



Bienenstich "Schoko"

Meister Schokata Vegan, Meister Karamellfix

Hefeteiggebäck mit Schoko-Füllcreme (47%) und Schokoladencreme (9%)

Rezept-Nr.: 07791

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 5

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Hefeteig, vegan mit Meister Supra Hefeteig (s. Grundrezept)	1,000	Den Hefeteig in Stücke à 200 g abwägen, rund wirken und kurz entspannen lassen. Auf ca. 18 cm Ø ausrollen, auf vorbereitete Bleche legen, mit einem gefetteten Ring umstellen und mit Wasser besprühen.
Meister Karamellfix Mandeln, gehobelt	0,150 0,150	Meister Karamellfix mit den gehobelten Mandeln mischen und je 60 g der Mischung aufstreuen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare mit etwas Dampf abbacken.
Meister Schokata	0,250	Die abgekühlten Kuchen aufschneiden und 50 g Meister Schokata als Ring eindressieren.
Füllcreme: Meister VanilleKrem Vegan Wasser Meister Schokata	0,100 0,330 0,195	Füllcreme: Meister VanilleKrem Vegan mit dem Wasser 3 Minuten aufschlagen und kurz vor Ende der Aufschlagzeit die aufgelöste Meister Schokata unterrühren.
Pati Whip Vegan	0,625	Die gut gekühlte Pati Whip Vegan 1 Minute auf Stufe 2 und ca. 2 Minuten auf Stufe 3 aufschlagen und die Schokocreme unterziehen. Je Kuchen ca. 250 g Schokocreme einfüllen und glatt streichen. Das Oberteil in 8 Stücke schneiden, auflegen und zum Absteifen kühl stellen.

Gesamtgewicht: 2,800 kg

Ofentemp.: 210 °C (30 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 14 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 Spiralkneter: ca. 2 Min. mischen ca. 7 Min. kneten im Spiralkneter mit Steg: ca. 2 Min. mischen ca. 5 Min. kneten <u>Knetzeit für Blechkuchen:</u> Im Spiralkneter: ca. 3 Min. mischen ca. 3 Min. kneten Im Spiralkneter 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