



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 Minitarteletts, grün* 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, Meister Fruchtfüllung Apfel (35 g) mittig eindressieren und mit Meister Gel Neutral abglänzen.
Meister Fruchtfüllung Apfel	1,050	
Meister Gel Neutral	0,150	
UrDinkel-Hanf Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	0,150	Die UrDinkel-Hanf-Streusel auf ein Alu-Blech geben und ca. 8 Min. bei 190 °C 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
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

Leichtkrem

Meister Leichtkrem
Füllkrem

Rezept-Nr.: 01142

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Leichtkrem	0,400	Meister Leichtkrem 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 Kren 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.

06.09.2022