



Karibik Welle

Meister Rühr-Tradition, Meiser Tropic-Füllung, Meister Creme extra
Rührmassengebäck mit Kokosfüllung und tropischen Früchten

Rezept-Nr.: 07938

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 22

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	1,250	Ein Alu-Blech (ca. 60 x 20 cm) fetten, mit einer Vorstellungschiene versehen und 700 g Rührmasse aufstreichen.
Schoko-Masse: Meister Schokofix	0,040	Schoko-Masse: Meister Schokofix mit dem Vollei und dem Wasser glatt rühren und unter 550 g Rührmasse ziehen.
Vollei	0,020	
Wasser	0,020	
Meister Tropic-Füllung	0,550	Nun die Schoko-Masse auf die Rührmasse auftragen, 550 g Meister Tropic-Füllung längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.
Kokos-Creme: Meister Sahnessa Neutral	0,090	Kokos-Creme: Meister Sahnessa Neutral mit dem Wasser und dem Kokoslikör verrühren.
Wasser	0,080	
Kokos-Likör	0,020	
Kokosraspel, mittel, geröstet	0,090	Anschließend mit den gerösteten Kokosraspeln und der Grundkrem glatt rühren.
Grundkrem mit Meister Creme extra (s. Grundrezept)	0,500	
Pati Whip Vegan	0,500	Zum Schluss die aufgeschlagene Pati Whip Vegan unterziehen.
		Die Kokos-Creme auf den Boden aufstreichen, mit dem Wellenspachtel die Oberfläche gestalten und zum Absteifen kühl stellen.
Meister Schokata	0,055	Nach dem Absteifen mit aufgelöster Meister Schokata abfilieren,
Kokosraspeln	0,020	mit den Kokosraspeln dekorieren und in gewünscht große Stücke z.B. 5 x 10 cm einteilen und schneiden.

Gesamtgewicht: 3,235 kg

Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 35 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Wolfgang Saum.

Telefon: 0172-1601573 E-Mail: Wolfgang.Saum@csmingredients.com.

27.07.2023