



Pflaumen-Hanf-Küchlein

Meister UrDinkel-Rühr, Meister Pflaumen-Füllung
Rührmassengebäck mit Pflaumen-Fruchtzubereitung (25%)

Rezept-Nr.: 07913

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

| Zutaten | Gewicht kg | Herstellungshinweis |
|---|----------------|--|
| UrDinkel-Hanf Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept) | 0,240 | 30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitet Bleche stellen, die Minitarteletts, grün* einlegen, 8 g UrDinkel-Hanf-Streusel einstreuen und 65 g Hanfnuss-Masse einfüllen. |
| Hanfnuss-Masse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept) | 1,950 | |
| Vanillekrem mit Meister Vanillekrem Super (s. Grundrezept) | 0,750 | Anschließend einen Ring Vanillekrem (25 g) und einen Tupfen (30 g) Meister Pflaumen-Füllung aufdressieren, 1,5 g Hanfnüsse aufstreuen (nicht auf die Fruchtfüllung) und abbacken. |
| Meister Pflaumen-Füllung Hanfnüsse/-samen, geschält | 0,900 0,045 | |
| Meister Gel Neutral | 0,150 | Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen und wie gewünscht dekorieren. |

SERVICE CLUB

*) Minitarteletts, grün

Art.Nr. 22022, VE: 500 Stück

Bequem und einfach zu bestellen unter:

Fax: 0421 – 3502-611

Tel.: 0421 – 3502-860

Gesamtgewicht: 4,035 kg

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

Backzeit ca.: 25 Min.

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

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

06.09.2022

UrDinkel-Hanf Streusel

Meister UrDinkel-Rühr

Rezept-Nr.: 02185

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

| Zutaten | Gewicht kg | Herstellungshinweis |
|---|-------------------------|---|
| Meister Clean Label Goldback Brauner Zucker | 1,500 0,300 | Meister Clean Label Goldback mit dem braunen Zucker glatt arbeiten. |
| Meister UrDinkel-Rühr Dinkelmehl Type 630 Hanfmehl | 2,000 0,800 0,300 | Meister UrDinkel-Rühr , Dinkelmehl und das Hanfmehl zugeben und alles zu Streusel verarbeiten. Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden. |

Gesamtgewicht: 4,900 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.

06.09.2022

Hanfnuss-Masse

Meister UrDinkel-Rühr

Rezept-Nr.: 02184

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

| Zutaten | Gewicht kg | Herstellungshinweis |
|------------------------------|------------|---|
| Meister UrDinkel-Rühr | 1,000 | Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit miteinander verrühren. Für eine gute Tragfähigkeit die längere Rührzeit wählen. Rührzeit: 7 Minuten |
| Vollei | 0,400 | |
| Speiseöl: Raps | 0,400 | |
| Wasser | 0,100 | |
| Hanfnüsse/-samen, geschält | 0,190 | Nach Ende der Rührzeit die Hanfnüsse/-samen unterlaufen lassen. |

Gesamtgewicht: 2,090 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.

06.09.2022

Vanillekrem

mit Meister Vanillekrem Super

Rezept-Nr.: 01493

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

| Zutaten | Gewicht kg | Herstellungshinweis |
|------------------------------------|------------|--|
| Meister Vanillekrem "Super" | 0,350 | Meister Vanillekrem "Super" mit dem Wasser von Hand glatt rühren. Größere Mengen 1 - 2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Maschine glattrühren. Je nach gewünschter Festigkeit kann die Menge an Meister Vanillekrem Super auf bis zu 400 g erhöht werden. |
| Wasser | 1,000 | |

Gesamtgewicht: 1,350 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.

06.09.2022