



## Mandel Orangen Riegel

Meister Karamellfix

Mürbeteiggebäck mit Orangen-Fruchtzubereitung (10%) und Mandeln (10%)

**Rezept-Nr.: 07792**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Mürbeteig, vegan mit Meister Mürbteigfix s. Grundrezept	1,600	Den Mürbeteig, vegan ca. 5 mm stark ausrollen, stippen, in ein gefettetes Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm mit Rand legen und ca. <b>12 Minuten</b> bei <b>190 °C</b> abbacken.
<b>Meister Fruchtfüllung Orange</b>	0,300	Die <b>Meister Fruchtfüllung Orange</b> auf den Mürbeteig aufstreichen.
<b>Meister Karamellfix</b> Mandeln, gestiftet Orangeat	0,600 0,300 0,120	<b>Meister Karamellfix</b> mit den Mandeln und dem fein gehackten Orangeat mischen, aufstreuen und <b>bei 200 °C mit etwas Schwaden</b> abbacken.
<b>Meister Dreistern Kakaoglasur Chips</b>	0,250	Nach dem Erkalten in gewünscht große Stücke schneiden und mit <b>Meister Kakaoglasur Chips</b> absetzen oder abfillieren.

**Gesamtgewicht: 3,170 kg**

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

**Backzeit ca.: 20 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