



Rübli-Muffin, vegan

mit Vegan Cake & Muffin

Rührmassengebäck mit Haselnüsse (12,5%) und Karotten (9%)

Rezept-Nr.: 08051

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 24

| Zutaten | Gewicht kg | Herstellungshinweis |
|---|------------|---|
| Zimt | 0,005 | Zimt, aufgetaute Karottenstifte und gerösteten Haselnussgrieß unter die Rührmasse ziehen und je Muffinkapsel" Tulpe", Lila *) ca. 130 g Masse einfüllen. |
| TK-Karottenstifte | 0,275 | |
| Haselnussgrieß, geröstet | 0,275 | |
| Vegane Rührmasse mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept) | 2,600 | |
| Haselnüsse, grob gestoßen | 0,100 | Nun je ca. 4 g grob gestoßene Haselnüsse aufstreuen und abbacken. |
| Meister Gel Neutral | 0,050 | Sofort nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen und wie gewünscht mit den Marzipan Rübli, vegan*) dekorieren. |
| Marzipan Rübli, vegan (3,2 g je Stück) | 24,000 | |

SERVICE CLUB

*) **Muffinkapsel" Tulpe", Lila**

Art. Nr.: 10171157 ; VE: 250 Stück

*) **Marzipan Rübli, vegan**

Art.-Nr. 10271794; VE: 200 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Tel.: 0421 – 830 657 05

E-Mail: service-club@csmingredients.com

Gesamtgewicht: 27,305 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.

04.09.2024