

Gemeinsam -
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

MEGA DONUTS

Die süße Krönung für Ihren Umsatz



handmade

MEGA DONUTS

MEGA ERFOLGREICH MIT MEGA DONUTS

Donuts sind das Trendgebäck – und kombiniert mit Ihrer Handwerklichkeit haben Sie das perfekte Erfolgsrezept für einzigartige Donuts, an denen Ihre Kunden nicht vorbeikommen werden!

Nutzen Sie Ihren entscheidenden Vorteil: Kunden bevorzugen authentische Backwaren aus eigener Herstellung und sind dafür bereit, einen höheren Preis zu zahlen.

Glasiert, dekoriert, gefüllt oder premiumveredelt? Entdecken Sie die 4 Stufen zum Erfolg mit Ihren eigenen Donut-Kreationen.

Die 4 WERTSTUFEN FÜR IHRE BUNTEN TOPSELLER:

STUFE 1:
Überzug

STUFE 4:
1 + 2 + 3 +
Premium-
Veredelung

STUFE 2:
1 + Topping

STUFE 3:
1 + 2 + Füllung



Beispielrechnung*

Preis Wareneinsatz (WE)
und VK-Preis (VKP)

Stufe 1: Überzug

WE: 0,09 € / VKP: 1,25 €

Stufe 2: + Topping

WE: 0,12 € / VKP: 1,45 €

* grobe Schätzung

Stufe 3: + Füllung

WE: 0,17 € / VKP: 1,90 €

Stufe 4: Überzug + Topping +
Füllung + Premium-Veredlung
(z. B. Schokoriegel / Pralinen / frische
Früchte)

WE: 0,67 € / VKP: 3,90 €

Verkaufserlös
in Stufe 4
über 100 %
gesteigert!



AMERICAN DONUT 50

Für authentische amerikanische Donuts, die mit typischem Geschmack, weicher Krume und gleichmäßiger Form überzeugen.



Einfach in der Herstellung:
Handling wie Berliner-Teige



Gleichmäßige Form:
Hochwertige, appetitliche Optik



Ohne Zusatz von Aromen:
Sorgfältig ausgewählte Zutaten



Der Donut-Teig : die saftige und softe Basis

Grundrezept Donuts

Rezept-Nr. 02119

Herstellungswiese	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.	American Donut 50	5.000 g
Knetzeit:	Weizenmehl Type 550	5.000 g
im Spiralknetter: ca. 5 Min. langsam	Hefe	300 g
ca. 8 Min. schnell	Wasser	4.550 g
Teigtemperatur: 24 °C			
Anschließend wie gewünscht aufarbeiten.			
	Gesamtgewicht	14.850 g

MEGA DONUTS

Die DONUT-BASIS: eine FRAGE DER FORM

Rund, eckig oder aus einem Strang hergestellt – Sie können das Herstellungsverfahren wählen, das am besten zu Ihnen passt.

RUNDER KLASSIKER



Donuts über Kopfmaschine und/oder Presse

Herstellungsweise

Rezept-Nr. 07870

Ohne Teigruhe über die Kopfmaschine zu Teiglingen von ca. 70 g aufarbeiten.

Nach kurzer Teigruhe die Teiglinge ausrollen (\varnothing 8,5–9 cm), in der Mitte ein Loch (\varnothing ca. 3 cm) ausstechen, auf Gärgutträger oder gefettete Lochbleche aufsetzen und auf Gare stellen.*

Stückzahl: 212

Donuts, eckig

Herstellungsweise

Rezept-Nr. 07872

Den Teig in 3 Stücke von ca. 4.950 g teilen, etwas flachrollen und kühl stellen.

Nach der Teigruhe den Teig ca. 7,5 mm stark ausrollen und in Quadrate von 8 x 8 cm schneiden.

Anschließend mit einem Ausstecher (\varnothing 3 cm) mittig ein Loch ausstechen und die Teiglinge auf Gärgutträger oder gefettete Lochbleche aufsetzen und auf Gare stellen.*

Stückzahl: 212

ECKIGER HINGUCKER



HANDWERKLICHES UNIKAT



Donuts aus dem Strang

Herstellungsweise

Rezept-Nr. 07871

Den Teig zu Ballen à 1.850 g abwiegen, rundwirken und abdecken.

Ballengare: ca. 15 Minuten

Die Ballen abpressen (30er-Teilung) und rund aufwirken.

Nach einer kurzen Entspannungsphase die Teiglinge zu Strängen von ca. 21 cm auslängen, zu Ringen zusammenlegen, auf Gärgutträger oder gefettete Lochbleche aufsetzen und auf Gare stellen.*

Stückzahl: 240

2-in-1 DONUTS: DONUT-HOLES

Schöpfen Sie aus dem Vollen: die ausgestochenen Donutlöcher machen sich hervorragend als handlicher Snack!

Einfach sieden und veredeln – fertig sind die Donut-Holes fürs Zusatzgeschäft!

Nutzen Sie den
Teig zu 100 % –
perfekt auch fürs
To-go-Geschäft!



* Circa 90 Min. bei 28 °C und ca. 70 % Luftfeuchtigkeit
Bitte nicht zu feucht auf Gare stellen und anschließend gut absteifen lassen.
Bei 3/4 Gare auf jeder Seite ca. 120 Sek. im Biskinbad abbacken.
Temperatur des Biskin-Bades: 170 °C

MEGA DONUTS

STUFE 1: Überzug

Der richtige Überzug ist der erste Schritt zu attraktiven Blickfängern: **Meister eisella Krem** bei ca. 45 °C auflösen und mit fettlöslicher Lebensmittelfarbe einfärben.

