

Gemeinsam –
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN



MEISTER URDINKEL-RÜHR

Feine Gebäcke – einfach gut!



URGETREIDE-FEINGEBÄCKE

Feinste Umsatzaussichten für Sie: mit Urgetreide

Urgetreide-Gebäcke etablieren sich immer stärker und erfreuen sich bei Ihren Kunden wachsender Beliebtheit. Jetzt können Sie ein neues Kapitel in dieser Erfolgsgeschichte aufschlagen: Mit **Meister UrDinkel-Rühr** erweitern Sie Ihr Sortiment um köstliche neue Feingebäcke mit wertvollem Urgetreide.

Überraschen Sie Ihre Kunden mit köstlichen Dinkelgebäcken, die abgerundet mit dem fein-nussigen Geschmack aus Emmer, Einkorn und Khorasan einen ganz besonderen Genuss bieten. In Kombination mit Früchten, Nüssen oder Schokolade machen Sie aus Ihren Gebäcken echte Genuss-Highlights. Genau so, wie es Ihre Kunden bei Ihnen als Handwerksbäcker schätzen.

Nutzen Sie die Möglichkeiten – mit dem Urgetreide-Spezialisten MeisterMarken!



Ihre Vorteile

100 %-Mix	Einfache, sichere und rationelle Herstellung von Rührmassengebäcken wie klassische Sandkuchen, Stückgebäcke, Tortenböden und Blechkuchen sowie auch Mürbeteig und Streusel
Mit wertvollem Urgetreide und braunem Zucker	Auslobung als „Dinkelgebäck mit Urgetreide“, Differenzierung Ihres Angebots als Handwerksbäcker
Gute Fließfähigkeit der Masse	Gutes Handling, einfache Verarbeitung
Feine Gewürzmischung wie Ingwer und Koriander	Besonders aromatischer Geschmack
Clean Label & Palmfrei	Entspricht dem Verbraucherwunsch nach Natürlichkeit und Nachhaltigkeit



Wertvolle Urgetreide, besondere Gewürze

Die wertvollen Urgetreide-Sorten werden immer beliebter bei Ihren Kunden. Urgetreide steht für Reinheit, Qualität, Ursprünglichkeit und natürlich den vollen Geschmack.

Dazu kommt: Meister UrDinkel-Rühr enthält nur braunen Zucker, außerdem feine Gewürze wie Ingwer und Koriander. Diese sorgen für ein ganz besonderes Aroma, das Ihre Kunden begeistern wird.

Verführen Sie Ihre Kunden mit außergewöhnlichen Zutaten - in Kombination mit Ihrer Handwerkskunst schaffen Sie einzigartige Genuss-Erlebnisse.

Genießen mit gutem Gewissen

Meister UrDinkel-Rühr ist frei von Aromen, Farb- und Konservierungsstoffen sowie ohne Palm und kommt damit den Wünschen Ihrer Kunden nach Natürlichkeit und Nachhaltigkeit entgegen.

„Die Urgetreidearten Einkorn, Emmer und Dinkel sind immer beliebter beim Konsumenten.“

Quelle: Allgemeine Bäckerzeitung, März 2018



URGETREIDE-FEINGEBÄCKE

Grundrezepturen

UrDinkel-Rührmasse

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister UrDinkel-Rühr Vollei Speiseöl Wasser	1.000 g 400 g 400 g 100 g	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren. Rührzeit: 5 – 8 Minuten Für eine gute Tragfähigkeit die längere Rührzeit wählen.
GESAMT	1.900 g	

UrDinkel-Rührmasse für Obstkapseln

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister UrDinkel-Rühr Vollei Speiseöl Wasser	1.000 g 400 g 500 g 150 g	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren. Rührzeit: 5 Minuten
GESAMT	2.050 g	

UrDinkel-Mürbeteig Spezial

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister UrDinkel-Rühr Dinkelmehl T700 Backpulver Meister Clean Label Goldback Brauner Zucker Vollei	1.000 g 500 g 5 g 750 g 300 g 200 g	Meister UrDinkel-Rühr mit dem Dinkelmehl und dem Backpulver vermischen und mit allen Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten.
GESAMT	2.755 g	

UrDinkel-Streusel

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister Clean Label Goldback Brauner Zucker Meister UrDinkel-Rühr Dinkelmehl T700	3.750 g 750 g 5.000 g 2.500 g	Meister Clean Label Goldback mit dem braunen Zucker glatt arbeiten. Meister UrDinkel-Rühr und das Dinkelmehl zugeben, zu Streusel verarbeiten und durch ein Streuselsieb drücken.
GESAMT	12.000 g	



SERVICE-CLUB

*) Mini-Obsttörtchen-Formenverband
(siehe Titelbild)
Art.Nr. 89788, 1 VE: 1 Stück
Bequem und einfach zu bestellen unter:
Tel.: 0463 41403 0
Fax: 0463 265 1000 19

UrDinkel-Obstboden

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
UrDinkel-Rührmasse für Obstkapseln mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	3.000 g	Die Obsttortenformen (Ø 28 cm) fetten und auspudern. Je Form ca. 600 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen und abbacken.
Vanillecreme: Meister Kaltcremepulver Wasser	400 g 1.000 g	Vanillecreme: Meister Kaltcremepulver mit dem Wasser glatt rühren, kurz quellen lassen und nochmals schnell durchrühren.
Frischobst Meister Gel Neutral	2.250 g 500 g	Anschließend je Boden ca. 200 g Vanillecreme aufstreichen, mit Frischobst belegen und mit Meister Gel Neutral abglänzen. Mini-Obsttorten: Den Mini-Obsttörtchen-Formenverband*) fetten, je Form ca. 70 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen und abbacken.
GESAMT	6.825 g	5 Stück



Backzeit: ca. 18 Min.



