

GENUSSWELLEN –
VON FRUCHTIG BIS SCHOKOLADIG!

Die perfekte Herbstwelle!



MEISTERMARKEN

KLASSISCH. VIELFÄLTIG. KÖSTLICH.

Immer eine Erfolgswelle!



Verwandeln Sie den beliebten Klassiker Donauwellen jetzt in neue, individuelle und absatzstarke „Genusswellen“ – mit **Meister Rühr-Tradition** und praktischen Hilfsmitteln zur Herstellung. Konsumenten verlangen immer mehr nach innovativen Genuss-erlebnissen. Darum nutzen Sie jetzt die Chance, sich vom Wettbewerb abzugrenzen und mit einer Vielfalt an köstlichen Genusswellen in meisterlicher Qualität zu überraschen.

Erfüllen Sie den Wunsch Ihrer Kunden und lassen Sie sich von unserem Erfolgskonzept für die perfekten Herbstwellen tragen!

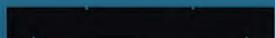
- **100% Mix:** Hoher Convenience-Grad
- **Gute Fließfähigkeit bei guter Massenstabilität:** Einfache, sichere Verarbeitung
- **Blechkuchen haben mehr Höhe/Volumen:** Bei gleicher Einwaage – hohe Gebäcke mit herausragender Tragfähigkeit
- **Clean Label & Palmfrei:** Entspricht dem Verbraucherwunsch nach Natürlichkeit und Nachhaltigkeit

Für perfekte Genusswellen



WELLENSPACHTEL:
zum Abklatschen.
Für eine schnellere,
rationellere Herstellung.

188×122 mm
Art.-Nr.: 10261987
VE: 1 St.



ABSTREIFSCHIENE:
für Bleche (60×20/60×40 cm)
zum Abstreifen von Sahne und
Cremes. Für ebene Spiegel.

500×60 mm
Art.-Nr.: 10261990
VE: 1 St.



GEBÄCKBRÜCKE:
für Alubleche mit Vorstell-
schiene 60×20 cm

ca. L 20,5 cm, H 6 cm, T 10 cm
Art.-Nr.: 10240910
VE: 1 St.



IM SERVICE-CLUB BESTELLEN:

T 0421/3502-860 | F 0421/3502-611 | www.theworldofbaking.com/service-club

Bringen Sie Ihren Umsatz ins Rollen!

Individualisierte Werbemittel steigern die Kauffrequenz und locken Neukunden an – das zahlt sich aus und Sie bleiben Ihren Kunden auch nachhaltig im Gedächtnis!



Tel: 0800 428 428 4
www.baecker-werbeportal.de



SETZEN SIE IHRE PERFEKTEN HERBSTWELLEN GEKONNT IN SZENE!

Überschrift anpassen

Hintergrund wählen

Aktionsbeschreibung formulieren

Produkt aussuchen

Eigenes Logo platzieren

Die perfekte Welle

Der Klassiker neu interpretiert: Unsere neuen Genusswellen für jeden Geschmack!

Ihr Logo

Unsere Grundrezepte:

Rezept-Nr.: 01866

RÜHRMASSE MIT SPEISEÖL

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Rühr-Tradition	1.000 g
Speiseöl: Raps	400 g
Wasser	400 g
Gesamt	1.800 g

HERSTELLUNG

Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt, aber nicht schaumig rühren.

Rührzeit: 5–7 Min.

Rezept-Nr.: 01612

GRUNDKREM

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Creme extra	400 g
Wasser	1.000 g
Gesamt	1.400 g

HERSTELLUNG

Meister Creme extra und Wasser 3–5 Min. in der Anschlagmaschine bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.

Rezept-Nr.: 01754

KARAMELL-RÜHRMASSE, TRAGFÄHIG

ZUTATEN	GEWICHT
American Toffee Cake	2.000 g
Weizenstärke	200 g
Vollei	700 g
Speiseöl: Raps	600 g
Wasser	560 g
Gesamt	4.060 g

HERSTELLUNG

Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer glatt rühren.

Rührzeit: 5 Min.

