



Tartelette "Himbeertraum", vegan

Vegan Cake & Muffin, Meister VanilleKrem Vegan
Rührmassengebäck mit Himbeer-Puddingcreme (51%)

Rezept-Nr.: 07741

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 15

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vegane Rührmasse mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	1,050	Den Mini-Obsttorten-Formenverband*) fetten, je Form ca. 70 g Rührmasse einfüllen, Meister-Goldback-Streusel aufstreuen und abbacken.
Meister-Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	0,225	Nach dem Backen die Tartelettes aus dem Formenverband stürzen und abkühlen lassen.
Himbeer-Heißcreme: Meister VanilleKrem Vegan Wasser, min. 65 °C	0,200 0,575	Himbeer-Heißcreme: Meister VanilleKrem Vegan mit dem heißen Wasser ca. 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.
Meister Goldcreme	0,125	Die Meister-Goldcreme auflösen, unter die Creme laufen lassen und bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glatt rühren.
Meister Himbeer-Füllung	0,450	Die Meister Himbeer-Füllung unter die Creme rühren. Je Tartelette 90 g Himbeer-Heißcreme mit einer Lochtülle aufdressieren und zum Absteifen kühl stellen.
Meister Gel Neutral	0,150	Anschließend die Tartelettes mit Meister Gel Neutral abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

Gesamtgewicht: 2,775 kg

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

Backzeit ca.: 18 Min.

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

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

12.06.2023