



### Tartelette "Kirsch-Creme-Traum"

Vegan Cake & Muffin, Pati Whip Vegan

Cremegebäck mit einer Kirsch-Fruchtzubereitung (30%)

**Rezept-Nr.: 07743**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 15

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vegane Kakao-Rührmasse mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	1,050	Den <b>Mini-Obsttorten-Formenverband*</b> ) fetten, je Form ca. 70 g Rührmasse einfüllen, Meister-Goldback-Streusel aufstreuen und abbacken.
Kakao-Streusel (s. Grundrezept)	0,225	Nach dem Backen die Tartelettes aus dem Formenverband stürzen und abkühlen lassen.
<b>Meister Kirschfüllung extra</b>	0,375	Je Tartelette ca. 25 g <b>Meister Kirschfüllung extra</b> auftragen.
Kirsch-Creme: <b>Pati Whip Vegan</b> <b>Meister Kirschfüllung extra</b>	0,375 0,375	<b>Kirsch-Creme:</b> <b>Pati Whip Vegan</b> 1 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit und ca. 2 Min. bei schneller Geschwindigkeit <b>cremig aufschlagen</b> und anschließend die <b>Meister Kirschfüllung extra</b> unterziehen.  Je Tartelette mit einer Lochtülle (Ø ca. 14 mm) 50 g Kirsch-Creme aufdressieren und zum Absteifen kühl stellen.
<b>Meister Gel Neutral</b>	0,150	Nach dem Durchkühlen die Tartelettes mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

**Gesamtgewicht: 2,550 kg**

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

**Backzeit ca.: 18 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 &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 glatrühren.
<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

**Kakao-Streusel**

Meister Goldback

**Rezept-Nr.: 01467**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister Goldback</b>	2,500	<b>Meister Goldback</b> mit dem Zucker glattarbeiten.
Zucker	2,500	
Weizenmehl Type 550	3,750	Weizenmehl, Kakaopulver und das <b>Boeson Backpulver</b> miteinander versieben und anschließend zu Streusel verarbeiten.
Kakaopulver, fettarm	0,175	
<b>Boeson Backpulver</b>	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](mailto:hotline.feinback@csmingredients.com).

07.09.2022