Rezept-Nr. 07935

STRACCIATELLA WELLE

Stückzahl: 22



Backzeit

SPEISEÖL

#380375 Raps Speiseöl

RASPELSCHOKOLADE ZARTBITTER

#314128 Raspelschokolade Zartbitter, 8 kg à Karton

Zu beziehen über die BÄKO

ZUTATEN

GEWICHT

HERSTELLUNG

Rührmasse mit Speiseöl mit **Meister Rühr-Tradition**

(s. Grundrezept)

Meister Schokofix

Wasser

Vollei

1.200 g

Ein Alu-Blech (ca. 60 x 20 cm) fetten, mit einer Vorstellschiene versehen.

90 g

Meister Schokofix mit dem Wasser und dem Vollei glatt rühren und unter die Rührmasse ziehen.

45 g

45 g

Grundkrem mit

Meister Creme extra

(s. Grundrezept)

500 g

Anschließend die Schoko-Rührmasse gleichmäßig auf das Alu-Blech aufstreichen, die Grundkrem längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.

Gourmet-Creme:

Meister Creme Gourmet

Wasser, kalt

450 g

Gourmet-Creme:

Meister Creme Gourmet mit dem Wasser verrühren und in der Anschlagmaschine mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit ca. 5 Min. bis zu einem Litergewicht von ca. 650 g aufschlagen.

900 g

Raspelschokolade

100 g

Nun die Raspelschokolade unterziehen und auf den Boden aufstreichen.

Meister Gel-Neutral

Raspelschokolade

50 g

20 g

Mit dem Wellenspachtel die Oberfläche formen, mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und mit Raspelschokolade bestreuen. Anschließend in gewünscht große Stücke, z.B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.

Gesamt

3.400 g

VERARBEITUNGSHINWEISE

Backtemperatur

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



SPEISEÖL

#380375 Raps Speiseöl

Zu beziehen über die BÄKO

Rezept-Nr. 07932

BLAUBEER WELLE

Stückzahl: 22



Backzeit

ZUTATEN

GEWICHT

HERSTELLUNG

Rührmasse mit Speiseöl
mit **Meister Rühr-Tradition**
(s. Grundrezept)

1.250 g

Ein Alu-Blech (ca. 60 × 20 cm) fetten, mit einer
Vorstellungsschiene versehen und 700 g Rührmasse
aufstreichen.

Schoko-Masse:

Meister Schokofix

Vollei

Wasser

Meister Blaubeer-Füllung

40 g

20 g

20 g

550 g

Schoko-Masse:

Meister Schokofix mit dem Vollei und dem Wasser
glatt rühren und unter 550 g Rührmasse ziehen.

Nun die Schoko-Masse auf die Rührmasse auftragen,
550 g **Meister Blaubeer-Füllung** längs in 4 Streifen
aufdressieren und abbacken.

Gourmet-Creme:

Meister Creme Gourmet

Wasser, kalt

350 g

700 g

Gourmet-Creme:

Meister Creme Gourmet mit dem Wasser kurz ver-
rühren und in der Anschlagmaschine mit einem fei-
nen Besen bei schneller Geschwindigkeit ca. 5 Min.
bis zu einem Litergewicht von ca. 650 g aufschlagen.
Die Gourmet-Creme auf den Boden aufstreichen,
mit dem Abzieher glatt abziehen und zum Absteifen
kühl stellen.

Fruchtspiegel „Blaubeer“:

Meister Sahnessa Neutral

Wasser, ca. 60 °C

Meister Blaubeer-Füllung

80 g

120 g

500 g

Fruchtspiegel „Blaubeer“:

Meister Sahnessa Neutral mit dem ca. 60 °C heißem
Wasser glatt rühren und anschließend die **Meister**
Blaubeer-Füllung einrühren. Anschließend den Blau-
beer-Spiegel auf die abgesteifte Schmitte auftragen
und nach dem Durchgelieren in gewünscht große
Stücke einteilen und schneiden.

