



Tartelettes "Zitrone-Schmand"

Meister Rühr-Tradition, Meister Fruchtfüllung Zitrone

Mini-Rührkuchen mit Schmandmasse (17%) u. Fruchtzubereitung (17%)

Rezept-Nr.: 07862

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 Quark-Rührmasse einfüllen.
Quark-Rührmasse mit mit Meister Rühr Tradition (s. Grundrezept)	2,100	
Schmand-Masse mit Meister KäsePlus (s. Grundrezept)	0,600	Anschließend einen Ring Schmand-Masse (20 g) und einen Tupfen (20 g) Meister Fruchtfüllung Zitrone aufdressieren und abbacken.
Meister Zitronenfüllung	0,600	
Meister Gel Neutral	0,150	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

Gesamtgewicht: 3,900 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