

Gemeinsam –  
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

# MEISTER BANANENFÜLLUNG

Das süße Highlight für saftige Kreationen



Umsatzbooster  
*Banane* – jetzt  
profitieren!





# MEISTER BANANENFÜLLUNG

Backzeit  
ca. 80 Min.



## Dessertkuchen „Banane-Marmor“

VEGAN

STÜCKZAHL: 1

### ZUTATEN

### GEWICHT

<b>Vegan Cake &amp; Muffin</b>	<b>1.150 g</b>
Wasser	400 g
Backpulver	6 g
<b>Meister Bananenfüllung</b>	<b>450 g</b>
Speiseöl	400 g
<b>Meister Schokata</b>	<b>165 g</b>
<b>Patissa dunkle Glasur</b>	<b>100 g</b>
Gesamt	2.671 g

### HERSTELLUNG

Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen ca. 5 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren.

Die **Backform „Dessertkuchen“** mit einer **Formeneinlage „Dessertkuchen blanco\*“** auslegen und 1.300 g Rührmasse einfüllen.

Anschließend **Meister Schokata** zur restlichen Rührmasse geben und unterrühren. Die Kakao-Rührmasse auf die helle Rührmasse geben, mit einer Palette durchziehen (marmorieren) und abbacken.

Nach dem Auskühlen die Oberfläche mit aufgelösten **Patissa dunkle Glasur** bestreichen und wie gewünscht dekorieren.

Backtemperatur 180 °C

\*erhältlich im Service-Club 0463/41403 0





Backzeit  
ca. 35 Min.



## KiBa-Ballen

STÜCKZAHL: 60

### ZUTATEN

### GEWICHT

### HERSTELLUNG

#### Mailänderteig:

Weizenmehl T 700

155 g

Backpulver

4 g

#### Meister Goldback

100 g

Puderrucker

70 g

Speisesalz

1 g

Vollei

40 g

Zucker

120 g

#### Brandmasse:

#### Meister Brandteig Mix

1.200 g

Wasser, 60 °C

1.800 g

#### Bananensahne:

#### Meister Sahnessa Neutral

320 g

Wasser

500 g

#### Meister Bananenfüllung

1.250 g

Schlagobers

1.250 g

#### Meister Kirschfüllung extra

2.100 g

Gesamt

8.910 g

#### Mailänderteig:

Das Weizenmehl mit dem Backpulver versieben und mit allen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Vor der Weiterverarbeitung den Teig zum Absteifen kühl stellen.

Den Mailänderteig mit dem Zucker glatt arbeiten und mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. Anschließend zu einer Rolle (Ø 3 cm) formen und kühl stellen.

#### Brandmasse:

Die Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 bis 4 Minuten rühren.

Die Brandmasse mit Sterntülle Nr. 14 als Tupfen (ca. 50 g) auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche aufspritzen.

Den Zuckerteig in Scheiben von ca. 8 g schneiden, auf die Tupfen auflegen, ohne Dampf abbacken und die letzten 10 Min. mit offenem Zug ausbacken.

#### Bananensahne:

**Meister Sahnessa Neutral** mit dem temperierten Wasser und anschließend mit der **Meister Bananenfüllung** glatt rühren und das geschlagene Schlagobers unterziehen.

Nach dem Erkalten die Ballen aufschneiden.

Auf die Unterteile 35 g **Meister Kirschfüllung extra**, dann 55 g Bananensahne aufdressieren, die Oberteile auflegen, dünn mit Dekorpudder absieben und kühl stellen.

Backtemperatur 200 °C

200 °C



Backzeit  
ca. 30 Min.



## Bananen-Riegel

STÜCKZAHL: 40

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
<b>Mürbeteig „extra“:</b>		<b>Meister Goldback</b> , Zucker, Vollei und Salz glatt arbeiten.
<b>Meister Goldback</b>	450 g	
Zucker	475 g	Das Weizenmehl mit dem Backpulver versieben und mit allen Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten.
Vollei	125 g	
Speisesalz	4 g	
Weizenmehl T 700	650 g	Den <b>Mürbeteig „extra“</b> ca. 6 mm stark ausrollen, auf zwei mit Baktrennpapier belegte Alu-Bleche (ca. 60 x 20 cm, mit hohem Rand) legen, stippen und mit Vorstellschienen versehen.
Backpulver	12 g	
<b>Meister Bananenfüllung</b>	1.400 g	Je 4 Streifen <b>Meister Bananenfüllung</b> aufdressieren und abbacken.
<b>Deutsche Creme:</b>		<b>Deutsche Creme:</b>
<b>Meister Kaltcremepulver</b>	170 g	<b>Meister Kaltcremepulver</b> , Zucker und das temperierte Wasser glatt rühren.
Zucker	95 g	
Wasser, ca. 30 °C	475 g	<b>Meister Goldcreme</b> ca. 5 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen, die Vanillecreme zugeben und weitere 10 Min. aufschlagen.
<b>Meister Goldcreme</b>	475 g	
		Nach dem Auskühlen die Böden in ca. 5 cm breite Streifen schneiden, die Deutsche Creme mit einer Lochtülle (18 mm) auf die <b>Meister Bananenfüllung</b> aufdressieren und kühl stellen. Anschließend die Streifen in ca. 11 cm lange Riegel schneiden, mit aufgelösten <b>Patissa dunkle Glasur</b> überziehen und wie gewünscht dekorieren.
<b>Patissa dunkle Glasur</b>	800 g	
Gesamt	5.131 g	
Backtemperatur		200 °C



