

Erfolgsrezept

Meister Schmelz:
Frei von E-Nummern, voll flexibel



Spritzgebäck

Rezept-Nr.: 03103

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
<p>Meister Schmelz, Puderzucker, Salz und Vanille mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren.</p> <p>Das Vollei und Wasser nach und nach zugeben.</p> <p>Weizenmehl und Weizenstärke mit dem Boeson Backpulver versieben, zugeben und kurz glatt rühren.</p> <p>Die Spritzgebäckmasse mit Sternfülle Nr. 8 auf gefettete, bemehlte oder mit Boeson Backtrennpapier belegte Bleche spritzen und abbacken.</p> <p>Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 10 Min.</p>	<p>Meister Schmelz</p> <p>Puderzucker</p> <p>Speisesalz</p> <p>Vanille Aroma</p> <p>Vollei</p> <p>Wasser</p> <p>Weizenmehl Type 550</p> <p>Weizenstärke</p> <p>Boeson Backpulver</p>	<p>2.000</p> <p>2.300</p> <p>30</p> <p>20</p> <p>1.250</p> <p>500</p> <p>3.000</p> <p>2.200</p> <p>50</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	Gesamtgewicht	11.350
	Stückzahl	99

Fachlicher Tipp:

Für Schoko-Spritzgebäck: 330 g Kakao mit 580 g Wasser glatt- und anschließend unter die Masse rühren.

Fachliche Hotline Feinback:
0800 418 418 -1 (freecall)
hotline.feinback@csmbakerysolutions.com
www.meistermarken-ulmerspatz.de

30068-75-0915





Rein pflanzlich und vielfältig einsetzbar

Die neue Meister Schmelz überzeugt Sie als Handwerksbäcker mit ihrer Flexibilität. Lassen Sie sich von ihren Verarbeitungseigenschaften, dem exzellenten Schmelz und den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten überzeugen, u.a. für Brezelteige, Hefeteige, Mürbeteige sowie Streusel.

Clean Label ✓

- Ohne gehärtete Fette
- Ohne Aromen
- Ohne Farbstoffe

Ganz klar: Clean Label

Meister Schmelz ist rein pflanzlich und erfüllt alle Anforderungen an eine bewusste Ernährung: ohne gehärtete Öle und Fette, ohne Aromen, ohne Farbstoffe. Die beste Basis also für saubere Gebäcke!



Meister Schmelz

- Frei von E-Nummern
- Exzellenter Schmelz
- Nachhaltig durch die Verwendung von zertifiziertem Palmöl nach dem RSPO Modell „Mass Balance“

- Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten
- Auch zum Fetten von Stollen und als Zugabe bei Brötchenteigen einsetzbar
- Geschmacksneutral

Laugenbrezel, schwäbische Art

Rezept-Nr.: 00519

Herstellungweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Mehl, Ulmer Brezelmalz , Meister Schmelz mit Salz, Hefe und Wasser verkneten.	Weizenmehl Type 550	10.000
Knetzeit: wie Brezelteig	Ulmer Brezelmalz	400
Teigtemperatur: 24 – 26°C	Meister Schmelz	400
Teigruhe: 5 Min.	Speisesalz	200
Teigeinlage: 2.400 g	Hefe	300
Pressengare: 5 Min.	Wasser	ca. 4.800
Abpressen, kurz entspannen lassen und langrollen. Auf betriebsübliche Weise zu Brezeln, Hörnchen oder Brötchen aufarbeiten. Nach dem Formen auf Gare stellen.			
Bei 1/2 Gare gut absteifen lassen. Belaugen und auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Backbleche setzen. Je nach Gebäckart einschneiden. Mit Brezelsalz bestreuen und betriebsüblich backen.			
Anbacktemperatur: 230 °C (10 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	16.100
Ausbacktemperatur: 230 °C (10 °C u. der Temp. für Brötchen)	Stückzahl	201
Backzeit: ca. 14 Min.			

Hinweis

Handelsübliche Brezellaugen sind konzentriert. Herstellerangaben bitte genau beachten.