Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Bestens in Förmchen

Kleine Küchlein für veganen Genuss

VEGAN

VEGANE TARTELETTES

Genussvielfalt mit veganen Tartelettes

Vegane Trendprodukte sind in aller Munde: Flexitarier, Vegetarier und Veganer wollen **Genuss ohne Krompromisse**. Diese wachsende Nachfrage bietet Ihnen die Chance als Bäcker, Ihre trendbewussten Kunden mit den rein veganen Mini-Tartelettes zu begeistern.

Klein und fein, fruchtig und cremig – so vielfältig überzeugen die kleinen Küchlein. Ob als **Einzelportion für unterwegs** oder als bunte Mischung **für Gäste zuhause**, jedes Tartelette bietet **veganen Genuss vom Feinsten**. Dabei sind die Küchlein schnell und einfach hergestellt und laden mit ihrer verführerischen Optik zu genussvollen Impulskäufen ein.

MEISTERMARKEN

Wir bieten Ihnen das vegane Gesamtpaket

Genuss durch und durch: Mit unserem **veganen Produktportfolio** bieten wir Ihnen die ideale 360° Lösung für einzigartige Feingebäcke, die lecker schmecken und dabei auch noch vegan sind.
Für echten Genuss, der allen schmeckt – ganz ohne Verzicht!

Vegan Cake & Muffin

RTU-Mix für die Herstellung von veganen Rührkuchen, Muffins und Blechkuchen.

100 % Mix – nur Zugabe von Öl und Wasser	Einfache und sichere Herstellung von veganen Gebäcken
Vielseitige Anwendungs-möglichkeiten	Für Rührkuchen, Muffins und Blechkuchen geeignet
Clean Label & Palmfrei	Entspricht dem Verbraucherwunsch nach Natürlichkeit und Nachhaltigkeit

Produktname	Art.-Nr.	MDM-Nr.	Verpackung
Vegan Cake & Muffin	03127	10243561	10 kg Sack

Pati Whip Vegan

Pflanzliche Aufschlagcreme für vegane Füllungen und Dekorationen.

Pflanzliche Aufschlagcreme – ready to use	Einfach aufschlagen, für die gelingsichere Anwendung als vegane Füllung und Dekoration
Der ideale Sahne-Ersatz	Mit identischem Aufschlagvolumen und gutem Stand
Abgerundeter, cremiger Geschmack	Für die genussvolle, vielseitige Anwendung in veganen Gebäcken

Produktname	Art.-Nr.	MDM-Nr.	Verpackung
Pati Whip Vegan	05123	10243371	12 × 1 l Box

Meister VanilleKrem Vegan

Veganes Kaltkrempulver zur Herstellung von Vanillekrems für eine Vielzahl veganer Füllungen.

100 % Mix – nur Zugabe von Wasser	Einfache und sichere Herstellung von veganen Füllungen
Mit natürlichem Bourbon-Vanillearoma	Für einen abgerundeten, vanilligen Geschmack
Back- und schnittfest	Für vielseitige gebackene und ungebackene Anwendungen

Produktname	Art.-Nr.	MDM-Nr.	Verpackung
Meister VanilleKrem Vegan	16744	10244133	10 kg Sack

Vegane Rezepte: Vielseitig & lecker

Entdecken Sie unsere vielseitigen Rezepte mit Genussgarantie und begeistern Sie Ihre Kunden.

Vegane Rührmasse

Grundrezept-Nr. 02109

ZUTATEN	GEWICHT
Vegan Cake & Muffin	**1.000 g**
Speiseöl	350 g
Wasser	400 g
Gesamt	1.750 g

HERSTELLUNG

Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
Rührzeit: 5 – 7 Min.

Vegane Kakao-Rührmasse

Grundrezept-Nr. 02120

ZUTATEN	GEWICHT
Vegan Cake & Muffin	**1.000 g**
Meister Schokofix	150 g
Speiseöl	350 g
Wasser	475 g
Gesamt	1.975 g

HERSTELLUNG

Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.

Rührzeit: 5 – 7 Min.

Meister-Goldback-Streusel

Grundrezept-Nr. 01056

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Goldback	**2.500 g**
Zucker	2.500 g
Weizenmehl Type 550	3.750 g
Boeson Backpulver	**20 g**
Gesamt	8.770 g

HERSTELLUNG

Meister Goldback mit dem Zucker glattarbeiten. Mit dem Weizenmehl und dem **Boeson Backpulver** zu Streusel verarbeiten.

Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.

Kakao-Streusel

Grundrezept-Nr. 01467

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Goldback	**2.500 g**
Zucker	2.500 g
Weizenmehl Type 550	3.750 g
Kakaopulver	175 g
Boeson Backpulver	**20 g**
Gesamt	8.945 g

HERSTELLUNG

Meister Goldback mit dem Zucker glattarbeiten.

Weizenmehl, Kakaopulver und das **Boeson Backpulver** miteinander versieben und anschließend zu Streusel verarbeiten.

Meister-Füllkrem-Vegan

Grundrezept-Nr. 02133

ZUTATEN	GEWICHT
Meister VanilleKrem Vegan	**300 g**
Wasser, ca. 20 °C	700 g
Pati Whip Vegan	**1000 g**
Gesamt	2.000 g

HERSTELLUNG

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

MEISTERMARKEN

Rezept-Nr. 07743

Backzeit
ca. 18 Min.

Tartelette „Kirsch-Creme-Traum“

STÜCKZAHL: 15

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Vegane Kakao-Rührmasse mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	1.050 g	Den **Mini Obsttörtchen-Formenverband** fetten, je Form ca. 70 g Rührmasse einfüllen, Kakao-Streusel aufstreuen und abbacken.
Kakao-Streusel (s. Grundrezept)	225 g	Nach dem Backen die Tartelettes aus dem Formenverband stürzen und abkühlen lassen.
Meister Kirschfüllung extra	**375 g**	Je Tartelette ca. 25 g **Meister Kirschfüllung extra** auftragen.
Kirsch-Creme: **Pati Whip Vegan** **Meister Kirschfüllung extra**	 **375 g** **375 g**	**Kirsch-Creme:** **Pati Whip Vegan** 1 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit und ca. 2 Min. bei schneller Geschwindigkeit cremig aufschlagen und anschließend die **Meister Kirschfüllung extra** unterziehen. Je Tartelette mit einer Lochtülle (Ø ca. 14 mm) 50 g Kirsch-Creme aufdressieren und zum Absteifen kühl stellen.
Meister Gel Neutral	**150 g**	Nach dem Absteifen die Tartelettes mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und wie gewünscht dekorieren.
Gesamt	2.550 g	

Backtemperatur: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 07742

Backzeit
ca. 18 Min.

Tartelette „Erdbeer-Vanille-Traum“

STÜCKZAHL: 15

ZUTATEN	GEWICHT
Vegane Rührmasse mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	1050 g
Meister-Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	**225 g**
Meister Erdbeer-Füllung	**375 g**
Vanille-Heißcreme:	
Meister VanilleKrem Vegan	**200 g**
Wasser, mind. 65 °C	575 g
Meister Goldcreme	**125 g**
Meister Gel Neutral	**150 g**
Gesamt	2.700 g

HERSTELLUNG

Den **Mini Obsttörtchen-Formenverband** fetten, je Form ca. 70 g Rührmasse einfüllen, Meister-Goldback-Streusel aufstreuen und abbacken.

Nach dem Backen die Tartelettes aus dem Formenverband stürzen und abkühlen lassen.

Je Tarte ca. 25 g **Meister Erdbeer-Füllung** auftragen.

Vanille-Heißcreme:
Meister VanilleKrem Vegan mit dem heißen Wasser ca. 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen. Die **Meister-Goldcreme** auflösen, unter die Creme laufen lassen, bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glatt rühren und etwas absteifen lassen.

Je Tartelette ca. 60 g Vanille-Heißcreme mit einer Lochtülle aufdressieren und zum Absteifen kalt stellen.

Anschließend die Tartelettes mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

Backtemperatur	190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

MEISTERMARKEN

Genuss zum Selbermachen – Finishing@Home

So einfach geht **Genuss-Vielfalt für zuhause:** Bieten Sie Ihren Kunden vorgebackene Tortenböden als Basis für ihre eigenen Dekor-Ideen an.

Die Kunden belegen und verzieren diese zuhause nach Lust und Laune. Einfach, schnell und für jeden Geschmack der passende Genuss.

Rezept-Nr. 07745

Backzeit ca. 24 Min.