Für dunkle Glasuren empfehlen sich **Meister Dreistern Kakaoglasur Chips** und **Meister Haselnuss-Glasur**.

So schaffen Sie spielend leicht Vielfalt, die auffällt!



STUFE 2: Toppings

Auffallende Toppings heben Ihre Donuts wirkungsvoll in der Theke hervor.

Klassische Streusel, trendige Mini-Marshmallows oder knackiger Krokant – erlaubt ist, was gefällt.

HASELNUSS
KROKANT



WEISSE
DEKORSPÄNE



MINI-
MARSHMALLOWS



KNUSPERPERLEN



DEKORSPÄNE
KARAMELL

MEGA DONUTS

STUFE 3: Füllungen

Auch hier sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt: **ob fruchtig, cremig oder schokoladig.** Neben den gebrauchsfertigen Füllungen von Meistermarken, finden Sie hier Rezepte für verschiedene **Pudding- oder Joghurtkremes.**

Gebrauchsfertige Füllungen: fix und fertig

Meister Nugafüll	Meister Himbeer-Füllung	Meister Zitronenfüllung
Feine Nugatfüllkrem. Wunderbar cremig, voller Geschmack und ideale Konsistenz zum Füllen.	Gebrauchsfertige Füllung mit hervorragendem Geschmack. Ohne Zusatz von Aromen.	Gebrauchsfertige Füllung mit spritzig-erfrischendem Zitronengeschmack. Ohne den Zusatz von Konservierungsstoffen.

Meister Sahnessa: cremige Vielfalt

Grundrezept Sahnessa-Puddingcreme

Rezept-Nr. 2061ff

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
Die Meister-Goldcreme auflösen, unter die Creme laufen lassen und bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glatt rühren. Den gewünschten Meister Sahnessa Sahnestand mit dem Wasser verrühren, unter die Creme rühren und kühl stellen. Vor dem Weiterverarbeiten die Sahnessa-Puddingcreme glatt rühren.	Meister Vanillekrem „Super“, Meister Creme extra oder Meister Creme Vienna Wasser, mind. 65 °C	350 g 1.000 g
	Meister Goldcreme	225 g
	Meister Sahnessa Vanille, Schoko, Haselnuss, Zitrone, Orange, Himbeer, oder Erdbeer Wasser	200 g 250 g
	Gesamtgewicht	2.025 g



Meister Sahnessa Joghurtkrem: leichter Genuss

Grundrezept Sahnessa-Joghurtkrem

Rezept-Nr. 02064

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
Die Vollmilch auf ca. 65 °C erhitzen und mit Meister Jogutop ca. 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.	Vollmilch, min. 65 °C	1.000 g
	Meister Jogutop	250 g
Die Meister-Goldcreme auflösen, unter die Creme laufen lassen und bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glatt rühren.	Meister Goldcreme	225 g
	Meister Sahnessa Erdbeer, Zitrone, Himbeer, Orange, Schoko, Haselnuss oder Vanille	200 g
Den gewünschten Meister Sahnessa Sahnestand mit dem Wasser verrühren, unter die Creme rühren und kühl stellen.	Wasser	250 g
	Gesamtgewicht	1.925 g

Mit der Donut-Tülle kreieren Sie im Handumdrehen Donuts, die rundum begeistern!



MEGA DONUTS

STUFE 4: Premium-Veredelung

Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit dem gewissen Extra: beliebte Markenprodukte erhöhen die **Aufmerksamkeit, Nachfrage und Wertigkeit** Ihrer Donuts.

Donuts dekorieren heißt Umsatz generieren!

CITRUS SUMMER

Zitronenglasur*, Kokos-Mandel-Konfekt, Butterkekse, Knusperperlen, Erdbeeren, gefüllt, abfilert und abgeglänzt.

*Eingefärbte **Meister eisella Kream** mit 5 % **Meister Sahnessa Zitrone** aromatisieren.



CHOC 'N' FRUITY

Meister eisella Kream, Schoko-Ornament, Schokokeks, Dekorspäne Schoko, gefüllt und abfilert.





SWEET 'N' SALTY

Kakaoglasur, Schoko-Karamell-Riegel, Brezeln, Dekorspäne Karamell, gefüllt und abfilert.

RASPBERRY SPRING

Himbeerglasur*, Schokoriegel, Dekorspäne, Himbeeren, Minze, Dekorpuder, gefüllt.

*Eingefärbte **Meister eisella Kream** mit 3 % gemahlenem **Meister Sahnessa Himbeer** aromatisieren.



STRAWBERRY DELIGHT

Fruchtige Glasur (Meister eisella Kream und Marguerite Croquant Fruit Rouge zu gleichen Teilen mischen), Schoko-Erdbeer-Riegel, Dekorspäne Weiß, Erdbeeren, gefüllt.

VOLLE AUFMERKSAMKEIT FÜR IHRE MEGASTARS

Sie haben kreative Mega Donuts hergestellt? Dann ist es jetzt an der Zeit, Ihre Kunden auf Ihr Angebot aufmerksam zu machen! Attraktive Motivplakate, reichweitenstarke Social-Media-Vorlagen und Couponkarten helfen Ihnen dabei, Ihre neuen Gebäck-Highlights erfolgreich zu vermarkten.



www.baecker-werbeportal.de
Kostenlose Beratung:
T 0800 428 428 4



SOCIAL-MEDIA-VORLAGEN



MOTIVPLAKAT



COUPONKARTE 10,5 x 21,0 CM

Halten Sie sich rundum informiert:



www.meistermarken-ulmerspatz.de



www.theworldofbaking.com



www.facebook.com/CSMIngredients

Fachliche Hotline Feinback:

Tel. 0800 418 418-01 (freecall) | hotline.feinback@csmingredients.com