



Tartelette "Kirsch-Zitrone"

Meister Rühr-Tradition

Mini-Rührkuchen mit Kirsch- (19%) und Zitronen-Fruchtzubereitung (15%)

Rezept-Nr.: 07853

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister-Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	0,450	30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitet Bleche stellen, die Tartelettes Kapseln* einlegen, 15 g Streusel einstreuen, 60 g Rührmasse einfüllen und abbacken.
Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr Tradition (s. Grundrezept)	1,800	
Zitronenkrem: Meister Zitronenfüllung Pati Whip Vegan	0,600 0,600	Zitronenkrem: Meister Zitronenfüllung unter die aufgeschlagene Pati Whip Vegan ziehen.
Meister Kirschfüllung extra	0,750	Nach dem Backen 25 g Meister Kirschfüllung extra mittig aufspritzen, mit 8 Tupfen Zitronenkrem (ca. 40 g) garnieren, mit Meister Gel Neutral abglänzen und wie gewünscht dekorieren.
Meister Gel Neutral	0,150	

Gesamtgewicht: 4,350 kg

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

Backzeit ca.: 15 Min.

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

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

20.06.2023