



### Tartelette "Kirsch-Creme-Traum"

Vegan Cake & Muffin, Pati Whip Vegan

Cremegebäck mit einer Kirsch-Fruchtzubereitung (30%)

**Rezept-Nr.: 07743**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 15

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Kakao-Rührmasse, vegan mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	1,050	Den <b>Mini-Obsttorten-Formenverband*</b> ) fetten, je Form ca. 70 g Rührmasse einfüllen, Kakao-Streusel aufstreuen und abbacken.
Kakao-Streusel (s. Grundrezept)	0,225	Nach dem Backen die Tartelettes aus dem Formenverband stürzen und abkühlen lassen.
<b>Meister Kirschfüllung extra</b>	0,375	Je Tartelette ca. 25 g <b>Meister Kirschfüllung extra</b> auftragen.
Kirsch-Creme: <b>Pati Whip Vegan</b> <b>Meister Kirschfüllung extra</b>	0,375 0,375	<b>Kirsch-Creme:</b> <b>Pati Whip Vegan</b> 1 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit und ca. 2 Min. bei schneller Geschwindigkeit <b>cremig aufschlagen</b> und anschließend die <b>Meister Kirschfüllung extra</b> unterziehen.
		Je Tartelette mit einer Lochtülle (Ø ca. 14 mm) 50 g Kirsch-Creme aufdressieren und zum Absteifen kühl stellen.
<b>Meister Gel Neutral</b>	0,150	Nach dem Durchkühlen die Tartelettes mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

**Gesamtgewicht: 2,550 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](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

12.06.2023