Backzeit  
ca. 18 Min.



## Bananen- Kakaocreme-Tasche

STÜCKZAHL: 140

### ZUTATEN

### GEWICHT

<b>Plunderteig:</b>	
<b>Backtivat Hefeteig spezial</b>	<b>840 g</b>
Weizenmehl T 700	4.200 g
Hefe	320 g
Vollei	420 g
Wasser	1.850 g
<b>Meister Dänischroll-Platte</b>	<b>2.000 g</b>
<b>Kakaocreme-Füllung:</b>	
<b>Meister Kaltcremepulver</b>	<b>675 g</b>
Wasser	750 g
Vollei	675 g
<b>Meister Schokata</b>	<b>750 g</b>
<b>Meister Bananenfüllung</b>	<b>2.800 g</b>
<b>Bananen-Creme:</b>	
<b>Pati Whip Vegan</b>	<b>2.800 g</b>
<b>Meister Bananenfüllung</b>	<b>2.800 g</b>
<b>Meister Apriko-Gel</b>	<b>700 g</b>
Gesamt	21.580 g

### HERSTELLUNG

Aus den Zutaten einen Grundteig herstellen.

**Knetzeit:** (im Spiralknetzer) ca. 1 Min. mischen, ca. 3 Min. kneten

**Teigtemperatur:** ca. 22 °C, Teigruhe: ca. 20 Min.

Die **Meister Dänischroll-Platte** in den Teig einschlagen, drei einfache Touren geben und kühl stellen.

#### **Kakaocreme-Füllung:**

**Meister Kaltcremepulver** mit dem Wasser und dem Vollei in der Maschine ca. 2 Min. glatt rühren. Die temperierte **Meister Schokata** zum Schluss unterlaufen lassen.

Nach dem Durchkühlen den Plunderteig halbieren, jedes Teigstück auf ca. 168 × 60 cm (ca. 3,2 mm stark) ausrollen und in 5 Streifen von 12 cm Breite schneiden.



Nun die Kakaocreme-Füllung mit einer Lochtülle (ca. 10 mm) mittig und die **Meister Bananenfüllung** direkt neben die Kakaocreme-Füllung aufspritzen. Die Kanten mit Vollei anstreichen, zur Mitte hin übereinanderlegen und leicht andrücken. Anschließend den Streifen in Stücke à 12 cm schneiden, mit dem Schluss nach unten auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen. **Bei 3/4 Gare abbacken.**

#### **Bananen-Creme:**

**Pati Whip Vegan** cremig aufschlagen und die **Meister Bananenfüllung** unterziehen.

Anschließend jede Tasche mit ca. 40 g Bananen-Creme füllen, mit **Meister Apriko-Gel** abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

## Fruchtig, köstlich und beliebt

Gebäcke mit Bananengeschmack sind vielversprechende Erfolgsgaranten und besonders bei der jüngeren Generation sehr beliebt. Nutzen Sie die Chance, diese Zielgruppe mit Vielfalt, Qualität und Genuss zu begeistern.

**Meister Bananenfüllung** überzeugt mit einem Fruchtgehalt von 71 %. Der Geschmack ist herrlich bananig und die Fruchtzubereitung verleiht jedem Gebäck eine unverwechselbare Saftigkeit. Mit einer ausgezeichneten Qualität kann die Bananenfüllung das ganze Jahr überzeugen.



**Meister Bananenfüllung**  
Art.-Nr. 34351, 6-kg-Eimer

<b>Beliebte Frucht</b>	Banane auf Platz 2 der beliebtesten Obstsorten
<b>Vielfältige Anwendung</b>	Flexibel einsetzbar als Füllung, Auflage oder zum Unterheben
<b>Perfektes Handling</b>	Die Füllung ist schnitt-, frost- und backstabil
<b>Trendy, vegan und erfolgreich</b>	Ein beliebter Geschmacksklassiker – angesagt nicht nur bei Veganern
<b>Natürlicher Genuss</b>	Hergestellt mit natürlichen Aromen und frei von Farbstoffen