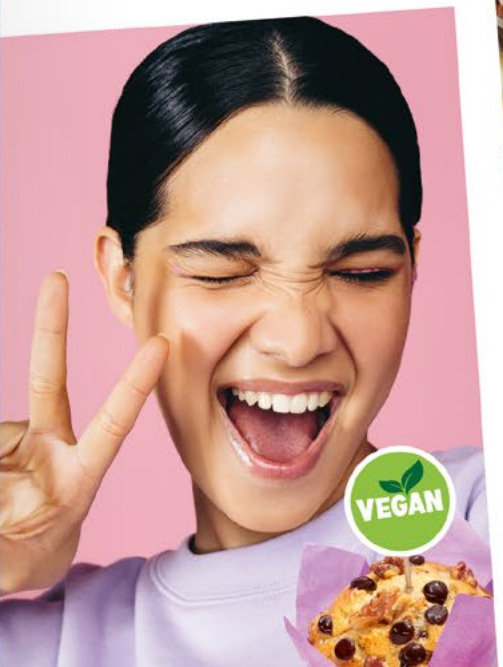
Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

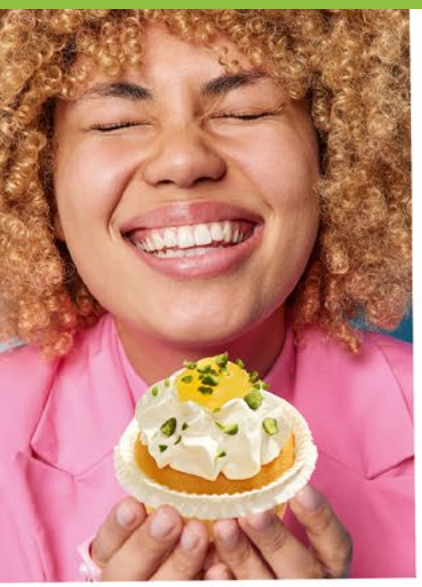


VIVA VEGAN

Trendy, tasty: Topseller!

VEGAN

TO-GO-HIGHLIGHTS
für Ihre junge Zielgruppe!



Vegane Highlights für maximalen Erfolg!

Der Hype um vegane Backwaren wächst weiter! Wir haben die Top-Produkte mit dem größten Erfolgspotenzial zusammengestellt: **Muffins, Cupcakes, Cookies** und **Waffles**.

Die kreativen Köstlichkeiten sind der Hit bei Ihrer jungen Zielgruppe – und das nicht nur bei Veganern. Lassen Sie sich von unseren Rezeptideen inspirieren und begeistern Sie mit leckerer und attraktiver Vielfalt. **Viva vegan!**

Unsere Grundrezepte:

Meister-Goldback-Streusel

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Goldback	**2.500 g**	Die **Meister Goldback** mit dem Zucker glattarbeiten und mit dem Weizenmehl und dem Backpulver zu Streusel verarbeiten.
Zucker	2.500 g	
Weizenmehl T700	3.750 g	
Backpulver	20 g	Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.
Gesamt	8.770 g	

Kakao-Streusel

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Goldback	**2.500 g**	**Meister Goldback** mit dem Zucker glattarbeiten.
Zucker	2.500 g	
Weizenmehl T700	3.750 g	
Kakaopulver, fettarm	175 g	Weizenmehl, Kakaopulver und das Backpulver miteinander versieben und anschließend zu Streusel verarbeiten.
Backpulver	20 g	
Gesamt	8.945 g	

MEISTERMARKEN

Vegan Cake & Muffin

Ready to use-Mix für die Herstellung von veganen Rührkuchen, Muffins und Blechkuchen.

Art.-Nr.	MDM-Nr.	Verpackung
03127	10243561	10 kg Sack

Pati Whip Vegan

Pflanzliche ready to use Aufschlagcreme für vegane Füllungen und Dekorationen.

Art.-Nr.	MDM-Nr.	Verpackung
05123	10243371	12 × 1 l Box

Meister VanilleKrem Vegan

Veganes Kaltcremepulver zur Herstellung von Vanillecremen für eine Vielzahl veganer Füllungen.

