



CupCake "Black Forest"

Meister Cake & Muffin Vegan; Meister Kirschfüllung extra
 Rührkuchen mit Kirsch-Fruchtzubereitung (20%) und Kirschwasser (4%)

Rezept-Nr.: 07714

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 24

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vegane Kakao-Rührmasse mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	0,960	Je Form des Muffin "Gebäckkapsel-Verband" (ca.75 g*) 40 g Rührmasse einfüllen, 5 g Kakao-Streusel aufstreuen und abbacken.
Kakao-Streusel (s. Grundrezept)	0,120	
Meister Kirschfüllung extra	0,480	Nach dem Auskühlen je 20 g Meister Kirschfüllung Extra aufdressieren.
Kirschwasser-Creme: Meister VanilleKrem Vegan	0,075	Kirschwasser-Creme: Meister VanilleKrem Vegan mit dem Wasser und dem Kirschwasser ca. 3 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.
Wasser	0,175	
Kirschwasser	0,100	
Pati Whip Vegan	0,500	Pati Whip Vegan 1 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit und ca. 2 Min. mit schneller Geschwindigkeit aufschlagen. Anschließend die Vanillekrem unterziehen und mit einer Sterntülle (Ø 10 mm) ca. 35 g der Kirschwasser-Creme auf die Kapseln aufdressieren.
Schokoladen-Späne	0,050	Mit Schokospänen dekorieren und zum Absteifen kühl stellen.

Gesamtgewicht: 2,460 kg

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

Backzeit ca.: 20 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Hans-Peter Klöckner.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

07.09.2022

Kakao-Rührmasse, vegan

Vegan Cake & Muffin, Meister Schokofix

Rezept-Nr.: 02120

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vegan Cake & Muffin	1,000	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
Meister Schokofix	0,150	
Speiseöl: Raps	0,350	Rührzeit: 5 - 7 Min.
Wasser	0,475	

Gesamtgewicht: 1,975 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

Kakao-Streusel

Meister Goldback

Rezept-Nr.: 01467

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Goldback	2,500	Meister Goldback mit dem Zucker glattarbeiten.
Zucker	2,500	
Weizenmehl Type 550	3,750	Weizenmehl, Kakaopulver und das Boeson Backpulver miteinander versieben und anschließend zu Streusel verarbeiten.
Kakaopulver, fettarm	0,175	
Boeson Backpulver	0,020	

Gesamtgewicht: 8,945 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.

07.09.2022