

Gemeinsam -
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

MEGA DONUTS

Die süße Krönung für Ihren Umsatz



handmade

MEGA DONUTS

MEGA ERFOLGREICH MIT MEGA DONUTS

Donuts sind das Trendgebäck – und kombiniert mit Ihrer Handwerklichkeit haben Sie das perfekte Erfolgsrezept für einzigartige Donuts, an denen Ihre Kunden nicht vorbeikommen werden!

Nutzen Sie Ihren entscheidenden Vorteil: Kunden bevorzugen authentische Backwaren aus eigener Herstellung und sind dafür bereit, einen höheren Preis zu zahlen.

Glasiert, dekoriert, gefüllt oder premiumveredelt? Entdecken Sie die 4 Stufen zum Erfolg mit Ihren eigenen Donut-Kreationen.

BACKTIVAT HEFETEIG SPEZIAL

Für authentische amerikanische Donuts, die mit typischem Geschmack, weicher Krume und gleichmäßiger Form überzeugen.



Einfach in der Herstellung und hohe Gelingsicherheit



Gleichmäßige Form: Hochwertige, appetitliche Optik



Palmölfreies Premiumprodukt



Verarbeitung mit betriebseigenen Mehlen

Der Donut-Teig : die saftige und softe Basis

Grundrezept Donuts

Zutaten	Gewicht	Herstellungsweise
Weizenmehl T 700	10.000 g	Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen. Knetzeit: im Spiralkneter: ca. 2 Min. langsam ca. 7 Min. schnell
Backtivat Hefeteig Spezial	2.500 g	
Hefe	800 g	
Vollei	3.000 g	
Wasser, kalt	3.000 g	
Mürbteig betriebsüblich	2.000 g	Teigtemperatur: 26 – 28 °C Beide Teige im 1. Gang zusammen glatt laufen lassen. Anschließend wie gewünscht aufarbeiten.
Gesamtgewicht	21.300 g	

MEGA DONUTS

Die DONUT-Basis: eine FRAGE DER FORM

Rund, eckig oder aus einem Strang hergestellt – Sie können das Herstellungsverfahren wählen, das am besten zu Ihnen passt.

RUNDER KLASSIKER



Donuts über Kopfmachine und / oder Presse

Herstellungsweise

Ohne Teigruhe über die Kopfmachine zu Teiglingen von ca. 70 g aufarbeiten.

Nach kurzer Teigruhe die Teiglinge ausrollen (\varnothing 8,5–9 cm), in der Mitte ein Loch (\varnothing ca. 3 cm) ausstechen, auf Gärgutträger oder gefettete Lochbleche aufsetzen und auf Gare stellen.*

Donuts, eckig

Herstellungsweise

Den Teig in 3 Stücke von ca. 7.100 g teilen, etwas flachrollen und kühl stellen.

Nach der Teigruhe den Teig ca. 7,5 mm stark ausrollen und in Quadrate von 8 x 8 cm schneiden.

Anschließend mit einem Ausstecher (\varnothing 3 cm) mittig ein Loch ausstechen und die Teiglinge auf Gärgutträger oder gefettete Lochbleche aufsetzen und auf Gare stellen.*

ECKIGER HINGUCKER



HANDWERKLICHES UNIKAT



Donuts aus dem Strang

Herstellungsweise

Den Teig zu Ballen à 1.850 g abwiegen, rundwirken und abdecken.

Ballengare: ca. 15 Minuten

Die Ballen abpressen (30er-Teilung) und rund aufwirken.

Nach einer kurzen Entspannungsphase die Teiglinge zu Strängen von ca. 21 cm auslängen, zu Ringen zusammensetzen, auf Gärgutträger oder gefettete Lochbleche aufsetzen und auf Gare stellen.*

2-in-1 DONUTS: DONUT-HOLES

Schöpfen Sie aus dem Vollen: die ausgestochenen Donutlöcher machen sich hervorragend als handlicher Snack!

Einfach sieden und veredeln – fertig sind die Donut-Holes fürs Zusatzgeschäft!

