



UrDinkelchen "Kokos-Ananas"

Meister UrDinkel-Rühr, Meister Kokos

Rührmassengebäck mit Kokoskrem (35%) und Ananas (17%)

Rezept-Nr.: 07739

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
UrDinkel-Streusel (s. Grundrezept)	0,450	30 Mini-Tartelette-Formen in die Metalltrays "Minitartellets" oder in Florentiner Ringe einlegen, je 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.
UrDinkel-Rührmasse mit Öl mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	1,800	
Kokoskrem: Meister Kokos Wasser, ca. 35 °C	0,240 0,060	Kokoskrem: Meister Kokos mit dem temperierten Wasser glatt rühren und ca. 15 Min. quellen lassen.
Vanillekrem mit Meister Vanillekrem Super (s. Grundrezept)	1,500	Nach der Quellzeit die Kokosmasse unter die Vanillekrem rühren und je Kapsel 60 g Kokoskrem einfüllen, 25 g Ananasstücke aufstreuen und abbacken.
Ananas in Stücken, Ds.	0,750	
Meister Gel Neutral Kokosraspeln grob	0,060 0,030	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen und mit groben Kokosraspeln dekorieren.

Gesamtgewicht: 4,890 kg

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

Backzeit ca.: 25 Min.

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

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

12.06.2023