Art.-Nr.	MDM-Nr.	Verpackung
16744	10244133	10 kg Sack

Vegane Rührmasse

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Vegan Cake & Muffin	**1.000 g**	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
Speiseöl: Raps	350 g	
Wasser	400 g	
Gesamt	1.750 g	**Rührzeit: 5 – 7 Min.**

Kakao-Rührmasse vegan

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Vegan Cake & Muffin	**1.000 g**	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
Kakao	50 g	
Speiseöl: Raps	350 g	
Wasser	475 g	
Gesamt	1.875 g	**Rührzeit: 5 – 7 Min.**

VEGAN

Die perfekte Basis für vegane Köstlichkeiten!

Tipp:
Nutzen Sie den weltweiten Trend der veganen Ernährung im Januar!

VEGANE TRENDGEBÄCKE

VEGAN

Unsere Vegan

Muffins

Walnut-Choc

Triple-Choc

Carrot

Cookies

Mandel

Oatmeal

Double-Choc

MeisterMarken

en Highlights:

Cupcakes

Blueberry

Lemon

Coffee-Banana

Waffles

Rainbow

Marmor

Choc-Creme

VEGANE MUFFINS

Triple-Choc-Muffin

STÜCKZAHL: 24

Backzeit: ca. 35 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Dark Chocolate Chunks	265 g	Die Dark Chocolate Chunks unter die Kakao-Rührmasse ziehen und je **Muffinkapsel „Tulpe“** ca. 120 g Masse einfüllen.
Kakao-Rührmasse, vegan mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	2.650 g	
Meister Schokata	**360 g**	Nun je ca. 15 g **Meister Schokata** aufdressieren, die Kakao-Streusel aufstreuen und abbacken.
Kakao-Streusel (s. Grundrezept)	180 g	
Meister Gel Neutral	**50 g**	Sofort nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.
Gesamt	3.505 g	
Backtemperatur		190 °C

Walnut-Choc-Muffin

STÜCKZAHL: 24

Backzeit: ca. 35 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Walnusskerne, geröstet	325 g	Die gerösteten, gehackten Walnüsse und die Schokoladen-Tropfen unter die Masse ziehen und je **Muffinkapsel „Tulpe“** ca. 130 g Masse einfüllen.
Schokoladen-Tropfen	250 g	
Vegane Rührmasse mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	2.550 g	
Dekor:		**Dekor:**
Walnusskerne, gehackt	72 g	Die grob gehackten Walnüsse und Schokoladen-Tropfen aufstreuen und abbacken.
Schokoladen-Tropfen	**72 g**	
Meister Gel Neutral	**50 g**	Sofort nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.
Gesamt	3.319 g	
Backtemperatur		190 °C

MEISTERMARKEN

Carrot-Muffin

STÜCKZAHL: 24

Backzeit:
ca. 35 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Zimt	5 g	Zimt, aufgetaute Karottenstifte und gerösteten Haselnussgrieß unter die Rührmasse ziehen und je **Muffinkapsel „Tulpe“** ca. 130 g Masse einfüllen.
TK-Karottenstifte	275 g	
Haselnussgrieß, geröstet	275 g	
Vegane Rührmasse mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	2.600 g	
Haselnüsse, grob gestoßen	100 g	Nun je ca. 4 g grob gestoßene Haselnüsse aufstreuen und abbacken.
Dekor:		**Dekor:**
Meister Gel Neutral	**50 g**	Sofort nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und wie gewünscht mit den **Marzipan Rübli, vegan** dekorieren.
Marzipan Rübli, vegan	**24 Stk.**	
Gesamt	3.305 g	
Backtemperatur		190 °C

Dekoraufleger
Marzipan Rübli, vegan
Art.-Nr. 10271794
VE: 200 St.

Muffinkapsel „Tulpe“, Lila
Art.-Nr. 10171157
VE: 250 St.

