



### Tartelette "Creme-Obst-Traum"

Vegan Cake & Muffin, Meister VanilleKrem Vegan, Patti Whip Vegan  
Rührmassengebäck mit Creme (22%) und Frischobst (19%)

**Rezept-Nr.: 07744**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 15

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vegane 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.
Meister-Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	0,225	Nach dem Backen die Tartelettes aus dem Formenverband stürzen und abkühlen lassen.
Meister-Füllkrem-Vegan mit Pati Whip Vegan (s. Grundrezept)	0,525	Nach dem Abkühlen je Tartelettes 35 g Meister-Füllkrem-Vegan auftragen, mit Früchten Belegen und zum Absteifen kühl stellen.
Frischobst zum Belegen	0,450	
<b>Meister Gel Neutral</b>	0,225	Anschließend die Tartelettes mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

**Gesamtgewicht: 2,475 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

## 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

## Meister-Goldback-Streusel

Meister Goldback

**Rezept-Nr.: 01056**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

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

**Meister-Füllkrem-Vegan**

Meister VanilleKrem Vegan; Pati-Whip-Vegan

**Rezept-Nr.: 02133**

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
<b>Meister VanilleKrem Vegan</b>	0,300	<b>Meister VanilleKrem Vegan</b> mit dem Wasser 3 Minuten aufschlagen und etwas verquellen lassen.
Wasser, ca. 20 °C	0,700	
<b>Pati Whip Vegan</b>	1,000	Die gut gekühlte <b>Pati Whip Vegan</b> 1 Minute auf Stufe 2 und ca. 2 Minuten auf Stufe 3 aufschlagen und die Vanillecreme unterziehen.

---

**Gesamtgewicht: 2,000 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.

07.09.2022