

*Gemeinsam –
aus Leidenschaft*

MEISTERMARKEN

PALMFREIE WEIHNACHTSGEBÄCKE

– mit Meister Goldback palmfrei



Extra zartes Teegebäck, dunkel

PALMÖLFREI

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister Goldback palmfrei	2.500 g	Das Backpulver mit dem Weizenmehl und dem Kakao versieben und mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Vor der Weiterverarbeitung den Teig zum Absteifen etwas kühl stellen. Den Mürbteig 3 - 4 mm stark ausrollen und mit der entsprechenden Ausrollmatte Kleeblätter, Sterne oder Herzen ausstechen.
Staubzucker	1.000 g	
Vollei	250 g	
Backpulver	25 g	
Weizenmehl	3.750 g	
Kakaopulver	300 g	
Speisesalz	10 g	
Eistreiche:		Eistreiche:
Vollmilch	150 g	Das Vollei mit der Vollmilch mischen.
Vollei	150 g	Das Teegebäck mit der Eistreiche bestreichen oder absprühen, wie gewünscht dekorieren und abbacken.
		Fachlicher Tipp: Nach dem Backen können auch je zwei Kekse mit einer Ganache zusammengesetzt und mit Kuvertüre überzogen werden.
GESAMT	8.135 g	



Backzeit: ca. 10 Min.



Backtemperatur: 200 °C



PALMFREIE WEIHNACHTSGBÄCKE

Teegebäck, dressiert **PALMÖLFREI**

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister Goldback palmfrei	1.250 g	Die ca. 25 °C warme Meister Goldback palmfrei mit dem Staubzucker schaumig rühren und das Vollei nach und nach zugeben. Anschließend die Gewürze zugeben.
Staubzucker	1.000 g	
Vollei	800 g	Das Backpulver mit dem Weizenmehl versieben und rasch unter die Masse heben. Wie gewünscht zu Kipferln, Stangerln oder Busserln aufdressieren und abbacken.
Weizenmehl T480	2.000 g	
Backpulver	40 g	
Speisesalz	5 g	
Vanille	5 g	
		Nach dem völligen Erkalten mit Kuvertüre absetzen oder abfilieren.
GESAMT	5.100 g	



Backzeit: ca. 12 Min.



Backtemperatur: 200 °C





Pistazien-Pangani **PALMÖLFREI**

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister Goldback palmfrei	1.500 g	Meister Goldback palmfrei mit dem Zucker, dem Vollei und den Gewürzen glatt arbeiten.
Staubzucker	1.500 g	
Vollei	300 g	
Speisesalz	15 g	
Zimt	20 g	
Vanille/Zitrone		
Weizenmehl	2.400 g	Das Weizenmehl mit dem Backpulver vermischen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
Backpulver	20 g	
Pistazien, ganz	630 g	Die Pistazien kurz unterkneten, den Teig auf ein Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, legen und bis auf Randhöhe (ca. 3 cm) ausrollen. Den Mürbteig kühl stellen und anschließend in 3,5 cm breite Streifen schneiden. Diese in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, auf mit Backpapier belegte Bleche legen und abbacken. Wenn gewünscht, nach dem Erkalten mit Kuvertüre absetzen.
GESAMT	6.385 g	



Backzeit: ca. 13 Min.



Backtemperatur: 200 °C

Extra zartes Teegebäck

PALMÖLFREI

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNGSWEISE
Meister Goldback palmfrei	2.500 g	Das Backpulver mit dem Weizenmehl versieben und mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Vor der Weiterverarbeitung den Teig zum Absteifen etwas kühl stellen. Den Mürbteig 3 - 4 mm stark ausrollen und mit der entsprechenden Ausrollmatte Kleeblätter, Sterne oder Herzen ausstechen.
Staubzucker	1.000 g	
Vollei	250 g	
Weizenmehl	3.750 g	
Backpulver	25 g	
Speisesalz	10 g	
Eistreiche:		Eistreiche:
Vollmilch	150 g	Das Vollei mit der Vollmilch mischen.
Vollei	150 g	Das Teegebäck mit der Eistreiche bestreichen oder absprühen und abbacken.
		Fachlicher Tipp: 1.000 g Carma Carmaback mit 500 g Meister Marille Premium glatt rühren und das Teegebäck damit doublieren. Anschließend wie gewünscht dekorieren.
GESAMT	7.835 g	



Backzeit: ca. 10 Min.



Backtemperatur: 200 °C



Weihnachtszeit ist Keksezeit

In der Vorweihnachtszeit ist die Nachfrage nach beliebten Gebäcken wie Teegebäck & Co. besonders groß. Es lohnt sich also, saisonale Genussakzente zu setzen.

Doch die Ansprüche steigen: Ihre Kunden verlangen immer öfter nach palmfreien Gebäcken als bewusste Genusssentscheidung. Gut, wenn Sie als Bäcker da auf die Nachhaltigkeit Ihrer Zutaten verweisen können.

Palmfreier Genuss ohne jede Einschränkung

Warum palmfrei? Meister Goldback palmfrei verzichtet komplett auf die Verwendung von Palmöl. Damit kommt MeisterMarken dem Verbraucherwunsch nach hochwertigen Zutaten ohne Palmöl nach. Und der Geschmack steht den Gebäcken mit palmhaltigen Premium-Margarinen um nichts nach.



Meister Goldback palmfrei

- Komposition aus hochwertigen Ölen und Fetten
- Mit natürlichen Aromen
- Hervorragender Geschmack Ihrer Gebäcke
- Ideale Konsistenz für Hefe- und Mürbeteige
- Im Ergebnis Gebäcke mit zarter Mürbung und feiner Krumenstruktur

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Goldback palmfrei	Pflanzliche Backmargarine zur Herstellung von Mürbeteig, Streuseln und Hefeteigen, palmfrei	03147	10 kg Karton (4 x 2,5 kg Stange)