Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Berliner - die Stars unter den Siedegebäcken

Galaktisch gefüllt und himmlisch lecker

Geschmack wie von einem anderen Stern!

PROMOTION: FÜLLUNGEN

Jetzt wird es galaktisch! Die Berliner-Stars erobern die Gebäcktheke

Abheben mit voller Absatzkraft

Freunde süßer Köstlichkeiten aufgepasst: Berliner sind absolute Klassiker in jeder Verkaufstheke und sorgen für locker-saftigen Genuss. Jetzt können Sie die beliebten Siedegebäcke mit raffinierten Füllungen und funkelnden Toppings in drei Schritten erst richtig zum Strahlen bringen:

1. **BERLINER HERSTELLEN**
2. **HIMMLISCH FÜLLEN**
3. **SPANNEND DEKORIEREN**

Begeistern mit galaktischen Berlinern

Faszinieren: Die besonderen Geschmackserlebnisse sind ein impulsstarkes Verkaufsargument und wirken zielgruppenerweiternd

Binden: Ein vielfältiges Sortiment mit neu interpretierten Klassikern lässt Ihre Kunden immer wiederkommen, um neue Gebäckkreationen zu entdecken

Überzeugen: Außergewöhnliche Füllungen und ein auffälliges Dekor machen neugierig und steigern die Profitabilität

MEISTERMARKEN

Die perfekte Konstellation für einen starken Auftritt:

- ***Originell:*** Kreative Einstecker mit spacigen Namen wecken Interesse und regen zum Kauf an
- ***Aufmerksamkeitsstark:*** Poppige Plakate ziehen alle Blicke auf sich

Ein Klassiker mit Star-Potenzial

Berliner herstellen

Für die perfekte Basis der himmlischen Köstlichkeiten können Sie Ihre Berliner ganz nach Ihrem Geschmack herstellen. Am besten gelingen die beliebten Ballen mit **Meister Goldbiskin Next** – die beste Alternative für unvergleichlich gute Berliner!

- ***Entspricht der Verordnung (EU) 2019/649 :*** Erfüllen Sie bereits heute die Vorgaben von morgen
- ***Premium-Qualität:*** Das spezielle High-Oleic-Sonnenblumenöl sorgt für eine lange Standzeit und einzigartigen Geschmack
- ***Heißgeliebt:*** Reagieren Sie gekonnt auf das gestiegene Ernährungsbewusstsein der Verbraucher

*Reduzierung der Transfettsäuren auf max. 2% ab 01.04.21

CERTIFIED SUSTAINABLE PALM OIL RSPO CERTIFIED

PROMOTION: FÜLLUNGEN

2

Das volle Geschmacksuniversum für Genuss der besonderen Art

Himmlisch füllen

Machen Sie Ihre Berliner zu einzigartigen Highlights und entdecken Sie unsere himmlischen Füllungen für Ihre individuellen Ansprüche – sorgen Sie für intergalaktische Genussmomente mit Absatzkraft.

Gebrauchsfertige Füllungen: Berliner im Handumdrehen veredeln

Meister Nugafüll	Meister Himbeer-Füllung
Feine Nugatfüllkrem. Wunderbar cremig, voller Geschmack und **ideale Konsistenz** zum Füllen.	**Hoher Fruchtgehalt** für hervorragenden Geschmack. Ohne Zusatz von Aromen.

Meister Sahnessa: Große Vielfalt für kreative Genussmomente

Grundrezept Sahnessa-Joghurtkrem

Rezept-Nr. 02064

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
Meister Jogutop mit der heißen Vollmilch ca. 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.	**Meister Jogutop** Vollmilch, min. 65 °C	**250 g – 275 g** 1.000 g	....
Die **Meister Goldcreme** auflösen, unter die Creme laufen lassen und bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glatt rühren.	**Meister Goldcreme**	**225 g**	.....
Den gewünschten **Meister Sahnessa Sahnestand** mit dem Wasser verrühren, unter die Krem rühren und kühl stellen. Vor dem Weiterverarbeiten die **Sahnessa-Joghurtkrem** glatt rühren.	**Meister Sahnessa Erdbeer, Zitrone, Himbeer, Orange, Schoko, Haselnuss** oder **Vanille** Wasser	**200 g** 250 g	....
	Gesamtgewicht	**1.925 g**	.....

Grundrezept Sahnessa-Puddingcreme

Rezept-Nr. 02061ff

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
Meister Vanillekrem „Super“, Meister Creme extra oder **Meister Creme Vienna** mit dem heißen Wasser ca. 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.	**Meister Vanillekrem „Super“, Meister Creme extra** oder **Meister Creme Vienna** Wasser min. 65 °C	**350 g** 1000 g	....
Die **Meister Goldcreme** auflösen, unter die Creme laufen lassen und bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glattrühren.	**Meister Goldcreme**	**225 g**	.....
Den gewünschten **Meister Sahnessa Sahnestand** mit dem Wasser verrühren, unter die Creme rühren und kühl stellen. Vor dem Weiterverarbeiten die **Sahnessa-Joghurtkrem** glatt rühren.	**Meister Sahnessa Erdbeer, Zitrone, Himbeer, Orange, Schoko, Haselnuss** oder **Vanille** Wasser	**200 g** 250 g	....
	Gesamtgewicht	**2.025 g**	.....

