Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Wir sind URGETREIDE
PURE GESCHICHTE, PURER GENUSS

MEISTER URDINKEL-RÜHR

Feine Gebäcke – einfach gut!

Erfolgsrezept Nr. 1056

Feinste Umsatzaussichten für Sie: mit Urgetreide

Urgetreide-Gebäcke etablieren sich immer stärker und erfreuen sich bei Ihren Kunden wachsender Beliebtheit. Jetzt können Sie ein neues Kapitel in dieser Erfolgsgeschichte aufschlagen: Mit Meister UrDinkel-Rühr erweitern Sie Ihr Sortiment um köstliche neue Feingebäcke mit wertvollem Urgetreide.

Überraschen Sie Ihre Kunden mit leckeren Dinkelgebäcken, die abgerundet mit dem fein-nussigen Geschmack aus Emmer, Einkorn und Khorasan einen ganz besonderen Genuss bieten. In Kombination mit Früchten, Nüssen oder Schokolade machen Sie aus Ihren Gebäcken echte Genuss-Highlights. Genau so, wie es Ihre Kunden bei Ihnen als Handwerksbäcker schätzen.

Nutzen Sie die Möglichkeiten – mit dem Urgetreide-Spezialisten MeisterMarken!

Ihre Vorteile

100 %-Mix	Einfache, sichere und rationelle Herstellung von Rührmassengebäcken wie klassische Sandkuchen, Stückgebäcke, Tortenböden und Blechkuchen sowie auch Mürbeteig und Streusel
Mit wertvollem Urgetreide und braunem Zucker	Auslobung als „Dinkelgebäck mit Urgetreide“, Differenzierung Ihres Angebots als Handwerksbäcker
Gute Fließfähigkeit der Masse	Gutes Handling, einfache Verarbeitung
Feine Gewürze wie Ingwer und Koriander	Besonders aromatischer Geschmack
Clean Label & Palmfrei	Entspricht dem Verbraucherwunsch nach Natürlichkeit und Nachhaltigkeit

MEISTERMARKEN

Wir sind URGETREIDE
PURE GESCHICHTE, PURER GENUSS

Wertvolle Urgetreide, besondere Gewürze

Die wertvollen Urgetreide-Sorten werden immer beliebter bei Ihren Kunden. Urgetreide steht für Reinheit, Qualität, Ursprünglichkeit und natürlich den vollen Geschmack.

Dazu kommt: Meister UrDinkel-Rühr enthält nur braunen Zucker, außerdem feine Gewürze wie Ingwer und Koriander. Diese sorgen für ein ganz besonderes Aroma, das Ihre Kunden begeistern wird.

Verführen Sie Ihre Kunden mit außergewöhnlichen Zutaten - in Kombination mit Ihrer Handwerkskunst schaffen Sie einzigartige Genuss-Erlebnisse.

Dinkel

Emmer

Einkorn

Khorasan

Genießen mit gutem Gewissen

Meister UrDinkel-Rühr ist frei von Aromen, Farb- und Konservierungsstoffen sowie ohne Palm und kommt damit den Wünschen Ihrer Kunden nach Natürlichkeit und Nachhaltigkeit entgegen.

Brauner Zucker

„Die Urgetreidearten Einkorn, Emmer und Dinkel sind immer beliebter beim Konsumenten.“

Quelle: Allgemeine BäckerZeitung, März 2018

Grundrezept-Nr. 02073

UrDinkel-Rührmasse

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister UrDinkel-Rühr	1.000 g	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren.
Vollei	400 g	**Rührzeit: 5 – 8 Minuten**
Speiseöl	400 g	Für eine gute Tragfähigkeit die längere Rührzeit wählen.
Wasser	100 g	
GESAMT	1.900 g	

Grundrezept-Nr. 02098

UrDinkel-Rührmasse für Obstkapseln

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister UrDinkel-Rühr	1.000 g	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren.
Vollei	400 g	
Speiseöl	500 g	
Wasser	150 g	**Rührzeit: 5 Minuten**
GESAMT	2.050 g	

Grundrezept-Nr. 02070

UrDinkel-Mürbeteig Spezial

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister UrDinkel-Rühr	1.000 g	**Meister UrDinkel-Rühr** mit dem Dinkelmehl und dem **Boeson Backpulver** vermischen und mit allen Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten.
Dinkelmehl Type 630	500 g	
Boeson Backpulver	5 g	
Meister Clean Label Goldback	750 g	
Brauner Zucker	300 g	
Vollei	200 g	
GESAMT	2.755 g	

Grundrezept-Nr. 02071

UrDinkel-Streusel

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister Clean Label Goldback	3.750 g	**Meister Clean Label Goldback** mit dem braunen Zucker glatt arbeiten.
Brauner Zucker	750 g	**Meister UrDinkel-Rühr** und das Dinkelmehl zugeben, zu Streusel verarbeiten und durch ein Streuselsieb drücken.
Meister UrDinkel-Rühr	5.000 g	
Dinkelmehl Type 630	2.500 g	
GESAMT	12.000 g	

