



Tartelette "Creme-Obst-Traum"

Vegan Cake & Muffin, Meister VanilleKrem Vegan, Patti Whip Vegan
Rührmassengebäck mit Creme (22%) und Frischobst (19%)

Rezept-Nr.: 07744

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.
Meister-Füllkrem-Vegan mit Pati Whip Vegan (s. Grundrezept)	0,525	Nach dem Abkühlen je Tartelettes 35 g Meister-Füllkrem-Vegan auftragen, mit Früchten Belegen und zum Absteifen kühl stellen.
Frischobst zum Belegen	0,450	
Meister Gel Neutral	0,225	Anschließend die Tartelettes mit Meister Gel Neutral abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

Gesamtgewicht: 2,475 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