



Blueberry-CupCake

mit Vegan Cake & Muffin

Rührmassengebäck mit Blaubeer-Creme (45%)

Rezept-Nr.: 08058

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 24

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
TK-Heidelbeeren	0,100	Die TK-Heidelbeeren unter die vegane Rührmasse ziehen, in den Muffin "Gebäckkapsel-Verband" *) einfüllen (je ca. 50 g) und abbacken.
Vegane Rührmasse mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	1,100	
Blaubeer-Heißcreme: Meister VanilleKrem Vegan Wasser, min. 65 °C	0,160 0,460	<u>Blaubeer-Heißcreme, vegan:</u> Meister VanilleKrem Vegan mit dem heißen Wasser ca. 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.
Meister Goldcreme	0,100	Die Meister-Goldcreme auflösen, unter die Creme laufen lassen und bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glatt rühren und zum Schluss die Meister Blaubeer-Füllung zugeben.
Meister Blaubeer-Füllung	0,360	
Meister Blaubeer-Füllung Meister Gel Neutral Kokosraspel, mittel	0,120 0,060 0,003	Nach dem Auskühlen je ca. 45 g Blaubeer-Heißcreme aufdressieren und mit Meister Blaubeer-Füllung dekorieren. Die CupCakes mit Meister Gel Neutral abglänzen und mit Kokosraspel bestreuen.

SERVICE CLUB

*) **Muffin "Gebäckkapsel-Verband"**, ca. 75 g

Art. Nr.: 10103617 ; VE: 50 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Tel.: 0421 – 830 657 05

E-Mail: service-club@csmingredients.com

Gesamtgewicht: 2,463 kg

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

Backzeit ca.: 20 Min.

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

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

04.09.2024