SERVICE-CLUB

*) Mini-Obsttörtchen-Formenverband
(siehe Titelbild)
Art.Nr. 89788, 1 VE: 1 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:
Fax: 0421 – 3502-611
Tel.: 0421 – 3502-860

Rezept-Nr. 07085

UrDinkel-Obstboden

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
UrDinkel-Rührmasse für Obstkapseln mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	3.000 g	Die Obsttortenformen (Ø 28 cm) fetten und auspudern. Je Form ca. 600 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen und abbacken.
Vanillekrem:		**Vanillekrem:**
Meister Vanillekrem „Super“	275 g	**Meister Vanillekrem „Super“** mit dem Wasser glatt rühren.
Wasser	800 g	
Frischobst	2.250 g	Anschließend je Boden ca. 200 g Vanillekrem aufstreichen, mit Frischobst belegen und mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.
Meister Gel Neutral	500 g	
		Mini-Obsttorten: Den **Mini-Obsttörtchen-Formenverband*)** fetten, je Form ca. 70 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen und abbacken.
GESAMT	6.825 g	5 Stück

18 Backzeit: ca. 18 Min.

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

SERVICE-CLUB

*) Backform „Bratapfel-Kuchen“
Art.Nr. 01958, VE: 100 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:
Fax: 0421 – 3502-611
Tel.: 0421 – 3502-860

Rezept-Nr. 07087

UrDinkel-Walnusskuchen

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
UrDinkel-Rührmasse mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	3.000 g	Je **Backform „Bratapfel-Kuchen“*)** 300 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen und glatt streichen.
Mandel-Walnuss-Füllung:		**Mandel-Walnuss-Füllung:**
Meister Mandelmasse	650 g	Die **Meister Mandelmasse** mit dem Honig, dem Walnusskernbruch und dem Vollei verrühren. Je Backform ca. 200 g Mandel-Walnuss-Füllung diagonal über Kreuz aufdressieren und die Kuchen abbacken.
Backhonig	650 g	
Walnusskernbruch	650 g	
Vollei	90 g	
Meister Gel Neutral	200 g	Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und mit Walnusskernbruch dekorieren.
Walnusskernbruch	400 g	
GESAMT	5.640 g	10 Stück

40 Backzeit: ca. 40 Min.

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

Rezept-Nr. 07090

UrDinkel-Rüblischnitte

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Nussmasse:		**Nussmasse:**
Meister eisella Haselnuss	450 g	**Meister eisella Haselnuss** mit dem Wasser verrühren und ca. 15 Min. quellen lassen.
Wasser	275 g	
Karotten, gestiftet	300 g	Die Nussmasse und die Karotten unter die UrDinkel-Rührmasse ziehen.
UrDinkel-Rührmasse mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	2.500 g	Zwei **Alu-Bleche*)** (ca. 60 x 20 cm) fetten, mehlieren und mit einer Vorstellschiene versehen.
		Je Blech ca. 1.750 g Masse auftragen, glatt streichen und abbacken.
Frischkäsecreme:		**Frischkäsecreme:**
Meister eisella Krem	500 g	**Meister eisella Krem** mit der geschmeidigen **Meister Goldcreme** und dem Puderzucker ca. 5 Min. verrühren.
Meister Goldcreme	500 g	
Puderzucker	85 g	Die Flüssigkeit nach und nach zugeben und dann ca. 10 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
Wasser	300 g	
Frischkäse	1.250 g	Den Frischkäse zum Schluss dazugeben und ca. 3 Min. glatt rühren.
		Nach dem Auskühlen je Blech ca. 1.300 g Frischkäsecreme aufstreichen und mit einer Palette abklatschen.
GESAMT	6.160 g	44 Stück

25 Backzeit: ca. 25 Min.

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

SERVICE-CLUB

*) Alu-Bleche mit Vorstellschiene (ca. 60 x 20 cm)
Art.Nr. 05781, VE: 2 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:
Fax: 0421 – 3502-611
Tel.: 0421 – 3502-860

Rezept-Nr. 07091

UrDinkel-Apfelkuchen

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
UrDinkel-Rührmasse mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	3.000 g	Zwei Alu-Bleche (ca. 60 x 20 cm) mit hohem Rand fetten, mehlieren und mit einer Vorstellschiene versehen. Je Alu-Blech 1.500 g UrDinkel-Rührmasse auftragen und gleichmäßig verstreichen.
Vario Backfüllung: **Meister Variopan** Wasser	 450 g 180 g	**Vario-Backfüllung:** **Meister Variopan** mit dem Wasser glatt rühren und ca. 15 Min. quellen lassen. Die Vario-Backfüllung mit einer Lochtülle (Ø 8 mm) diagonal auf die UrDinkel-Rührmasse aufspritzen.
Rosinen **Meister Fruchtfüllung Apfel**	100 g 1.000 g	Die Rosinen unter die **Meister Fruchtfüllung Apfel** heben und entgegengesetzt zur Vario-Backfüllung diagonal mit einer Lochtülle (Ø 14 mm) aufspritzen.
UrDinkel-Streusel mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept) Mandeln, gestiftet	600 g 100 g	Anschließend je 300 g UrDinkel-Streusel und 50 g gestiftete Mandeln aufstreuen und abbacken. Nach dem Auskühlen in gewünscht große Stücke, z. B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.
GESAMT	5.430 g	44 Stück

