



Kinder-Cake, Schoko (Kuchlinge)

Meister Rühr-Tradition

Mini-Rührkuchen

Rezept-Nr.: 07847

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 18

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Kakao-Rührmasse mit Meister Rühr Tradition (s. Grundrezept)	2,000	Je Form des Backformenverband "Kinder-Küchlein") 100 g Rührmasse einfüllen und abbacken.
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	0,200	Die abgekühlten Mini-Rührkuchen mit aufgelösten Meister Dreistern Kakaoglasur Chips oder mit eingefärbter Meister eisella Krem überziehen und wie gewünschte dekorieren.

Fachlicher Tipp:

Meister eisella Krem bei ca. 45 °C auflösen und wenn gewünscht mit fettlöslicher Lebensmittelfarbe einfärben.

Der Rührmasse können noch 10% **Meister Feine Schokoladen-Tropfen** zugesetzt werden.

Einwaage = 110 g

Gesamtgewicht: 2,200 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

Kakao-Rührmasse
mit Meister Rühr-Tradition

Rezept-Nr.: 01807

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Rühr Tradition	1,000	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer glatt rühren.
Kakaopulver, fettarm	0,050	
Boeson Backpulver	0,004	Rührzeit: 3 - 5 Minuten
Zucker	0,050	
Vollei	0,125	
Speiseöl: Raps	0,400	
Wasser	0,400	

Fachlicher Tipp:

Für Gewürzmasse, werden noch 70 g Zimt und 70 g Lebkuchengewürz der Masse zugegeben.

Gesamtgewicht: 2,029 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