



Obstkörbchen Pflaume-Zimt

Meister Rühr Tradition; Meister Pflaumenfüllung

Rührmassengebäck mit einer Pflaumen-Fruchtzubereitung (26%)

Rezept-Nr.: 07689

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Vari Flakes Zimt Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	0,300 3,200	Die Meister VariFlakes Zimt unter die Rührmasse ziehen und je Back- und Servierform "Easy", rund*) ca. 350 g Masse einfüllen.
Meister Pflaumen-Füllung Streusel mit Meister Goldback (s. Grundrezept)	1,200 0,250	Anschließend die Meister Pflaumenfüllung rautenförmig aufdressieren, die Streusel aufstreuen und abbacken.
Meister Gel Neutral	0,300	Nach dem Backen die Kuchen mit Meister Gel Neutral abglänzen und wie gewünscht dekorieren.
Back- & Servierform "Easy", rund	10,000	SERVICE CLUB *) Back- und Servierform "Easy", rund Art.Nr. 01766, VE: 220 Stück Bequem und einfach zu bestellen unter: Fax: 0421 – 3502-611 Tel.: 0421 – 3502-860

Gesamtgewicht: 5,250 kg

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

Backzeit ca.: 35 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): **Hans-Peter Klöckner.**

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

07.09.2022

Rührmasse mit Speiseöl

Meister Rühr-Tradition

Rezept-Nr.: 01866

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Rühr-Tradition	1,000	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt, aber nicht schaumig rühren. Rührzeit: 5 Min.
Speiseöl: Raps	0,400	
Wasser	0,400	

Gesamtgewicht: 1,800 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Hans-Peter Klöckner.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

07.09.2022

Meister-Goldback-Streusel

Meister Goldback

Rezept-Nr.: 01056

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Goldback	2,500	Die Meister Goldback mit dem Zucker glatt arbeiten und mit dem Weizenmehl und dem Boeson Backpulver zu Streuseln verarbeiten.
Zucker	2,500	
Weizenmehl Type 550	3,750	
Boeson Backpulver	0,020	

Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.

Gesamtgewicht: 8,770 kg

Ofentemp.: 0 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): **Hans-Peter Klöckner.**

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

07.09.2022