



## Vegane Donauwelle

Meister Vegan Cake & Muffin, Meister Goldcreme  
Rührmassengebäck mit Kirsch-Fruchtzubereitung (20%)

**Rezept-Nr.: 07715**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Mürbeteig, vegan mit Meister Mürbteigfix (s. Grundrezept)	0,850	Den Mürbteig 2,5 mm stark ausrollen, stippen und in ein gefettetes Alu-Blech (60 x 40 cm, 5 cm hoch) einlegen und ca. 8 Min. vorbacken.
Vegane Rührmasse mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	1,600	Nach dem Abkühlen zuerst die helle Masse aufstreichen und bei Bedarf etwas kalt stellen.
Vegane Kakao-Rührmasse mit Meister Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	1,300	
<b>Meister Kirschfüllung extra</b>	1,200	Dann die Kakao-Rührmasse aufstreichen, die <b>Meister Kirchfüllung extra</b> diagonal in Streifen aufdressieren und abbacken.
Deutsche Creme, vegan mit Meister VanilleKrem Vegan	1,500	Nach dem Erkalten die Deutsche Creme, vegan aufstreichen, etwas abklatschen und kalt stellen.
Kakaoglasur (zum schneiden) (s. Grundrezept)	0,350	Nun die Kakaoglasur aufschmelzen und mit dem Pinsel auftragen. Anschließend in gewünscht Große Stücke (z.B. 5 x 10 cm) schneiden.

**Gesamtgewicht: 6,800 kg**

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

**Backzeit ca.: 50 Min.**

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

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

07.09.2022

**Mürbeteig, vegan**

Meister Mürbteigfix

**Rezept-Nr.: 02104**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Mürbteigfix</b>	1,000	Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
<b>Meister Goldback</b>	0,400	
Wasser	0,100	

**Fachlicher Tipp:**

Um einen plastischeren Teig zu bekommen kann 20 g Sojamehl dem Mehl untergemischt werden.

---

**Gesamtgewicht: 1,500 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

## Vegane Rührmasse

Vegan Cake & Muffin

**Rezept-Nr.: 02109**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Vegan Cake &amp; Muffin</b>	1,000	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.  <b>Rührzeit: 5 - 7 Min.</b>
Speiseöl: Raps	0,350	
Wasser	0,400	

---

**Gesamtgewicht: 1,750 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](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

07.09.2022

**Kakao-Rührmasse, vegan**

Vegan Cake &amp; Muffin, Meister Schokofix

**Rezept-Nr.: 02120**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

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

**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](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

07.09.2022

**Kakaoglasur (zum schneiden)**

Meister Schokata, Meister Dreistern Fettglasur

**Rezept-Nr.: 01444**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Schokata	2,000	<b>Meister Schokata</b> mit <b>Meister Dreistern Fettglasur</b> auf ca. 40°C temperieren und miteinander verrühren.
Meister Dreistern Fettglasur	2,000	

---

**Gesamtgewicht: 4,000 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

**Mürbeteig, vegan**

Meister Mürbteigfix

**Rezept-Nr.: 02104**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Mürbteigfix</b>	1,000	Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
<b>Meister Goldback</b>	0,400	
Wasser	0,100	

**Fachlicher Tipp:**

Um einen plastischeren Teig zu bekommen kann 20 g Sojamehl dem Mehl untergemischt werden.

---

**Gesamtgewicht: 1,500 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