



Tartelette "Erdbeer-Schmand"

Meister Rühr-Tradition, Meister Erdbeer-Füllung

Rührkuchen mit Erdbeer-Fruchtzubereitung (24%) und Schmand (4,8%)

Rezept-Nr.: 07854

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, Bunte Tarteletteformen* einlegen, 15 g Streusel einstreuen und 70 g Rührmasse einfüllen.
Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr Tradition (s. Grundrezept)	2,100	
Schmand-Masse mit Meister KäsePlus (s. Grundrezept)	0,750	Anschließend einen Ring Schmand-Masse (25 g) und einen Tupfen (30 g) Meister Erdbeer-Füllung aufdressieren und abbacken.
Meister Erdbeer-Füllung	0,900	
Meister Gel Neutral	0,150	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

Gesamtgewicht: 4,350 kg

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

Backzeit ca.: 25 Min.

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

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

20.06.2023