45 Backzeit: ca. 45 Min.

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

SERVICE-CLUB

*) Backform „Bratapfel-Kuchen“
Art.Nr. 01958, 1 VE: 100 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:
Fax: 0421 – 3502-611
Tel.: 0421 – 3502-860

Rezept-Nr. 07088

UrDinkel-Himbeerkuchen

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
UrDinkel-Rührmasse mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	3.500 g	Je **Backform „Bratapfel-Kuchen“*)** 350 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen und glatt streichen.
Spritzfähige Quarkfüllung:		**Spritzfähige Quarkfüllung:**
Meister KäsePlus	275 g	**Meister KäsePlus** mit dem Wasser und dem Vollei verrühren, den Speisequark zugeben und alles zusammen glatt rühren.
Wasser	550 g	
Vollei	55 g	
Speisequark, Magerstufe	275 g	**Beste Massentemperatur: ca. 25 °C**
TK-Himbeeren	1.000 g	Je Backform ca. 110 g spritzfähige Quarkfüllung als Tupfen auftragen, 100 g TK-Himbeeren aufstreuen und abbacken.
Meister Gel Neutral	200 g	Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und wie gewünscht dekorieren.
GESAMT	5.855 g	10 Stück

45 Backzeit: ca. 45 Min.

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

SERVICE-CLUB

*) Florentiner-Ringe
Art.Nr. 04822, 1 VE: 30 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:
Fax: 0421 – 3502-611
Tel.: 0421 – 3502-860

Rezept-Nr. 07554

UrDinkel-Cranberry-Aprikosen-Törtchen

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Dinkel-Streusel mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	300 g	20 **„Florentiner-Ringe"*)** (Ø 10 cm) auf Bleche stellen, je ein Mini-Tartelette Förmchen einlegen und je 15 g Dinkel-Streusel einstreuen.
UrDinkel-Rührmasse mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	1.200 g	Mit einem Spritzbeutel 60 g UrDinkel-Rührmasse gleichmäßig einfüllen.
Cranberries **Meister Fruchtfüllung Aprikose** Dinkel-Streusel mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	100 g 750 g 200 g	Die Cranberries unter die **Meister Fruchtfüllung Aprikose** ziehen. Je Ring ca. 40 g der Fruchtfüllung mittig aufspritzen, mit 10 g Dinkel-Streusel bestreuen und abbacken.
Meister Gel Neutral	100 g	Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.
GESAMT	2.650 g	20 Stück

20 Backzeit: ca. 20 Min.

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

Rezept-Nr. 07548

UrDinkel-Nuss-Riegel

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
UrDinkel-Mürbeteig Spezial mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	1.500 g	Den UrDinkel-Mürbeteig Spezial ca. 10 mm stark ausrollen und auf 2 gefettete Alu-Bleche (ca. 60 x 10 cm) legen.
Nussmasse:		**Nussmasse:**
Meister Grundmasse	600 g	**Meister Grundmasse** unter Rühren kräftig aufkochen und die geschälten, hell gerösteten Nüsse/Kerne unterziehen.
Walnusskerne, geröstet	180 g	
Pecannüsse, geröstet	180 g	
Mandeln, geröstet	180 g	Je Alu-Blech 600 g Nussmasse verteilen, dabei ca. 1 cm zum Blechrand frei lassen und abbacken.
Pistazien	60 g	
Pistazien	20 g	Nach dem Backen mit Pistazien bestreuen und mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und nach dem Auskühlen in Riegel von ca. 5 cm schneiden
Meister Gel Neutral	60 g	
GESAMT	2.780 g	24 Stück

20 Backzeit: ca. 20 Min.

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

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Meisterliche Urgetreide-Feingebäcke

Mit Meister UrDinkel-Rühr backen Sie einfach gut – mit vielen verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten, wertvollen Zutaten und einzigartigem Geschmack werden Sie Ihre Kunden begeistern!

Die Stärken

Erweiterung Ihres Feinback-Sortiments um „Urgetreide“

→ Mehr Profit

→ Stärkung Ihres Images als Handwerksbäcker

→ Neue Genusserlebnisse für Ihre Kunden

→ Im Trend mit Natürlichkeit & Nachhaltigkeit

Artikel-Nr.	Produktname	Artikelbeschreibung	Kartongewicht
02660	**Meister UrDinkel-Rühr**	100 % Mix mit Dinkel, Emmer, Einkorn, Khorasan und braunem Zucker für die Herstellung saftiger Rührmassengebäcke	15 kg

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

30096-10-0819

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152-160 | 55411 Bingen am Rhein
www.meistermarken-ulmerspatz.de

CSM Bakery Solutions

connecting the world of baking®