VEGANE CUPCAKES

Lemon-Cupcake

STÜCKZAHL: 24

Backzeit:
ca. 20 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Vegane Rührmasse mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	1.080 g	Die vegane Rührmasse in den **Muffin „Gebäckkapsel-Verband“** einfüllen (je ca. 45 g).
Meister Zitronenfüllung	**240 g**	Die **Meister Zitronenfüllung** mit kleiner Tülle aufdressieren und abbacken.
Zitronen-Heißcreme:		**Zitronen-Heißcreme:**
Meister Vanillecreme Vegan	**90 g**	**Meister VanilleKrem Vegan** mit dem heißen Wasser ca. 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.
Wasser, min. 65 °C	260 g	
Meister Goldcreme	**60 g**	Die **Meister Goldcreme** auflösen, unter die Creme laufen lassen und bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glattrühren und zum Schluss die **Meister Zitronenfüllung** zugeben.
Meister Zitronenfüllung	**200 g**	
Pati Whip Vegan (aufgeschlagen)	**300 g**	**Pati Whip Vegan** stabil aufschlagen und unter die Zitronencreme ziehen.
Dekor:		**Dekor:**
Meister Zitronenfüllung	**120 g**	Nach dem Auskühlen je ca. 35 g Zitronencreme aufdressieren und mit **Meister Zitronenfüllung** dekorieren. Mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und mit Pistazien bestreuen.
Meister Gel Neutral	**60 g**	
Pistazien, gehackt	3 g	
Gesamt	2.413 g	
Backtemperatur		190 °C

Muffin „Gebäckkapsel-Verband“, ca. 75 g
Art.-Nr. 10103617
VE: 50 St.

MEISTERMARKEN

BLUEBERRY-CUPCAKE

Backzeit: ca. 20 Min.

STÜCKZAHL: 24

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
TK-Heidelbeeren	100 g	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 g	
Blaubeer-Heißcreme:		**Blaubeer-Heißcreme:**
Meister VanilleKrem Vegan	**160 g**	**Meister VanilleKrem Vegan** mit dem heißen Wasser ca. 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.
Wasser, min. 65 °C	460 g	
Meister Goldcreme	**100 g**	Die **Meister Goldcreme** auflösen, unter die Creme laufen lassen und bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glattrühren und zum Schluss die **Meister Blaubeer-Füllung** zugeben.
Meister Blaubeer-Füllung	**360 g**	
Meister Blaubeer-Füllung	**120 g**	Nach dem Auskühlen je ca. 45 g Blaubeer-Heißcreme aufdressieren und mit **Meister Blaubeer-Füllung** dekorieren. Mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und mit Kokosraspel bestreuen.
Meister Gel Neutral	**60 g**	
Kokosraspel, mittel	3 g	
Gesamt	2.463 g	
Backtemperatur		190 °C

VEGAN

COFFEE-BANANA-CUPCAKE

Backzeit: ca. 20 Min.

STÜCKZAHL: 24

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Instant-Kaffeepulver Vegane Rührmasse mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	12 g 1.200 g	Das Instant-Kaffeepulver unter die vegane Rührmasse ziehen, in den **Muffin „Gebäckkapsel-Verband“** einfüllen (je ca. 50 g) und abbacken.
Füllcreme:		**Füllcreme:**
Meister VanilleKrem Vegan Wasser, ca. 20 °C	**125 g** 300 g	**Meister VanilleKrem Vegan** mit dem Wasser 3 Min. aufschlagen und etwas verquellen lassen.
Pati Whip Vegan Aromapaste Banane Fruchtsäure, flüssig	**425 g** 70 g 5 g	Die gut gekühlte **Pati Whip Vegan** 1 Min. auf Stufe 2 und ca. 1 – 2 Min. auf Stufe 3 aufschlagen und die Vanillecreme unterziehen. Die Fruchtpaste Banane und die Fruchtsäure unter die vegane Füllcreme ziehen.
Dekor:		**Dekor:**
Schokoladen-Tropfen Bananenchips **Meister Glasurlinsen**	25 g 60 g **60 g**	Nach dem Auskühlen mit einer Sterntülle (Ø 10 mm) je ca. 35 g der Bananen-Creme auf die Kapseln aufdressieren. Mit Schokoladen-Tropfen und Bananenchips dekorieren und mit aufgelösten Glasurlinsen abfillieren.
Gesamt	2.282 g	
Backtemperatur		190 °C

Muffin „Gebäckkapsel-Verband“, ca. 75 g
Art.-Nr. 10103617
VE: 50 St.

