



Schoko-Birnen-Schnitte

Vegan Cake & Muffin, Meister Schokofix, Meister Schokata Vegan
Rührkuchen mit Schokokrem und Birne (15%)

Rezept-Nr.: 07789

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Mürbeteig, vegan mit Meister Mürbteigfix (s. Grundrezept)	0,850	Zwei Alu-Bleche, ca. 60 x 20 cm mit Boeson Backtrennpapier belegen. Den Mürbeteig ca. 2,5 mm stark ausrollen, auf die Bleche legen, stippen und ca. 10 Min. vorbacken.
Vegane Kakao-Rührmasse: Vegan Cake & Muffin	0,760	Vegane Kakao-Rührmasse: Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit 5 - 7 Min glattrühren.
Meister Schokofix	0,120	
Speiseöl: Raps	0,280	
Wasser	0,360	Je Blech ca. 750 g Vegane Kakao-Rührmasse auf den vorgebackenen Mürbeteig auftragen und glattstreichen.
Vegane-Rührmasse: Vegan Cake & Muffin	0,860	Vegane Rührmasse: Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit 5 - 7 Min. glattrühren.
Speiseöl: Raps	0,300	
Wasser	0,340	Je Blech ca. 750 g Vegane Rührmasse auf die dunkle Kakaorührmasse auftragen und glattstreichen.
Schokokrem: Meister VanilleKrem Vegan	0,240	Schokokrem: Meister VanilleKrem Vegan mit dem Wasser 3 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen und kurz vor Ende der Aufschlagzeit die aufgelöste Meister Schokata einrühren.
Wasser	0,660	
Meister Schokata	0,340	(Soll die Krem aufdressiert werden, empfiehlt sich die Quellzeit von mindestens 45 Min. einzuhalten).
Birne, Konserve	0,800	Je Blech 600 g Schokokrem mit einer Lochtülle als Gitter oder als Tupfen auf die helle Masse aufdressieren, 400 g gewürfelte Birnen aufstreuen und abbacken.
Meister Gel Neutral	0,140	Nach dem Durchkühlen mit Meister Gel Neutral abglänzen und in gewünscht große Stücke, z.B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.

Gesamtgewicht: 6,050 kg

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

Backzeit ca.: 55 Min.

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

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

20.06.2023