

*Gemeinsam -
aus Leidenschaft*

MEISTERMARKEN

MEISTER EISELLA HASELNUSS

Kernig, nussig, meisterhaft!

Erfolgsrezept Nr. **1086**



Das Multitalent für kernige GeNussgebäcke

Nuss gehört bei Gebäcken zu den Geschmacksfavoriten Ihrer Kunden. Mit **Meister eisella Haselnuss** verfügen Sie über einen echten Allrounder, der Ihnen die beste Grundlage für eine Vielzahl qualitativer Nussgebäcke liefert. Das Geheimnis sind die **grob gehackten** und **fein gemahlene**n Haselnüsse aus ausgesuchten Anbaugeländen. Sie verleihen den Gebäcken ein kerniges Mundgefühl und den fein aromatischen Nussgeschmack.



Grundrezept-Nr. 02138

Meister-Goldback-Streusel **PALMÖLFREI**

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister Goldback palmfrei	2.500 g	Die Meister Goldback palmfrei mit dem Zucker glatt arbeiten und mit dem Weizenmehl und dem Boeson Backpulver zu Streusel verarbeiten.
Zucker	2.500 g	
Weizenmehl Type 550	3.750 g	
Boeson Backpulver	20 g	
GESAMT	8.770 g	

Grundrezept-Nr. 02155

Herbststreusel **PALMÖLFREI**

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister Knusper	500 g	Meister Knusper , Hagelzucker und die gehobelten, gerösteten Haselnüsse miteinander gut mischen und anschließend das Speiseöl unterarbeiten.
Hagelzucker	1.500 g	
Haselnüsse, gehobelt, geröstet	1.500 g	
Speiseöl	250 g	
GESAMT	3.750 g	

Grundrezept-Nr. 02128

Mailänderteig **PALMÖLFREI**

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Weizenmehl Type 550	4.000 g	Das Boeson Backpulver mit dem Weizenmehl versieben und mit allen anderen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
Boeson Backpulver	100 g	
Meister Goldback palmfrei	2.500 g	Vor der Weiterverarbeitung den Teig zum Absteifen etwas kühl stellen. *) Soll der Teig sofort weiterverarbeitet werden, nur 700 g Vollei verwenden.
Puderzucker	1.800 g	
Speisesalz	15 g	
Vollei*)	1.000 g	
GESAMT	9.415 g	



FACHLICHER TIPP:

Die Haselnussfüllung kann noch mit 1% gemahlenem Zimt verfeinert werden.

Rezept-Nr. 07917

Nussiger Franz **PALMÖLFREI**

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Weizenmehl Type 550	2.000 g	Alle Zutaten zu einem kühlen, mittelfesten Grundteig verarbeiten. Knetzeit: Im Spiralknetter: ca. 4 Min. mischen ca. 4 Min. kneten Teigtemperatur: 18–24 °C Teigruhe: ca. 10 Minuten
Meister Supra Hefeteig	400 g	
Meister Goldback palmfrei	200 g	
Hefe	120 g	
Vollei	250 g	
Wasser	800 g	
Meister Goldplunder-Platte palmfrei	1.000 g	Nach der Teigruhe die Meister Goldplunder-Platte palmfrei mit drei einfachen Touren einziehen und etwas entspannen lassen. Anschließend den Plunderteig halbieren, jede Hälfte auf ca. 160 x 40 cm (ca. 2,5 mm stark) ausrollen, je 1.800 g Haselnussfüllung 4 auf den Teig aufstreichen, von der Längsseite her aufrollen und in 5 cm breite Stücke schneiden. Die Teigstücke in der Mitte mit einem Drückholz nicht ganz durchdrücken und mit dem Schluss nach unten auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche legen.
Haselnussfüllung 4 mit Vollei mit Meister eisella Haselnuss (s. Grundrezept)	3.600 g	
Meister-Goldback-Streusel palmfrei (s. Grundrezept)	650 g	Meister-Goldback-Streusel palmfrei und die gehobelten Haselnüsse miteinander mischen, je ca.15 g der Mischung aufstreuen und auf Gare stellen. Bei gut 2/3 Gare mit wenig Dampf abbacken.
Haselnüsse, gehobelt	320 g	
Meister Gel Neutral Puderzucker	320 g 125 g	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglazieren und nach dem Auskühlen mit Puderzucker abstauben.
GESAMT	9.785 g	64 Stück



Backzeit: ca. 17 Min.



