



### Apfel-Hanf-Küchlein

Meister UrDinkel-Rühr, Meister Fruchtfüllung Apfel

Mini-Rührkuchen mit Apfel-Fruchtzubereitung (23%) und Hanfsamen (4,9%)

**Rezept-Nr.: 07915**

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 <b>Minitarteletts, grün*</b> einlegen und 8 g UrDinkel-Hanfstreusel einstreuen.
Hanfnussmasse mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	2,400	Nun 80 g Hanfnuss-Masse einfüllen und abbacken.
Leichtkrem mit Meister Leichtkrem (s. Grundrezept)	0,750	Nach dem Auskühlen je Form einen Kranz (25 g) aus Tupfen von Leichtkrem adressieren, <b>Meister Fruchtfüllung Apfel</b> (35 g) mittig eindressieren und mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen.
<b>Meister Fruchtfüllung Apfel</b>	1,050	
<b>Meister Gel Neutral</b>	0,150	
UrDinkel-Hanf Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	0,150	Die UrDinkel-Hanf-Streusel auf ein Alu-Blech geben und <b>ca. 8 Min. bei 190 °C</b> backen. Die Küchlein mit dem gebackenen Streusel 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: 4,740 kg**

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

**Backzeit ca.: 18 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
<b>Meister Clean Label Goldback</b> Brauner Zucker	1,500 0,300	<b>Meister Clean Label Goldback</b> mit dem braunen Zucker glatt arbeiten.
<b>Meister UrDinkel-Rühr</b> Dinkelmehl Type 630 Hanfmehl	2,000 0,800 0,300	<b>Meister UrDinkel-Rühr</b> , 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](mailto: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
<b>Meister UrDinkel-Rühr</b>	1,000	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit miteinander verrühren. Für eine gute Tragfähigkeit die längere Rührzeit wählen.  <b>Rührzeit: 7 Minuten</b>
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

**Leichtkrem**

Meister Leichtkrem  
Füllkrem

**Rezept-Nr.: 01142**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Leichtkrem</b>	0,400	<b>Meister Leichtkrem</b> und Wasser zusammen in der Anschlagmaschine mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit ca. 3 Min. aufschlagen.
Wasser (nicht über 18°C)	1,000	

**Litergewicht: 530 - 560 g**

Anschließend sofort weiter verarbeiten, da der Krem nach ca. 15 Min. abzusteifen beginnt.

---

**Gesamtgewicht: 1,400 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).

06.09.2022