



"Hase" 3D

mit Meister Rühr & Easy

Rezept-Nr.: 08018

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 8

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse mit Meister Rühr & Easy (s. Grundrezept)	1,360	Die Back- & Dekormatte "Hase" 3D*) dünn fetten und auspudern. Je Form ca.170g Rührmasse einfüllen, mit Boeson Backtrennpapier abdecken, ein Lochblech auflegen und abbacken. Nach dem Backen die Hasen auf ein mit Boeson Backtrennpapier belegtes Blech stürzen und ca. 5 Minuten stehen lassen. Dann vorsichtig die Form abziehen und auskühlen lassen.
Meister eisella Krem	0,160	Meister eisella Krem auf ca. 45 °C temperieren und die Hasen wie gewünscht damit überziehen oder dekorieren.

Fachlicher Tipp:

zum einfärben der **Meister eisella Krem** nur fettlösliche Farben verwenden!

Backparameter Stikken: 165°C, 40 Minuten

SERVICE CLUB

*) Back- & Dekormatte "Hase" 3D

Art. Nr.: 10270798; VE:1 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Tel.: 0421 – 3502-860

Fax: 0421 – 3502-611

E-Mai: service-club@csmingredients.com

Gesamtgewicht: 1,520 kg

Ofentemp.: 185 °C (55 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 42 Min.

Ihre fachliche Hotline

Brot/Brötchen: 0800 418 418 0 oder Feinback: 0800 418 418 1

11.01.2024

Rührmasse mit Meister Rühr & Easy

mit Meister Rühr & Easy

Rezept-Nr.: 03070

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Rühr & Easy	1,000	Alle Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer glatt rühren. Rührzeit: 2 - 3 Minuten
Weizenmehl Type 550	0,400	
Zucker	0,300	
Vollei	0,350	
Speiseöl: Raps	0,400	
Wasser	0,900	

Gesamtgewicht: 3,350 kg

Ofentemp.: 0 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihre fachliche Hotline

Brot/Brötchen: 0800 418 418 0 oder Feinback: 0800 418 418 1

11.01.2024