



### Stracciatella Welle

Meister Rühr-Tradition, Meister Creme extra, Meister Creme Gourmet  
Rührkuchen mit Stracciatellakrem und Schokoladenspäne

**Rezept-Nr.: 07935**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 22

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	1,200	Ein Alu-Blech (ca. 60 x 20 cm) fetten, mit einer Vorstellschiene versehen.
<b>Meister Schokofix</b>	0,090	<b>Meister Schokofix</b> mit dem Wasser und dem Vollei glatt rühren und unter die Rührmasse ziehen.
Wasser	0,045	
Vollei	0,045	
Grundkrem mit Meister Creme extra (s. Grundrezept)	0,500	Anschließend die Schoko-Rührmasse gleichmäßig auf das Alu- Blech aufstreichen, die Grundkrem längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.
Gourmet-Creme: <b>Meister Creme Gourmet</b>	0,450	<b>Creme-Gourmet:</b> <b>Meister Creme Gourmet</b> mit dem Wasser verrühren und in der Anschlagmaschine mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit ca. 5 Min. bis zu einem Litergewicht von ca. 650 g aufschlagen.
Wasser, kalt	0,900	
Schokoladen-Späne	0,100	Nun die Schokoladen-Späne unterziehen und auf den Boden aufstreichen.
<b>Meister Gel Neutral</b>	0,050	Mit dem Wellenspachtel die Oberfläche formen, mit <b>Meister Gel</b> <b>Neutral</b> abglänzen und mit Schokoladen-Spänen bestreuen. Anschließend in gewünscht große Stücke, z.B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.
Schokoladen-Späne	0,020	

**Gesamtgewicht: 3,400 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.

14.08.2023