Rezept-Nr.: **07748**

Himbeer-Zitronen-Törtchen

Erprobtes Artikelrezept

Meister Vario Amerikaner, Meister Sahnessa, Meister Himbeer-Füllung

Feingebäcke

Cremegebäck mit Himbeer-Fruchtzubereitung (6,5%)

Anzahl Stücke: 20

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Sahnessa Zitrone	0,045	**Meister Sahnessa Zitrone** unter die Blechkuchenmasse ziehen.
Blechkuchenmasse mit Meister Vario-Amerikaner (s. Grundrezept)	1,475	20 **Backformen "Mini-Bäckeria"*)** auf vorbereitete Bleche stellen, je ca. 75 g Masse einfüllen und abbacken.
Himbeer-Creme:		**Himbeer-Creme:**
Meister Sahnessa Himbeer	0,200	**Meister Sahnessa Himbeer** mit dem Wasser anrühren und die aufgeschlagene **Pati Whip Vegan** unterziehen.
Wasser	0,200	
Pati Whip Vegan	0,800	
		Je Form 60 g Himbeer-Creme einfüllen, mit einer Palette grob abklatschen und zum Absteifen kühl stellen.
Marguerite Miroir Neutre	0,200	**Marguerite Miroir Neutre** und **Meister Himbeer-Füllung** vermengen, etwas temperieren und mit dem Pinsel auf die Himbeer-Creme auftragen.
Meister Himbeer-Füllung	0,200	
Weiße Schokoladenspäne	0,100	Mit Weißen-Dekor-Spänen bestreuen und wie gewünscht dekorieren.

Gesamtgewicht: 3,220 kg

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

Backzeit ca.: 16 Min.

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

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

13.06.2023