



UrDinkelchen "Mandel-Kirsch"

Meister UrDinkel-Rühr; Meister Kirschfüllung extra; Meister Mandelmasse
Mini-Rührkuchen mit 28% Kirsch-Fruchtzubereitung und 7% Mandeln

Rezept-Nr.: 07645

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
UrDinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s.Grundrezept)	0,450	30 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitet Bleche stellen, die Tartelettes Kapseln einlegen, 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.
UrDinkel-Rührmasse mit Öl mit Meister UrDinkel-Rühr (s.Grundrezept)	1,800	
Meister Mandelmasse Vollei	0,550 0,050	Die Meister Mandelmasse mit dem Vollei glattrühren und als Spirale (ca. 20 g) aufspritzen.
Meister Kirschfüllung extra Sommerstreusel mit Meister Knusper (s. Grundrezept)	1,200 0,300	Anschließend je 40 g Meister Kirschfüllung extra aufdressieren, 10 g Sommerstreusel aufstreuen und abbacken.

Gesamtgewicht: 4,350 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.

07.09.2022

UrDinkel-Streusel
mit Meister UrDinkel-Rühr

Rezept-Nr.: 02071

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Clean Label Goldback Brauner Zucker	3,750 0,750	Meister Clean Label Goldback mit dem Braunen Zucker glatt arbeiten.
Meister UrDinkel-Rühr Dinkelmehl Type 630	5,000 2,500	Meister UrDinkel-Rühr und das Dinkelmehl zugeben und alles zu Streusel verarbeiten.

Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.

Gesamtgewicht: 12,000 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.

07.09.2022

UrDinkel-Rührmasse mit Öl

Meister UrDinkel-Rühr
Rührmassen

Rezept-Nr.: 02073

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	

Gesamtgewicht: 1,900 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.

07.09.2022

Sommerstreusel

Rezept-Nr.: 01909

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Knusper	0,500	Meister Knusper , Hagelzucker und Mandeln miteinander gut mischen, anschließend das Speiseöl unter arbeiten.
Hagelzucker	1,500	
Mandeln, gehobelt	1,500	
Speiseöl: Raps	0,250	

Gesamtgewicht: 3,750 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.

07.09.2022