GV

CLEAN LABEL

HERGESTELLT MIT
- ✓Urgetreide
- ✓Braunem Zucker

FREI VON
- ✓Farbstoffen
- ✓Konservierungsstoffen

UrDinkelchen „Rhabarber“

UrDinkelchen „Pudding“

UrDinkelchen „Kokos-Ananas“

Die Grundrezepte

UrDinkel-Streusel

Rezept-Nr.: 02071

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Clean Label Goldback	**3.750 g**
Brauner Zucker	750 g
Meister UrDinkel-Rühr	**5.000 g**
Dinkelmehl Type 630	2.500 g
Gesamtgewicht	**12.000 g**

HERSTELLUNG

Meister Clean Label Goldback mit braunem Zucker glatt arbeiten.
Meister UrDinkel-Rühr und das Dinkelmehl zugeben und alles zu Streusel verarbeiten. Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.

UrDinkel-Rührmasse

Rezept-Nr.: 02073

ZUTATEN	GEWICHT
Meister UrDinkel-Rühr	**1.000 g**
Vollei	400 g
Speiseöl	400 g
Wasser	100 g
Gesamtgewicht	**1.900 g**

HERSTELLUNG

Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit miteinander verrühren.

Rührzeit: 5 – 8 Min.
Für eine gute Tragfähigkeit die längere Rührzeit wählen.

UrDinkel-Streusel „Kakao“

Rezept-Nr.: 02112

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Clean Label Goldback	**2.500 g**
Brauner Zucker	1.250 g
Meister UrDinkel-Rühr	**3.250 g**
Dinkelmehl Type 630	1.625 g
Kakaopulver	175 g
Gesamtgewicht	**8.800 g**

HERSTELLUNG

Meister Clean Label Goldback mit dem Braunen Zucker glatt arbeiten.

Meister UrDinkel-Rühr, das Dinkelmehl und das Kakaopulver zugeben und alles zu Streusel verarbeiten.

Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.

UrDinkelchen „Rhabarber“

Rezept-Nr.: 07740

Backzeit ca. 25 Min.

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT
UrDinkel-Streusel (s. Grundrezept)	450 g
UrDinkel-Rührmasse mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	**1.800 g**
Mailänderkrem:	
Meister Vanillekrem „Super“	**400 g**
Meister Mailänder Masse	**350 g**
Wasser	1.100 g
Rhabarberstücke	750 g
Sommerstreusel:	
Meister Knusper	**40 g**
Hagelzucker	120 g
Mandeln	120 g
Speiseöl	20 g
Meister Gel Neutral	**60 g**
Gesamtgewicht	**5.210 g**

HERSTELLUNG

30 **Mini-Tartelette-Formen** in die **Metalltrays „Minitartellets“** oder in Florentiner-Ringe einlegen, je 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.

Mailänderkrem:
Die Zutaten in einen Kessel geben und glatt rühren.

60 g Mailänderkrem auf die Rührmasse aufdressieren und 25 g aufgetaute Rhabarberstücke aufstreuen.

Sommerstreusel:
Meister Knusper, Hagelzucker und Mandeln miteinander gut mischen, anschließend das Speiseöl unterarbeiten.

Je UrDinkelchen ca. 10 g Sommerstreusel aufstreuen und abbacken.

Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abgelieren und wie gewünscht dekorieren.

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

MEISTERMARKEN

UrDinkelchen „Pudding“

Rezept-Nr.: 07738

Backzeit ca. 25 Min.

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
UrDinkel-Streusel „Kakao“ (s. Grundrezept)	450 g	30 **Mini-Tartelette-Formen** in die **Metalltrays „Minitartellets“** oder in Florentiner-Ringe einlegen,t je 15 g UrDinkel-Streusel „Kakao“ einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.
UrDinkel-Rührmasse mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	**1.800 g**	
Cremige Füllung:		**Cremige Füllung:**
Meister Vanillekrem „Super“	**400 g**	**Meister Vanillkrem „Super“** mit dem heißen Wasser ca. 5 Min. glatt rühren und die aufgelöste **Meister Goldcreme** unterlaufen lassen.
Wasser, ca. 70 °C	1.150 g	
Meister Goldcreme, aufgelöst	**275 g**	
UrDinkel-Streusel „Kakao“ (s. Grundrezept)	450 g	Anschließend je Mini-Tartelette-Form ca. 60 g Cremige Füllung einfüllen, 15 g UrDinkel-Streusel „Kakao“ aufstreuen und abbacken.
Meister Gel Neutral	**100 g**	Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und wie gewünscht dekorieren.
Gesamtgewicht	**4.625 g**	**Backtemperatur** 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

UrDinkelchen „Kokos-Ananas“

Rezept-Nr.: 07739

Backzeit ca. 25 Min.

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
UrDinkel-Streusel (s. Grundrezept)	450 g	30 **Mini-Tartelette-Formen** in die **Metalltrays „Minitartellets“** oder in Florentiner-Ringe einlegen, je 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.
UrDinkel-Rührmasse mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	**1.800 g**	
Kokoskrem:		**Kokoskrem:**
Meister Kokos	**240 g**	**Meister Kokos** mit dem Wasser glatt rühren und ca. 15 Min. quellen lassen.
Wasser, ca. 35 °C	60 g	
Meister Vanillekrem „Super“	**400 g**	**Meister Vanillekrem „Super“** mit dem Wasser glatt rühren.
Wasser	1.100 g	
Ananasstücke	750 g	Nach der Quellzeit die Kokosmasse unter die Vanillekrem rühren und je Mini-Tartelette-Form 60 g Kokoskrem einfüllen, 25 g Ananasstücke aufstreuen und abbacken.
Meister Gel Neutral	**60 g**	Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und mit groben Kokosraspeln dekorieren.
Kokosraspeln, grob	30 g	
Gesamtgewicht	**4.890 g**	**Backtemperatur** 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Leckere Vielfalt mit Vanille!

Setzen Sie Ihre UrDinkelchen himmlisch in Szene und laden Sie Stamm- und Neukunden mit attraktiver Unterstützung zum Probieren ein!

Unsere ansprechenden Plakate, Einstecker und Social Media-Vorlagen unterstützen Sie dabei. Mit den Minitarteletts wird jedes Küchlein ein impulsstarkes Highlight!

Motivplakat

VS: DIN A1, RS: 1 x DIN A2, 2 x DIN A3

Gebäckeinstecker

H 8,3 cm / B 5 cm

Minitarteletts, weiß*

H 2,5 cm / Ø 9 cm Art.-Nr.: 03096

VE: 500 St.

SERVICE-CLUB:

Metalltray „Minitarteletts“
Art.-Nr. 03135, VE: 1 Stück

Florentiner-Ringe
Art.-Nr. 04822, VE: 30 Stück

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

Social Media Vorlagen

Fachliche Hotline Feinback: Tel. 0800 418 418-0 (freecall) | hotline.feinback@csmingredients.com

37090-10-0421

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

CSM INGREDIENTS