



Vanille-Streuseltaler

Meister Supra Hefeteig, Meister VanilleKrem Vegan
Hefeteiggebäck mit Vanillekrem (22%)

Rezept-Nr.: 07718

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Hefeteig, vegan mit Meister Supra Hefeteig (s. Grundrezept)	1,800	Den Hefeteig rund wirken und ca. 5 Minuten entspannen lassen. Anschließend den Ballen flachdrücken, abpressen (30er Teilung) und rund wirken. Nach kurzer Entspannungsphase die Teiglinge rund ausrollen (Ø 10 cm), auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche legen und anfeuchten.
Streusel mit Meister Goldback (s. Grundrezept)	1,050	Je 35 g Meister-Goldback-Streusel aufstreuen, 35 g Vanillecreme mit einer Sterntülle mittig aufspritzen und auf Gare stellen.
Vanillekrem Vegan mit Meister VanilleKrem Vegan (s. Grundrezept)	1,050	
Fondant	0,600	Bei 1/2 Gare abbacken. Nach dem Backen z.B. mit Fondant abfillieren.

Gesamtgewicht: 4,500 kg

Ofentemp.: 200 °C (40 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 11 Min.

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

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

07.09.2022

Hefeteig, vegan

Meister Supra Hefeteig; Meister Goldback

Rezept-Nr.: 02122

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	10,000	Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig verarbeiten. <u>Knetzeit für Stück- und Formgebäck (gut auskneten):</u> im Spiralknetter: ca. 2 Min. mischen ca. 7 Min. kneten im Spiralknetter mit Steg: ca. 2 Min. mischen ca. 5 Min. kneten <u>Knetzeit für Blechkuchen:</u> Im Spiralknetter: ca. 3 Min. mischen ca. 3 Min. kneten Im Spiralknetter mit Steg: ca. 3 Min. mischen ca. 2 Min. kneten Teigtemperatur: 25 - 26 °C Teigruhe: ca. 20 Min.
Meister Supra-Hefeteig	2,000	
Meister Goldback	1,200	
Zucker	1,000	
Hefe	0,600	
Wasser	4,600	

Gesamtgewicht: 19,400 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

Meister-Goldback-Streusel

Meister Goldback

Rezept-Nr.: 01056

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Goldback	2,500	Die Meister Goldback mit dem Zucker glatt arbeiten und mit dem Weizenmehl und dem Boeson Backpulver zu Streuseln verarbeiten.
Zucker	2,500	
Weizenmehl Type 550	3,750	
Boeson Backpulver	0,020	

Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.

Gesamtgewicht: 8,770 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

Vanillekrem Vegan

Meister Vanillekrem Vegan

Rezept-Nr.: 02115

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister VanilleKrem Vegan	0,400	Meister Vanillekrem Vegan mit dem Wasser 3 Minuten bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.
Wasser, ca. 25 °C	1,000	

Soll die Krim aufdressiert werden empfiehlt sich eine Quellzeit von mindestens 45 Minuten einzuhalten.

Gesamtgewicht: 1,400 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