



Vanille-Streuseltaler

Meister Supra Hefeteig, Meister VanilleKrem Vegan
Hefeteiggebäck mit Vanillekrem (22%)

Rezept-Nr.: 07718

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Hefeteig, vegan mit Meister Supra Hefeteig (s. Grundrezept)	1,800	Den Hefeteig rund wirken und ca. 5 Minuten entspannen lassen. Anschließend den Ballen flachdrücken, abpressen (30er Teilung) und rund wirken. Nach kurzer Entspannungsphase die Teiglinge rund ausrollen (Ø 10 cm), auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche legen und anfeuchten.
Streusel mit Meister Goldback (s. Grundrezept)	1,050	Je 35 g Meister-Goldback-Streusel aufstreuen, 35 g Vanillecreme mit einer Sterntülle mittig aufspritzen und auf Gare stellen.
Vanillekrem Vegan mit Meister VanilleKrem Vegan (s. Grundrezept)	1,050	
Fondant	0,600	Bei 1/2 Gare abbacken. Nach dem Backen z.B. mit Fondant abfillieren.

Gesamtgewicht: 4,500 kg

Ofentemp.: 200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 11 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

03.01.2024