



Schoko-Rum-Creme-Schnitte

Vegan Cake & Muffin

Cremegebäck mit Rum (2,2%)

Rezept-Nr.: 07851

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Mürbeteig, vegan mit Meister Mürbteigfix (s. Grundrezept)	0,750	1 Alu-Blech mit hohem Rand (ca. 60 x 40 cm) fetten, mit Mürbeteig (2 mm stark) auslegen, stippen und abbacken.
Leichte Rührmasse, vegan mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	1,500	1 Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, mit einer Vorstellschiene versehen einen Bogen Boeson Backtrennpapier einlegen, die „Leichte Rührmasse“ aufstreichen und ohne Dampf abbacken.
Aprikosenkonfitüre	0,150	Die Aprikosenkonfitüre auf den Mürbeteigboden aufstreichen, den Rührmassenboden auflegen, das Backtrennpapier abziehen und 8 Streifen Meister Fruchtfüllung Aprikose aufspritzen.
Meister Fruchtfüllung Aprikose	0,800	
Schoko-Creme: Meister Sahnessa Schoko Vegan Wasser, ca. 40 °C Pati Whip Vegan	0,200 0,250 1,000	Schoko-Creme: Meister Sahnessa Schoko Vegan mit dem temperierten Wasser glatrühren und die bis zur gewünschten Konsistenz aufgeschlagene Pati Whip Vegan unterziehen. Nun die Schoko-Creme mit einem Spritzbeutel zwischen die Füllung spritzen und glatt streichen.
Rum-Creme: Meister Sahnessa Neutral Vegan Rum 38% Wasser, ca. 60 °C Pati Whip Vegan	0,280 0,150 0,100 1,000	Rum-Creme: Meister Sahnessa Neutral Vegan mit dem Rum und dem temperierten Wasser glatrühren und die stabil aufgeschlagene Pati Whip Vegan unterziehen. Anschließend die Rum-Creme auf die Schoko-Creme aufstreichen und zum Absteifen kalt stellen.
Meister Fruchtfüllung Aprikose Marguerite Miroir Neutre	0,350 0,350	Nach dem Durchkühlen die Meister Fruchtfüllung Aprikose mit dem Marguerite Miroir Neutre temperieren und gleichmässig aufstreichen. Die Schnitte wie gewünscht schneiden und dekorieren.

Gesamtgewicht: 6,880 kg

Ofentemp.: 200 °C (40 °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

Mürbeteig, vegan

Meister Mürbteigfix

Rezept-Nr.: 02104

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Mürbteigfix	1,000	Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
Meister Goldback	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.

07.09.2022

Leichte Rührmasse, vegan
mit Vegan Cake & Muffin

Rezept-Nr.: 02159

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vegan Cake & Muffin	1,000	Alle Zutaten mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen. Rührzeit: 3 Minuten Litergewicht : 1060 g
Boeson Backpulver	0,010	
Speiseöl: Raps	0,350	
Wasser	0,440	

Gesamtgewicht: 1,800 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