Nutzen Sie den
Teig zu 100 % –
perfekt auch fürs
To-go-Geschäft!



* Circa 90 Min. bei 28 °C und ca. 70 % Luftfeuchtigkeit
Bitte nicht zu feucht auf Gare stellen und anschließend gut absteifen lassen.
Bei 3/4 Gare auf jeder Seite ca. 120 Sek. im Biskinbad abbacken.
Temperatur des Biskin-Bades: 170 °C

STUFE 1: Überzug

Der richtige Überzug ist der erste Schritt zu attraktiven Blickfängern: **Meister eisella Krem** bei ca. 45 °C auflösen und mit fettlöslicher Lebensmittelfarbe einfärben.

Für dunklere Glasuren empfehlen sich **Patissa dunkle Glasur** und **Meister Haselnuss Glasur**.

So schaffen Sie spielend leicht Vielfalt, die auffällt!



STUFE 2: Toppings

Auffallende Toppings heben Ihre Donuts wirkungsvoll in der Theke hervor. Klassische Streusel, trendige Mini-Marshmallows oder knackiger Krokant – erlaubt ist, was gefällt.



KNUSPERPERLEN



STUFE 3: Füllungen

Auch hier sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt: **ob fruchtig, cremig oder schokoladig.** Neben den gebrauchsfertigen Füllungen von Meistermarken, finden Sie hier Rezepte für verschiedene **Puddingcremes**.

Gebrauchsfertige Füllungen: fix und fertig

Meister Nugafüll	Meister Schokata
Meister Nusetta	Meister Bananenfüllung

Grundrezept Sahnessa-Puddingcreme

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
<p>Meister Kaltcremepulver mit dem heißen Wasser ca. 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.</p> <p>Die Meister-Goldcreme auflösen, unter die Creme laufen lassen und bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glatt rühren.</p>	<p>Meister Kaltcremepulver Wasser, mind. 65 °C</p>	<p>350 g 1.000 g</p>	
	<p>Meister Goldcreme</p>	<p>225 g</p>	
<p>Den gewünschten Meister Sahnessa Sahnestand mit dem Wasser verrühren, unter die Creme rühren und kühl stellen.</p> <p>Vor dem Weiterverarbeiten die Sahnessa-Puddingcreme glatt rühren.</p>	<p>Meister Sahnessa Schoko, Erdbeer, Joghurt-Sahne oder Käse-Sahne Wasser</p>	<p>200 g 250 g</p>	
	<p>Gesamtgewicht</p>	<p>2.025 g</p>	<p>.....</p>



Mit der Donut-Tülle kreieren Sie im Handumdrehen Donuts, die rundum begeistern!

STUFE 4: Premium-Veredelung

Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit dem gewissen Extra: beliebte Markenprodukte erhöhen die **Aufmerksamkeit, Nachfrage und Wertigkeit** Ihrer Donuts.

Donuts dekorieren heißt Umsatz generieren!



SWEET 'N' SALTY

Dunkle Glasur, Schoko-Karamell-Riegel, Brezeln, Dekorspäne Karamell, gefüllt und abfiliiert.



CHOC 'N' FRUITY

Meister eisella Krem, Schoko-Ornament, Schokokeks, Dekorspäne Schoko, gefüllt und abfiliiert.

STRAWBERRY DELIGHT

Fruchtige Glasur auf Basis Meister eisella Krem, Schoko-Erdbeer-Riegel, Dekorspäne Weiß, Erdbeeren, gefüllt.



VOLLE AUFMERKSAMKEIT FÜR IHRE MEGASTARS

Sie haben kreative Mega Donuts hergestellt? Dann ist es jetzt an der Zeit, Ihre Kunden auf Ihr Angebot aufmerksam zu machen! Attraktive Motivplakate, reichweitenstarke Social-Media-Vorlagen und Couponkarten helfen Ihnen dabei, Ihre neuen Gebäck-Highlights erfolgreich zu vermarkten.



SOCIAL-MEDIA-VORLAGEN



COUPONKARTE 10,5 x 21,0 CM



MOTIVPLAKAT