Obstböden

STÜCKZAHL: 3

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Vegane Rührmasse mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	1.800 g	3 Formen fetten und leicht pudern fetten. Je Form 600 g Rührmasse einfüllen, 100 g Meister-Goldback-Streusel aufstreuen und abbacken. Nach dem Backen die Böden aus den Formen stürzen und abkühlen lassen.
Meister-Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	300 g	
Vanillecreme:		**Vanillecreme:**
Meister VanilleKrem Vegan	**300 g**	Die **Meister VanilleKrem Vegan** mit dem Wasser 3 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen. Je Torte ca. 400 g Vanillecreme auftragen und zum Absteifen kalt stellen.
Wasser, ca. 20 °C	1.000 g	
Frischobst	1.200 g	Die Torte wie gewünscht mit frischen Früchten belegen und mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.
Meister Gel Neutral	**600 g**	
Gesamt	5.200 g	

Backtemperatur 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 07741

Backzeit
ca. 18 Min.

Tartelette „Himbeer-Traum“

STÜCKZAHL: 15

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Vegane Rührmasse mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	1.050 g	Den **Mini Obsttörtchen-Formenverband** fetten, je Form 70 g Rührmasse einfüllen, 15 g Meister-Goldback-Streusel aufstreuen und abbacken.
Meister-Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	225 g	Nach dem Backen die Tartelettes aus dem Formenverband stürzen und abkühlen lassen.
Himbeer-Heißcreme:		**Himbeer-Heißcreme:**
Meister VanilleKrem Vegan	**200 g**	**Meister VanilleKrem Vegan** mit dem heißen Wasser ca. 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.
Wasser, mind. 65 °C	575 g	
Meister Goldcreme	**125 g**	Die **Meister-Goldcreme** auflösen, unter die Creme laufen lassen und bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glatt rühren.
Meister Himbeer-Füllung	**450 g**	Die **Meister Himbeer-Füllung** unter die Creme rühren. Je Tartelette 90 g Himbeer-Heißcreme mit einer Lochtülle aufdressieren und zum Absteifen kühl stellen.
Meister Gel Neutral	**150 g**	Anschließend die Tartelettes mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und wie gewünscht dekorieren.
Gesamt	2.775 g	

Backtemperatur: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 07744

Backzeit
ca. 18 Min.

Tartelette „Creme-Obst-Traum“

STÜCKZAHL: 15

ZUTATEN	GEWICHT
Vegane Rührmasse mit **Vegan Cake & Muffin** (s. Grundrezept)	1050 g
Meister-Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	225 g
Meister-Füllkrem-Vegan mit **Pati Whip Vegan** (s. Grundrezept)	525 g
Frischobst	450 g
Meister Gel Neutral	**225 g**
Gesamt	2.475 g

HERSTELLUNG

Den **Mini Obsttörtchen-Formenverband** fetten, je Form ca. 70 g Rührmasse einfüllen, Meister-Goldback-Streusel aufstreuen und abbacken.

Nach dem Backen die Tartelettes aus dem Formenverband stürzen und abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen je Tartelettes 35 g Meister-Füllkrem-Vegan auftragen, mit Früchten belegen und zum Absteifen kühl stellen.

Anschließend die Tartelettes mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

Backtemperatur	190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Natürlich umsatzstark!

Heben Sie Ihre veganen Produkte gekonnt hervor! Mit unseren raffinierten Werbemitteln erzielen Sie maximale Aufmerksamkeit bei Ihren Stammkunden und laden potenzielle Neukunden ein, vegane Genusswelten zu entdecken.

Plakat DIN A1

Das Bäcker Werbeportal

www.baecker-werbeportal.de
Kostenlose Beratung: 0800 428 428 4

Social Media Vorlagen

Couponkarte 10,5 × 21,0 cm

Mini Obsttörtchen-Formenverband
ca. L 60 cm, B 40 cm | Formen: 15 |
Törtchen: Ø 10 cm, H 2,7 cm |
VE: 1 St | Art.-Nr. 89788

Im **Service-Club** bestellen:
T 0421 / 3502-860 | F 0421 / 3502-611 |
www.service-club.de

Thekeneinschubblatt DIN A4

Plakat VS: DIN A1 |
RS: 1 × DIN A2 / 2 × DIN A3

Gebäckeinstecker 4 cm

Thekenaufkleber 18,5 cm

Tischaufsteller DIN A6

Fachliche Hotline Feinback: Tel. 0800 418 418-1 (freecall) | hotline.feinback@csmingredients.com

37089-10-0421

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
| www.csmingredients.com
www.theworldofbaking.com

CSM INGREDIENTS