



UrDinkelchen "Mohn-Orange"

Meister UrDinkel-Rühr, M. eisella Mohn, Meister Fruchtfüllung Orange
 Mini-Rührkuchen m. Mohnsamen (3,9%) u. Orangen Fruchtzubereitung (20%)

Rezept-Nr.: 07678

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 34

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
UrDinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezeptur)	0,510	34 Florentiner Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die Minitartelettes, weiß* einlegen und 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen.
Mohnmasse: Meister eisella Mohn	0,300	Mohnmasse: Meister eisella Mohn mit dem Wasser und dem Vollei glattrühren und 15 Min. quellen lassen.
Vollei	0,100	
Wasser	0,180	
UrDinkel-Rührmasse mit Öl mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezeptur)	1,800	Anschließend die Mohnmasse unter die UrDinkel-Rührmasse ziehen und je Kapsel 70 g Masse einfüllen.
Spritzfähige Quarkfüllung (s. Grundrezeptur)	0,850	Je Form 25 g Quarkfüllung als Spirale und 25 g Meister Fruchtfüllung Orange auf die Törtchen aufdressieren und abbacken.
Meister Fruchtfüllung Orange	0,850	
Meister Gel Neutral	0,170	Nach dem Backen mit Meister Gel Neutral abglänzen.

SERVICE CLUB

*) Minitartelettes, weiß

Art.Nr. 03096, VE: 500 Stück

Bequem und einfach zu bestellen

unter: Fax: 0421 – 3502-611

Tel.: 0421 – 3502-860

Gesamtgewicht: 4,760 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °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.
Vollei	0,400	
Speiseöl: Raps	0,400	
Wasser	0,100	

Rührzeit: 7 Minuten

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

Spritzfähige Quarkfüllung

Meister KäsePlus

Rezept-Nr.: 01024

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister KäsePlus	1,000	Meister KäsePlus mit dem Wasser und dem Vollei verrühren, anschließend den Speisequark zugeben und alles zusammen glatt rühren.
Wasser	2,000	
Vollei	0,200	
Speisequark, Magerstufe	1,000	

Beste Massentemperatur: ca. 25 °C

Fachlicher Tipp:

Größere Mengen 1 - 2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem mittelfeinen Besen glatt-, aber nicht schaumig rühren.

Gesamtgewicht: 4,200 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