



Blaubeer-Welle

Meister Rühr-Tradition, Meister Blaubeer-Füllung, Meister CremeGourmet
Rührmassengebäck mit Blaubeer-Fruchtzubereitung (33%) und Creme (22%)

Rezept-Nr.: 07932

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 22

| Zutaten | Gewicht kg | Herstellungshinweis |
|--|------------|---|
| Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept) | 1,250 | Ein Alu-Blech (ca. 60 x 20 cm) fetten, mit einer Vorstellschiene versehen und 700 g Rührmasse aufstreichen. |
| Schoko-Masse: Meister Schokofix | 0,040 | Schoko-Masse: Meister Schokofix mit dem Vollei und dem Wasser glatt rühren und unter 550 g Rührmasse ziehen. |
| Vollei | 0,020 | |
| Wasser | 0,020 | |
| Meister Blaubeer-Füllung | 0,550 | Nun die Schoko-Masse auf die Rührmasse auftragen, 550 g Meister Blaubeer-Füllung längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken. |
| Gourmet-Creme: Meister Creme Gourmet | 0,350 | Gourmet-Creme: Meister Creme Gourmet mit dem Wasser kurz verrühren und in der Anschlagmaschine mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit ca. 5 Minuten bis zu einem Litergewicht von ca. 650 g aufschlagen. |
| Wasser, kalt | 0,700 | Die Gourmet-Creme auf den Boden aufstreichen, mit dem Abzieher glatt abziehen und zum absteifen kühl stellen. |
| Fruchtspiegel "Blaubeer": Meister Sahnessa Neutral | 0,080 | Fruchtspiegel "Blaubeer": Meister Sahnessa Neutral mit dem ca. 60 °C heißem Wasser glatt rühren und anschließend die Meister Blaubeer-Füllung einrühren. |
| Wasser, ca. 60 °C | 0,120 | |
| Meister Blaubeer-Füllung | 0,500 | |
| Weißer Schokoladenspäne | 0,020 | Anschließend den Blaubeer-Spiegel auf die abgesteifte Schnitte auftragen, mit Weißen-Dekor-Spänen dekorieren und nach dem Durchgelieren in gewünscht große Stücke einteilen und schneiden. |

Gesamtgewicht: 3,650 kg

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

Backzeit ca.: 35 Min.

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

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

28.04.2023