



### Cup Cake "Frankfurter-Art"

Meister Rühr-Tradition, Meister Himbeer-Füllung

Mini-Rührkuchen mit Creme (29%) und Himbeer-Fruchtzubereitung (23%)

**Rezept-Nr.: 07856**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 24

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	0,960	Je <b>Muffin-Gebäckkapsel</b> *) ca. 40 g Rührmasse einfüllen.
<b>Meister Himbeer-Füllung</b> Meister-Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	0,480 0,120	Anschließend 20 g <b>Meister Himbeerfüllung</b> aufdressieren, 5 g Meister-Goldback Streusel aufstreuen und abbacken.
Deutsche Creme mit Meister Goldcreme (s. Grundrezept)	0,600	Nach dem Auskühlen die Deutsche Creme als Rosette aufdressieren, den Haselnuss-Krokant aufstreuen und wie gewünscht dekorieren.
Haselnuss-Krokant	0,050	

#### SERVICE CLUB

\*) Muffin "Gebäckkapsel-Verband" ca. 75 g

Art.Nr. 01926, VE: 50 Stück

Bequem und einfach zu bestellen

unter: Fax: 0421 – 3502-611

Tel.: 0421 – 3502-860

**Gesamtgewicht: 2,210 kg**

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

**Backzeit ca.: 22 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
<b>Meister Rühr-Tradition</b>	1,000	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt, aber nicht schaumig rühren.  <b>Rührzeit: 5 Min.</b>
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](mailto: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
<b>Meister Goldback</b>	2,500	Die <b>Meister Goldback</b> mit dem Zucker glatt arbeiten und mit dem Weizenmehl und dem <b>Boeson Backpulver</b> zu Streuseln verarbeiten.
Zucker	2,500	
Weizenmehl Type 550	3,750	
<b>Boeson Backpulver</b>	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](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

07.09.2022

**Deutsche Creme**

Meister Creme Extra

**Rezept-Nr.: 01074**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Creme extra</b>	0,400	<b>Meister Creme extra</b> , Zucker und Wasser ca. 2 Minuten in der Anschlagmaschine glatt rühren.
Zucker	0,150	
Wasser	1,000	
<b>Meister Goldcreme</b>	1,000	<b>Meister Goldcreme</b> ca. 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen, die Creme zugeben und weitere 10 Minuten aufschlagen.

**Litergewicht: ca. 480 g**

**Gesamtgewicht: 2,550 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