



## Cup-Cake "Donauwelle"

Meister Rühr-Tradition

Mini-Rührkuchen mit Creme (34%) und Kirschen (28%)

**Rezept-Nr.: 07857**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 24

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse mit Speiseöl	0,480	Je Muffin Gebäckkapsel zuerst 20 g helle und dann 20 g dunkle Rührmasse eindressieren.
Kakao-Rührmasse mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	0,480	
Sauerkirschen, Konserve	0,600	Anschließend je Form 5 Sauerkirschen auflegen und abbacken.
Deutsche Creme mit Meister Goldcreme (s. Grundrezept)	0,720	Nach dem Auskühlen je 30 g Deutsche Creme aufdressieren und kühl stellen.
Kakaohaltige Fettglasur (zum schneiden) (s. Grundrezept)	0,240	Die kakaohaltige Fettglasur auf ca. 40 °C temperieren, auf die durchgekühlte Deutsche Creme auftragen und wie gewünscht dekorieren.

### 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: 2,520 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

**Kakao-Rührmasse**  
mit Meister Rühr-Tradition

**Rezept-Nr.: 01807**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Rühr Tradition</b>	1,000	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer glatt rühren.
Kakaopulver, fettarm	0,050	
<b>Boeson Backpulver</b>	0,004	<b>Rührzeit: 3 - 5 Minuten</b>
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

**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](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

07.09.2022

**Kakaoglasur (zum schneiden)**

Meister Schokata, Meister Dreistern Fettglasur

**Rezept-Nr.: 01444**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Schokata	2,000	<b>Meister Schokata</b> mit <b>Meister Dreistern Fettglasur</b> auf ca. 40°C temperieren und miteinander verrühren.
Meister Dreistern Fettglasur	2,000	

---

**Gesamtgewicht: 4,000 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