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



PALMÖLFREI

Rezept-Nr. 07919

Nuss-Vanille-Schnitte

ZUTATEN GEWICHT

Meister Rühr-Tradition	1.350 g
Speiseöl	540 g
Wasser	540 g

Haselnussfüllung 4 mit Vollei mit Meister eisella Haselnuss (s. Grundrezept)	750 g
--	-------

Vanillekrem: Meister Vanillekrem „Super“	350 g
Wasser	1.000 g

Herbststreusel (s. Grundrezept)	200 g
------------------------------------	-------

Meister Gel Neutral	100 g
---------------------	-------

GESAMT	4.830 g
---------------	---------

HERSTELLUNGSWEISE

Meister Rühr-Tradition mit allen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Flachrührer oder groben Besen 5 Min. glatt, aber nicht schaumig rühren.

Anschließend die Haselnussfüllung 4 unter die Rührmasse ziehen.

Zwei Alu-Bleche mit hohem Rand (ca. 60 x 20 cm) fetten, mit Vorstellschienen versehen und je 1.500 g Nuss-Rührmasse einfüllen und glatt streichen.

Vanillekrem:
Meister Vanillekrem „Super“ mit dem Wasser glatt rühren.

Je Blech mit einer Lochtülle (Ø 12mm) ca. 675 g Vanillekrem diagonal auftragen, den Herbststreusel aufstreuen und abbacken.

Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen und nach dem Erkalten in gewünscht große Stücke (z. B. 5 x 10 cm) schneiden.

GESAMT	44 Stück
---------------	----------



Backzeit: ca. 40 Min.



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

Rezept-Nr. 07921

Mein Törtchen „Birne-Nuss“

PALMÖLFREI

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister-Goldback-Streusel, palmfrei (s. Grundrezept)	200 g	40 Dekorringe „Mein Törtchen“) auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche stellen und je 5 g Streusel einstreuen.
Nuss-Rührmasse, palmölfrei: Meister Rühr-Tradition Meister eisella Haselnuss Speiseöl Wasser Zimt Zitronenabrieb, gezuckert	1.000 g 250 g 375 g 350 g 5 g 5 g	Nuss-Rührmasse, palmölfrei: Alle Zutaten in der Anschlagmaschine ca. 4 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren. Anschließend je ca. 50 g Nuss-Rührmasse eindressieren und abbacken.
Gourmet-Creme: Meister Creme Gourmet Wasser, kalt	900 g 2.000 g	Gourmet-Creme: Meister Creme Gourmet mit dem Wasser verrühren und in der Anschlagmaschine mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit ca. 5 Minuten aufschlagen. Je Dekorring zuerst ca. 20 g Gourmet-Creme flächig eindressieren, dann die Tupfen aufdressieren und zum Absteifen kühl stellen.
Fruffi Plus Stewed Pear / gedünstete Birne Meister Gel Neutral Haselnüsse, gehobelt	1.200 g 160 g 160 g	Nach dem Durchkühlen die Birnenfüllung eindressieren, mit Meister Gel Neutral abglänzen und die gerösteten, gehobelten Haselnüsse aufstreuen.
GESAMT	6.605 g	40 Stück



Backzeit: ca. 16 Min.



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



SERVICE-CLUB

*) Dekorringe „Mein Törtchen“
Art.Nr. 88695, VE: 250 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Fax: 0421 – 3502-611

Tel.: 0421 – 3502-860

Rezept-Nr. 07920

PALMÖLFREI

Nuss-Riegel

ZUTATEN	GEWICHT
Mailänderteig, palmfrei (s. Grundrezept)	1.100 g
Aprikosenkonfitüre	120 g
Nussmasse:	
Zucker	630 g
Meister Eiweiß-Mix	115 g
Wasser	460 g
Haselnüsse, gehackt	460 g
Meister eisella Haselnuss	920 g
Meister Gel Neutral	100 g
Haselnüsse, gehobelt, geröstet	60 g
Kuvertüre	100 g
GESAMT	4.065 g

HERSTELLUNGSWEISE

Den Mailänderteig auf ein Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm ausrollen (ca. 3,5 mm stark) und ca. 12 Min. vorbacken.

Nach dem Erkalten die Aprikosenkonfitüre auf den Mürbeteig aufstreichen.

