Rezept-Nr.: **07861**

Tartelette "Joghurt-Orange"

Meister Rühr-Tradition, Meister Fruchtfüllung Orange

Rührkuchen mit Joghurt-Creme (17%) und Orangen-Fruchtzubereitung (17%)

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 und 15 g Streusel einstreuen.
Orangeat	0,200	Das Orangeat fein hacken, unter die Rührmasse ziehen und je Kapsel 70 g Masse einfüllen.
Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr Tradition (s. Grundrezept)	1,900	
Joghurt-Quarkmasse mit Meister KäsePlus (s. Grundrezept)	0,600	Anschließend einen Ring Joghurt-Quarkmasse (20 g) und einen Tupfen (20 g) **Meister Fruchtfüllung Orange** aufdressieren und abbacken.
Meister Fruchtfüllung Orange	0,600	
Meister Gel Neutral	0,190	Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.

Gesamtgewicht: 3,940 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