



Schoko-Creme-Torte

Sahnessa Schoko vegan
Schoko-Creme-Torte

Rezept-Nr.: 07852

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vegane Kakao-Rührmasse mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	2,000	Die Vegane Kakao-Rührmasse in 5 Alu-Ringe (Ø 16 cm) einfüllen und abbacken.
Kakao-Streusel (s. Grundrezept)	1,000	Die Böden aus den Ringen schneiden und halbieren. Den Kakao-Streusel auf ein Alu-Blech aufstreuen und goldbraun backen.
Meister Schokata	0,750	Nach dem Backen die Streusel mit einem Rollholz zerkleinern und unter die aufgelöste Meister Schokata rühren. Anschließend in 10 geölte und mit Puderzucker ausgesiebte Ringe (Ø 18 cm) verteilen, mit der Palette gut andrücken, sofort die Böden auflegen und etwas andrücken.
Schoko-Creme vegan mit Sahnessa Vegan Schoko (s. Grundrezept)	3,500	Die Schoko-Creme Vegan einfüllen, glatt abziehen und zum Absteifen kühl stellen.
Marguerite Miroir chocolat Meister Schokata	0,300 0,200	Nach dem Durchkühlen mit Marguerite Miroir Chocolat abstreichen, den Ring abziehen und mit aufgelöster Meister Schokata dekorieren.

Gesamtgewicht: 7,750 kg

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

Backzeit ca.: 36 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 & Muffin, Meister Schokofix

Rezept-Nr.: 02120

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vegan Cake & Muffin	1,000	Alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
Meister Schokofix	0,150	
Speiseöl: Raps	0,350	
Wasser	0,475	Rührzeit: 5 - 7 Min.

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.

07.09.2022

Kakao-Streusel

Meister Goldback

Rezept-Nr.: 01467

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Goldback	2,500	Meister Goldback mit dem Zucker glattarbeiten.
Zucker	2,500	
Weizenmehl Type 550	3,750	Weizenmehl, Kakaopulver und das Boeson Backpulver miteinander versieben und anschließend zu Streusel verarbeiten.
Kakaopulver, fettarm	0,175	
Boeson Backpulver	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.

07.09.2022

Schoko-Creme vegan

Rezept-Nr.: 02161

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Sahnessa Schoko Vegan	0,200	Meister Sahnessa Schoko Vegan mit dem temperierten Wasser
Wasser, ca. 40 °C	0,250	glattrühren und die bis zur gewünschten Konsistenz aufgeschlagene
Pati Whip Vegan	1,000	Pati Whip Vegan unterziehen.

Gesamtgewicht: 1,450 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.

07.09.2022