Nussmasse:

Zucker und **Meister Eiweiß-Mix** miteinander vermischen und in das Wasser einrühren.

Die Haselnüsse und **Meister eisella Haselnuss** zugeben, glattrühren, auf den Mürbeteig aufstreichen und abbacken.

Direkt nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abgelifrieren und mit den gerösteten, gehobelten Haselnüssen bestreuen.

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre dekorieren und in Stücke von z. B. 5 x 10 cm schneiden.

GESAMT 48 Stück



Backzeit: ca. 25 Min.



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





Rezept-Nr. 07918

Nuss Bobbes

PALMÖLFREI

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Weizenmehl Type 550 Meister Supra Hefeteig Meister Goldback palmfrei Hefe Vollei Wasser, ca.	2.500 g 500 g 250 g 150 g 125 g 1.120 g	Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten. Knetzeit für Stück- und Formgebäck (gut auskneten): Im Spiralknetter: ca. 2 Min. mischen ca. 7 Min. kneten
Haselnussfüllung 4 mit Meister eisella Haselnuss (s. Grundrezept)	3.650 g	Den Hefeteig auf ca. 234 x 50 cm (ca. 2,5 mm stark) ausrollen, die Haselnussfüllung 4 aufstreichen, anschließend der Länge nach halbieren und zu zwei Strängen aufrollen.
Meister-Goldback-Streusel, palmfrei (s. Grundrezept)	800 g	Die aufgerollten Stränge in 6 cm breite Stücke schneiden, anfeuchten, in Meister-Goldback-Streusel, palmfrei drücken, auf mit Boeson Backpapier belegte Bleche setzen und auf Gare stellen. Bei 2/3 Gare abbacken.
Meister Gel Neutral Fondant	225 g 225 g	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen und nach dem Auskühlen mit Fondant abfilieren.
GESAMT	9.545 g	78 Stück



Backzeit: ca. 13 Min.



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

Meister eisella Haselnuss

Mit einem hohen Anteil an gerösteten Haselnüssen für eine backfeste Gebäckmasse mit langer Saftigkeit!



Haselnussfüllung

Rezept-Nr.	01453	08021	01626	01844	01927
ZUTATEN	1	2	3	4	5
	GEWICHT	GEWICHT	GEWICHT	GEWICHT	GEWICHT
Meister eisella Haselnuss	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Wasser / Milch	600 g	700 g	650 g	400 g	200 g
Brösel, fein gemahlen	100 g
Vollei	200 g	500 g
Marzipanrohmasse*)	300 g
GESAMT	1.600 g	1.700 g	1.750 g	1.600 g	2.000 g

HERSTELLUNGSWEISE

Meister eisella Haselnuss mit Wasser anrühren, ca. 15 Minuten quellen lassen. Je nach Gebäck betriebsüblich abschmecken, z. B. mit Zitrone, Vanille, Zimt oder Rum.

Meister eisella Haselnuss – Gebäckfüllungen betriebsüblich aufarbeiten und backen

*) Die Marzipanrohmasse mit einem Teil der Flüssigkeit glatt arbeiten, mit den anderen Zutaten verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Die Rezepte 1 + 4 eignen sich auch gut zur Herstellung von Nuss-Rührmassen für Blechkuchen und Rührkuchen.

Zugabe: 300–350 g auf 1.000 g Rührmasse

Haselnussfüllung 1

einrollfähig, sehr saftig

Haselnussfüllung 2

etwas fließend, für Gebäcke in Ringen und Formen

Haselnussfüllung 3

gut rollfähig

Haselnussfüllung 4

stark belastbar; für Zöpfe und Schnecken

Haselnussfüllung 5

hochwertig für Zöpfe und Stollen



Artikel-Nr.	Produktname	Artikelbeschreibung	Verpackung
73021	Meister eisella Haselnuss	Das Trockenprodukt mit einem hohen Anteil an frisch gerösteten Haselnüssen ist einfach und sicher zu verarbeiten. Es eignet sich für die Herstellung von Nussfüllungen, -schnitten und -torten.	25-kg-Sack

Ihre Vorteile

- ✓ Große Anwendungsbreite für Nussgebäcke
- ✓ Beste Zutaten sorgen für ein echtes Genusserlebnis
- ✓ Exzellente Verarbeitung: kurze Quellzeiten und gute Backstabilität

Fachliche Hotline Feinback:

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