



### Bienenstich "Schoko"

Meister Schokata Vegan, Meister Karamellfix

Hefeteiggebäck mit Schoko-Füllcreme (47%) und Schokoladencreme (9%)

**Rezept-Nr.: 07791**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 5

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Hefeteig, vegan mit Meister Supra Hefeteig (s. Grundrezept)	1,000	Den Hefeteig in Stücke à 200 g abwägen, rund wirken und kurz entspannen lassen. Auf ca. 18 cm Ø ausrollen, auf vorbereitete Bleche legen, mit einem gefetteten Ring umstellen und mit Wasser besprühen.
<b>Meister Karamellfix</b> Mandeln, gehobelt	0,150 0,150	<b>Meister Karamellfix</b> mit den gehobelten Mandeln mischen und je 60 g der Mischung aufstreuen und auf Gare stellen.  <b>Bei 3/4 Gare mit etwas Dampf abbacken.</b>
<b>Meister Schokata</b>	0,250	Die abgekühlten Kuchen aufschneiden und 50 g <b>Meister Schokata</b> als Ring eindressieren.
Füllcreme: <b>Meister VanilleKrem Vegan</b> Wasser <b>Meister Schokata</b>	0,100 0,330 0,195	<b>Füllcreme:</b> <b>Meister VanilleKrem Vegan</b> mit dem Wasser 3 Minuten aufschlagen und kurz vor Ende der Aufschlagzeit die aufgelöste <b>Meister Schokata</b> unterrühren.
<b>Pati Whip Vegan</b>	0,625	Die gut gekühlte <b>Pati Whip Vegan</b> 1 Minute auf Stufe 2 und ca. 2 Minuten auf Stufe 3 aufschlagen und die Schokocreme unterziehen.  Je Kuchen ca. 250 g Schokocreme einfüllen und glatt streichen.  Das Oberteil in 8 Stücke schneiden, auflegen und zum Absteifen kühl stellen.

**Gesamtgewicht: 2,800 kg**

**Ofentemp.: 210 °C (30 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 14 Min.**

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

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

20.06.2023