



### Urdinkelchen "Birne-Schmand"

Meister UrDinkel-Rühr, Fruffi Plus Stewed Pear, Meister KäsePlus  
Dinkel-Rührmassengebäck mit Birnen Fruchtzubereitung (25%)

**Rezept-Nr.: 07903**

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 <b>Minitarteletts, grün*</b> einlegen, 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.
UrDinkel-Rührmasse mit Öl mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	1,800	
Schmand-Masse mit Meister KäsePlus (s. Grundrezept)	0,600	Anschließend einen Ring Schmand-Masse (20 g) und einen Tupfen (30 g) <b>Fruffi Plus Stewed Pear</b> aufdressieren, UrDinkel-Streusel aufstreuen und abbacken.
<b>Fruffi Plus Stewed Pear / gedünstete Birne</b>	0,900	
UrDinkel-Streusel mit Meister UrDinkel-Rühr (s. Grundrezept)	0,210	
<b>Meister Gel Neutral</b>	0,150	Nach dem Backen mit <b>Meister Gel Neutral</b> 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: 4,110 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
<b>Meister Clean Label Goldback</b> Brauner Zucker	3,750 0,750	<b>Meister Clean Label Goldback</b> mit dem Braunen Zucker glatt arbeiten.
<b>Meister UrDinkel-Rühr</b> Dinkelmehl Type 630	5,000 2,500	<b>Meister UrDinkel-Rühr</b> 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](mailto: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
<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.
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](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

07.09.2022

**Schmand-Masse**  
mit Meister KäsePlus

**Rezept-Nr.: 01591**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister KäsePlus</b>	2,000	Alle Zutaten miteinander 1 - 2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem mittelfeinen Besen glatt, aber nicht schaumig rühren.
Wasser	4,000	
Vollei	0,400	
Schmand 30% Fett	2,000	

**Gesamtgewicht: 8,400 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).

07.09.2022