



## Erdbeer-Joghurt-Körbchen

mit Meister Rühr & Easy

Rührmassengebäck mit einer Erdbeer-Fruchtzubereitung (18,5%)

**Rezept-Nr.: 08045**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse mit Joghurt mit Meister Rühr & Easy (s. Grundrezept)	2,500	Für die Rührmasse alle Zutaten bei <b>langsamer Geschwindigkeit</b> in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer glatt rühren.  <b>Rührzeit: 2-3 Minuten</b>
<b>Holzbackform rund</b>	10,000	10 " <b>Holzbackformen, rund</b> ") auf Bleche stellen und je ca. 250 g Joghurt-Rührmasse einfüllen.
Vollmilch-Joghurtkrem: <b>Meister Jogutop</b> Vollmilch (3,5%) (kalt)	0,150 0,500	<b>Vollmilch-Joghurtkrem:</b> <b>Meister Jogutop</b> und Vollmilch mit einem feinen Besen ca. 2 Minuten in der Maschine bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
<b>Meister Erdbeer-Füllung</b>	0,650	Je Form ca. 65 g Vollmilch-Joghurtkrem und <b>Meister Erdbeer-Füllung</b> wie gewünscht aufdressieren und abbacken.
<b>Meister Gel Neutral</b> <b>Schokoladenlocken Weiß</b>	0,100 0,040	Nach dem Backen mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen und nach dem Erkalten mit <b>Schokoladenlocken Weiß</b> bestreuen.

SERVICE CLUB

\*) "**Holzbackform, rund**"

Art. Nr.: 10270991 ; VE: 275 Stück

\*) **Streudekor Schokoladenlocken Weiß**

Art. Nr.: 10271814; VE: 2,5 kg

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Tel.: 0421 – 830 657 05

E-Mail: [service-club@csmingredients.com](mailto:service-club@csmingredients.com)

**Gesamtgewicht: 3,940 kg**

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

**Backzeit ca.: 40 Min.**

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

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: [hotline.feinback@csmingredients.com](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

23.09.2024