



Tartelettes "Schoko-Orange"

Meister Schokata Vegan, Meister Fruchtfüllung Orange

Törtchen mit Schokokrem (34%) und Orangen-Fruchtzubereitung (14%)

Rezept-Nr.: 07790

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 15

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vegane Rührmasse mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	1,050	Den Mini-Obsttörtchen-Formenverband *) fetten und je Form ca. 70 g Rührmasse einfüllen.
Meister-Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	0,225	Anschließend je 15 g Meister Goldback-Streusel aufstreuen und abbacken.
Meister Fruchtfüllung Orange	0,375	Nach dem Backen die Tartelettes aus dem Formenverband stürzen, abkühlen lassen und je Tartelette 25 g Meister Fruchtfüllung Orange auftragen.
Schokata-Heißcreme: Meister VanilleKrem Vegan Wasser, ca. 60 °C Meister Schokata	0,180 0,530 0,190	Schokata-Heißcreme: Meister VanilleKrem Vegan mit dem heißen Wasser ca. 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen und am Ende der Aufschlagzeit die Meister Schokata vegan unterlaufen lassen. Je Tartelette ca. 60 g Schokata-Heißcreme mit einer Lochtülle aufdressieren und kalt stellen.
Meister Gel Neutral Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	0,150 0,100	Anschließend die Tartelettes mit Meister Gel Neutral abglänzen und mit aufgelöster Meister Dreistern Kakaoglasur Chips abfilieren.

SERVICE CLUB

*) Mini-Obsttörtchen-Formenverband

Art.Nr. 89788, VE: 1 Stück

Bequem und einfach zu bestellen

unter: Fax: 0421 – 3502-611

Tel.: 0421 – 3502-860

Gesamtgewicht: 2,800 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.

20.06.2023