MEISTERMARKEN

Oatmeal-Cookie

STÜCKZAHL: 57

Backzeit:
ca. 12 Min.

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Rosinen / Sultaninen	450 g	Rosinen und Haferflocken mit dem Wasser benetzen und ca. 60 Min. verquellen lassen.
Haferflocken, fein	450 g	
Wasser	200 g	
Cookie-Teig:		**Cookie-Teig:**
Vegan Cake & Muffin	**1.000 g**	Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Zum Schluss die eingeweichten Rosinen und Haferflocken unterkneten. Aus dem Mürbeteig Rollen von ca. 7,5 cm Ø herstellen und frosten. Nach dem Durchfrosten in ca. 1,5 cm dicke Scheiben (ca. 70 g) schneiden, in die Haferflocken-Zucker-Mischung drücken und auf vorbereitete Bleche legen und abbacken.
Weizenmehl T700	500 g	
Zimt	3 g	
Meister Goldcreme	**750 g**	
Farinzucker	450 g	
Wasser	200 g	
Haferflocken, fein	60 g	
Zucker	60 g	
Dekor:		**Dekor:**
Meister Glasurlinsen	**250 g**	Nach dem Auskühlen die Cookies mit aufgelöster **Meister Glasurlinsen** abfillieren.
Gesamt	4.373 g	
Backtemperatur		190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Haferprodukte sind voll im Trend!

VEGANE COOKIES

Mandel-Cookie

Backzeit:
ca. 12 Min.

STÜCKZAHL: 48

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Vegan Cake & Muffin	**1.000 g**	Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen.
Weizenmehl T700	500 g	
Meister Goldcreme	**750 g**	
Farinzucker	450 g	
Wasser	200 g	
Bittermandel-Aroma	15 g	
Mandeln, ganz, geschält, geröstet	450 g	Zum Schluss die gerösteten, ganzen Mandeln unterkneten. Aus dem Mürbeteig Rollen von ca. 6 cm Ø herstellen und frosten.
Dekor:		**Dekor:**
Mandeln, gestiftet	80 g	Nach dem Durchfrosten in ca. 2 cm dicke Scheiben (ca. 70 g) schneiden, in die Mandel-Zucker-Mischung drücken, auf vorbereitete Bleche legen und abbacken.
Zucker	80 g	
Vegane Glasur, weiß	200 g	
Gesamt	3.725 g	Nach dem Auskühlen die Cookies mit veganer Glasur dekorieren.
Backtemperatur		190 °C

MEISTERMARKEN

DOUBLE-CHOC-COOKIE

STÜCKZAHL: 42

Backzeit:
ca. 12 Min.

ZUTATEN	GEWICHT
Vegan Cake & Muffin	**1.000 g**
Weizenmehl T700	500 g
Kakaopulver	50 g
Meister Goldcreme	**750 g**
Farinzucker	450 g
Wasser	200 g
Dekor:	
Dark Chocolate Chunks	650 g
Gesamt	3.600 g
Backtemperatur	

HERSTELLUNG

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Aus dem Mürbeteig Rollen von ca. 6 cm Ø herstellen und frosten.

Dekor:
Nach dem Durchfrosten in ca. 2 cm dicke Scheiben (ca. 70 g) schneiden, in die Dark Chocolate Chunks drücken (Je ca. 15 g), auf vorbereitete Bleche legen und abbacken.

Fachlicher Tipp:
Als gefüllte Variante den Teig in 1 cm breite Stücke schneiden, eine Scheibe auf das Blech legen, mit ca. 10 g **Meister Schokata** füllen, eine zweite Scheibe auflegen und abbacken.

190 °C

VEGANE WAFFLES

Marmor-Waffles

Backzeit:
ca. 22 Min.