Backtemperatur: 190 °C

UrDinkel-Karottenschnitte

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Nussmasse: Meister Nuss Wasser Karotten, gestiftet UrDinkel-Rührmasse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	 450 g 275 g 300 g 2.500 g	Nussmasse: Meister Nuss mit dem Wasser verrühren und ca. 15 Min. quellen lassen. Die Nussmasse und die Karotten unter die UrDinkel-Rührmasse ziehen. Zwei Alu-Bleche*) (ca. 60 x 20 cm) fetten, mehlieren und mit einer Vorstellungschiene versehen. Je Blech ca. 1.750 g Masse auftragen, glatt streichen und abbacken.
Joghurtcreme: Meister Sahnessa Joghurt-Sahne Wasser, ca. 25 °C Schlagobers, geschlagen	 900 g 1.500 g 1.500 g	Joghurtcreme: Meister Sahnessa mit Wasser glatt rühren, ca. 2 Minuten quellen lassen und nochmals durchrühren. Danach den geschlagenen Schlagobers kurz unterziehen. Nach dem Auskühlen die Joghurtcreme aufbringen und glattstreichen, kaltstellen und wie gewünscht dekorieren.
GESAMT	7.425 g	44 Stück



Backzeit: ca. 25 Min.



Backtemperatur: 190 °C



SERVICE-CLUB

*) Alu-Bleche mit Vorstellungschiene
(ca. 60 x 20 cm)

Art.Nr. 05781, VE: 2 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Tel.: 0463 41403 0

Fax: 0463 265 1000 19



SERVICE-CLUB

*) Backform „Bratapfel-Kuchen“
Art.Nr. 01958, 1 VE: 100 Stück

Bequem und einfach
zu bestellen unter:
Tel.: 0463 41403 0
Fax: 0463 265 1000 19

UrDinkel-Himbeerkuchen

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
UrDinkel-Rührmasse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	3.500 g	Je Backform „Bratapfel-Kuchen“*) 350 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen und glatt streichen.
Spritzfähige Topfenfüllung: Meister Topfenstabil Plus Topfen 20 % FIT Vollei Wasser	1.000 g 3.000 g 300 g 700 g	Spritzfähige Topfenfüllung: Alle Zutaten in einem Kessel bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten glatt rühren. Beste Massentemperatur: ca. 25 °C
TK-Himbeeren	1.000 g	Je Backform ca. 110 g spritzfähige Topfenfüllung als Tupfen auftragen, 100 g TK-Himbeeren aufstreuen und abbacken.
Meister Gel Neutral	200 g	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen und wie gewünscht dekorieren.
GESAMT	5.855 g	10 Stück



Backzeit: ca. 45 Min.



Backtemperatur: 190 °C

UrDinkel-Nuss-Riegel

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
UrDinkel-Mürbeteig Spezial mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	1.500 g	Den UrDinkel-Mürbeteig Spezial ca. 10 mm stark ausrollen und auf 2 gefettete Alu-Bleche (ca. 60 x 10 cm) legen.
Nussmasse: Meister Knusper Walnusskerne, geröstet Pecannüsse, geröstet Mandeln, geröstet Pistazien	600 g 180 g 180 g 180 g 60 g	Nussmasse: Meister Knusper und die geschälten, hell gerösteten Nüsse/Kerne mischen. Je Alu-Blech 600 g Nussmasse verteilen, dabei ca. 1 cm zum Blechrand frei lassen und abbacken.
Pistazien Meister Gel Neutral	20 g 60 g	Nach dem Backen mit Pistazien bestreuen und mit Meister Gel Neutral abglänzen und nach dem Auskühlen in Riegel von ca. 5 cm schneiden
GESAMT	2.780 g	24 Stück



Backtemperatur: 190 °C



Backzeit: ca. 20 Min.

Meisterliche Urgetreide- Feingebäcke

Mit Meister UrDinkel-Rühr backen Sie einfach gut – mit vielen verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten, wertvollen Zutaten und einzigartigem Geschmack werden Sie Ihre Kunden begeistern!



Die Stärken

Erweiterung Ihres Feinback-Sortiments um „Urgetreide“

- Mehr Profit
- Stärkung Ihres Images als Handwerksbäcker
- Neue Genusserlebnisse für Ihre Kunden
- Im Trend mit Natürlichkeit & Nachhaltigkeit



Artikel-Nr.	Produktname	Artikelbeschreibung	Kartongewicht
02660	Meister UrDinkel-Rühr	100 % Mix mit Dinkel, Emmer, Einkorn, Khorasan und braunem Zucker für die Herstellung saftiger Rührmassengebäcke	15 kg