MEISTERMARKEN

Meister Creme Gourmet: Exklusive Füllungen für besonderen Genuss

Whiskey-Sahne / Eierlikör-Füllung

Rezept-Nr. 01385/01338

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
Die Zutaten kurz miteinander verrühren und in der Anschlagmaschine mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit 2 – 3 Min. aufschlagen.	**Meister Creme Gourmet**	**400 g**	.....
	Wasser	660 g	.....
	Whiskey-Sahne-Likör oder Eierlikör	340 g	.....
	Gesamtgewicht	**1.400 g**	.....

Nusetta / Schokocreme-Füllung

Rezept-Nr. 01958/01699

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht	Betriebsrezept (g)
Meister Creme Gourmet mit dem Wasser verrühren und zusammen ca. 5 Min. bis zu einem Litergewicht von ca. 650 g aufschlagen. Anschließend die aufgelöste **Meister Nusetta** oder **Meister Schokata** unterlaufen lassen.	Wasser	1.000 g	.....
	Meister Creme Gourmet	**400 g**	.....
	Meister Nusetta oder **Meister Schokata**	**150 g**	.....
	Gesamtgewicht	**1.550 g**	.....

Einfach abheben mit spannenden Füllkreationen

PROMOTION: FÜLLUNGEN

3

Kosmische Inspiration für traumhafte Umsätze

Spannend dekorieren

Bringen Sie funkelnde Vielfalt in Ihre Verkaufstheke mit unseren Veredelungsideen. Überraschen und begeistern Sie Ihre Kunden immer wieder aufs Neue mit vielseitigen Berliner-Kreationen, die Sie ganz groß rausbringen.

Schoko-Komet

Berliner mit **Schokocreme-Füllung** füllen, mit aufgelöster **Meister Schokata** überziehen und anschließend mit Goldpuder und braunen Zuckersternen dekorieren.

Himbeer-Schnuppe

Berliner mit **Meister Himbeer-Füllung** füllen, mit aufgelöster, eingefärbter* **Meister eisella Krem** überziehen und mit roten Knusperperlen und Perlmutt-Glitzerzucker verzieren.

Zitronen-Sonne

Berliner mit **Sahnessa-Puddingcreme Zitrone** füllen, mit aufgelöster und gelb gefärbter* **Meister eisella Krem** überziehen und mit gelben Zuckersternen und Streudekor dekorieren.

Nougat-Orbit

Berliner mit **Meister Nugafüll** füllen, mit aufgelöster **Meister Haselnuss Glasur** überziehen, mit Knusperperlen, Zuckersternen und Streudekor dekorieren.

*zum einfärben der bei 45 °C aufgelösten **Meister eisella Krem** nur fettlösliche Lebensmittelfarben verwenden!

MEISTERMARKEN

Diese und weitere funkelnde Dekore finden Sie unter: **www.guenthart.com**

GÜNTHART

Vanille-Venus

Berliner mit **Sahnessa-Puddingcreme Vanille** füllen, mit aufgelöster **Meister eisella Krem** überziehen und mit schwarzem und silbernem Streudekor dekorieren.

VANILLE-VENUS

Orangen-Nova

Berliner mit **Sahnessa-Joghurtkrem Orange** füllen, mit aufgelöster **Meister eisella Krem** überziehen und mit orange gefärbten Kokosraspeln dekorieren.

ORANGEN-NOVA

Whiskey-Sahne Mond

Berliner mit **Whiskey-Sahne-Likör-Füllung** füllen. Für die Glasur **Meister eisella Krem** auflösen und mit aufgelöster **Meister Nusetta** einfärben. Berliner überziehen und mit weißen Zuckersternen und rotem Streudekor veredeln.

WHISKEY-SAHNE MOND

Erdbeer-Galaxie

Berliner mit **Sahnessa-Puddingkrem Erdbeere** füllen, mit aufgelöster und eingefärbter* **Meister eisella Krem** überziehen. Anschließend mit weißen Zuckersternen und grünem Streudekor dekorieren.

ERDBEER-GALAXIE

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Auffallen, anziehen, Absatz fördern!

Fantastisch in Szene gesetzt

Inszenieren Sie Ihre Berliner gekonnt in einer galaktischen Atmosphäre und profitieren Sie von unserer starken Verkaufsförderung. Sprechen Sie Stamm- und Neukunden gleichermaßen an und wecken Sie das Interesse erweiterter Zielgruppen!

Das stimulierende Motivplakat und die spacigen Gebäckeinstecker sorgen für maximale Aufmerksamkeit und machen Appetit auf abwechslungsreiche Leckerbissen!

Berliner Kartons finden Sie im Service Club

Bestellannahme:
Telefon: 0421 3502-860
Fax: 0421 3502-611
www.service-club.de

Plakat
VS: DIN A1 / RS: 1x DIN A2, 2x DIN A3

Gebäckeinstecker
H 7,8 cm / B 6 cm

Fachliche Hotline Feinback: 0800 418 418-1 (freecall) | hotline.feinback@csmbakerysolutions.com

37083-10-0420

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
www.meistermarken-ulmerspatz.de

CSM Bakery Solutions

connecting the world of baking®