STÜCKZAHL: 18

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister-Goldback-Streusel (gebacken)	180 g	Den Streusel locker auf ein mit **Boeson Backtrennpapier** belegtes Blech streuen und abbacken.
Vegane Rührmasse (s. Grundrezept)	630 g	Die **Silikonmatte „Waffel“** etwas fetten und die Rührmassen wie gewünscht einfüllen (ca. 70 g je Waffel). Den gebackenen Streusel aufstreuen, mit **Boeson Backtrennpapier** abdecken, ein Lochblech auflegen und abbacken. Nach dem Backen die Matte mit den Waffeln 5 – 10 Min. stehen lassen, dann stürzen.
Kakao-Rührmasse, vegan (s. Grundrezept)	630 g	
Dekor:		**Dekor:**
Puderzucker	100 g	Nach dem Erkalten mit Puderzucker absieben oder wie gewünscht dekorieren.
Gesamt	1.540 g	
Backtemperatur		200 °C

Umsatz toppen mit veganen Süßigkeiten!

Rainbow-Waffles

STÜCKZAHL: 18

ZUTATEN	GEWICHT
Vegane Rührmasse (s. Grundzrezept)	1.260 g
Streusel, gebacken (s. Grundzrezept)	180 g
Vanille-Füllcreme, vegan	450 g
Dekor:	
Vegane Glasur	
Fruchtgummis	
Gesamt	1.890 g

Back- und Dekormatte „Waffel“
Art.-Nr. 10271093
VE: 1 St.

MEISTERMARKEN

CHOC-CREAM-WAFFLES

STÜCKZAHL: 18

ZUTATEN	GEWICHT
Kakao-Rührmasse, vegan (s. Grundzrezept)	1.260 g
Kakao-Streusel, gebacken (s. Grundzrezept)	180 g
Vanille-Heißcreme, vegan	720 g
Dekor:	
Schokoladen-Tropfen	
Schokoladen-Späne	
Vegane Glasur	
Kakao-Kekse	
Gesamt	2.160 g

VANILLE-HEIßCREME, VEGAN

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister VanilleKrem Vegan	**350 g**	**Meister Vanillekrem Vegan** mit dem heißen Wasser ca. 5 Min. bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen. Die **Meister-Goldcreme** auflösen, unter die Creme laufen lassen und bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glattrühren.
Wasser, min. 65 °C	1.000 g	
Meister Goldcreme	**225 g**	
Gesamt	1.575 g	

VANILLE-FÜLLCREME, VEGAN

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister VanilleKrem Vegan	**300 g**	**Meister VanilleKrem Vegan** mit dem Wasser 3 Min. aufschlagen und etwas verquellen lassen. Die gut gekühlte **Pati Whip Vegan** 1 Min. auf Stufe 2 und ca. 2 Min. auf Stufe 3 aufschlagen und die Vanillecreme unterziehen.
Wasser, ca. 20 °C	700 g	
Pati Whip Vegan	**1.000 g**	
Gesamt	2.000 g	

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Vegane Topseller perfekt inszeniert!

Rücken Sie Ihre veganen Kreationen ins Rampenlicht und profitieren Sie mit unseren reichweitenstarken Werbemitteln: aufmerksamkeitsstarke Gebäckeinstecker, farbenfrohe Plakate, wirkungsvolle Social-Media-Vorlagen und individualisierbare Couponkarten.

Damit ziehen Sie alle Blicke auf Ihr Angebot und locken Neukunden in Ihre Filiale!

Gebäckeinstecker

THE WORLD OF BAKING
BY CSM INGREDIENTS

Couponkarte

Social-Media-Vorlagen

Motivplakat

Dekoraufleger Marzipan Rübli, vegan
Art.-Nr. 10271794
VE: 200 St.

Muffinkapsel „Tulpe", lila
Art.-Nr. 10171157
VE: 250 St.

Muffin „Gebäckkapsel-Verband", ca. 75 g
Art.-Nr. 10103617
VE: 50 St.

Back- und Dekormatte „Waffel"
Art.-Nr. 10271093
VE: 1 St.

Jetzt im Service-Club bestellen: Tel. 0463 / 41 40 30 | info.austria@csmingredients.com

202410 | Vorbehaltlich Irrtümer und Druckfehler.

CSM Ingredients Austria GmbH
Schleppe Platz 8 | 9020 Klagenfurt
Tel. 0463 41403 0 | info.austria@csmingredients.com
| www.csmingredients.com

CSM INGREDIENTS