



Mandel Orangen Riegel

Meister Karamellfix

Mürbeteiggebäck mit Orangen-Fruchtzubereitung (10%) und Mandeln (10%)

Rezept-Nr.: 07792

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Mürbeteig, vegan mit Meister Mürbteigfix s. Grundrezept	1,600	Den Mürbeteig, vegan ca. 5 mm stark ausrollen, stippen, in ein gefettetes Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm mit Rand legen und ca. 12 Minuten bei 190 °C abbacken.
Meister Fruchtfüllung Orange	0,300	Die Meister Fruchtfüllung Orange auf den Mürbeteig aufstreichen.
Meister Karamellfix	0,600	Meister Karamellfix mit den Mandeln und dem fein gehackten Orangeat mischen, aufstreuen und bei 200 °C mit etwas Schwaden abbacken.
Mandeln, gestiftet	0,300	
Orangeat	0,120	
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	0,250	Nach dem Erkalten in gewünscht große Stücke schneiden und mit Meister Kakaoglasur Chips absetzen oder abfillieren.

Gesamtgewicht: 3,170 kg

Ofentemp.: 200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 20 Min.

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

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

20.06.2023