Gesamt

3.630 g

VERARBEITUNGSHINWEISE

Backtemperatur

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



Rezept-Nr. 07934

NORDISCHE WELLE

Stückzahl: 22



Backzeit

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Rührmasse mit Speiseöl mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	1.300 g	Ein Alu-Blech (ca. 60 × 20 cm) fetten, mit einer Vorstellschiene versehen und 700 g Rührmasse aufstreichen.
Zimt	10 g	Den Zimt unter die restliche Rührmasse (600 g) ziehen, diese auf die helle Rührmasse auftragen und
Meister Pflaumen-Füllung	550 g	550 g Meister Pflaumen-Füllung längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.
Rum-Zimt-Creme:		Rum-Zimt-Creme:
Meister Cremin	1.000 g	Meister Cremin ca. 5 Min. mit einem mittelfeinen Besen bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
Rum 38 %	30 g	Anschließend Rum und Zimt zugeben und weitere 10 Min. bis zum vollen Volumen aufschlagen.
Zimt	10 g	
		Litergewicht: ca. 450 g
		Die Rum-Zimt-Creme auf den Boden aufstreichen und die Oberfläche mit dem Wellenspachtel gestalten. Den Dekorpuder mit dem Zimt mischen, die Schnitte schräg halten und mit dem Zimt-Dekorpuder leicht absieben.
Dekorpuder	6 g	
Zimt	3 g	
Meister Haselnuss Glasur	55 g	Nun die Schnitte mit der aufgelösten Meister Haselnuss Glasur abfilieren, in gewünscht große Stücke z.B. 10 × 5 cm einteilen und schneiden.
Gesamt	2.964 g	

VERARBEITUNGSHINWEISE

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

SPEISEÖL

#380375 Raps Speiseöl

DEKORPUDER

#310203 BÄKO Dekorschnee / Dekorpuder, 10 kg Sack

ZIMT

#394120 Zimt Kaneel gemahlen, 1 kg

Zu beziehen über die BÄKO

SPEISEÖL

#380375 Raps Speiseöl

BREZELSALZ

#310234 Brezelsalz Bäckerstolz, 6 × 2 kg

ERDNÜSSE

#330360 Erdnüsse ENK geröstet und gehackt

Zu beziehen über die BÄKO

Rezept-Nr. 07931

SALTY-CARAMEL WELLE

Stückzahl: 22



Backzeit

ZUTATEN

GEWICHT

HERSTELLUNG

Karamell-Rührmasse, tragfähig mit **American Toffee Cake** (s. Grundrezept)

1.400 g

Ein Alu-Blech (ca. 60 × 20 cm) fetten und mit einer Vorstellschiene versehen.

Grundkrem mit **Meister Creme extra** (s. Grundrezept)

500 g

Die Karamell-Rührmasse aufstreichen, die Grundkrem längs in 4 Streifen aufdressieren und abbacken.

Brezelsalz

8 g

Nach dem Backen das Brezelsalz aufstreuen.

Karamell-Creme:
Meister Cremin

525 g

Karamell-Creme:

Meister Cremin ca. 5 Min. mit einem mittelfeinen Besen bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.

Aromapaste Karamell
Grundkrem mit
Meister Creme extra
(s. Grundrezept)

25 g

275 g

Anschließend die Aromapaste Karamell und die Grundkrem zugeben und weitere 10 Min. bis zum vollen Volumen aufschlagen.

Litergewicht: ca. 450 g

Meister Haselnuss Glasur
Erdnüsse, gehackt
Salz

50 g

30 g

1 g

Mit aufgelöster **Meister Haselnuss Glasur** abfilieren, die Erdnüsse mit etwas Wasser befeuchten, mit dem Salz vermischen und kurz abrösten. Nach dem Auskühlen ausdekorieren und in gewünscht große Stücke, z.B. 5 × 10 cm einteilen und schneiden.

Gesamt

2.814 g

VERARBEITUNGSHINWEISE

Backtemperatur

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





Alle Vorteile auf einen Blick

- ✓

100 % Mix – für einen hohen Convenience-Grad
- ✓

Clean Label & Palmfrei – Entspricht dem Verbraucherwunsch nach Natürlichkeit und Nachhaltigkeit
- ✓

Attraktives Gebäckvolumen mit herausragender Tragfähigkeit
- ✓

Zarte, weiche Krumenstruktur und eine **sehr gute Frischhaltung**
- ✓

Gute Fließfähigkeit bei guter **Massenstabilität** für eine einfache und sichere Verarbeitung
- ✓

Ansprechende Werbemittel mit hohem Wiedererkennungswert



SETZEN SIE IHRE PERFEKTEN HERBSTWELLEN GEKONNT IN SZENE!



Wir stehen Ihnen zur Seite

Ob in backtechnischen, betriebswirtschaftlichen oder verkäuferischen Angelegenheiten: Unsere kompetenten Vertriebsmitarbeiter helfen Ihnen als Ansprechpartner gerne – wann und wo Sie möchten:

- ☎

Feinback: 0800 418 418-1 (freecall)
- ✉

hotline.feinback@csmingredients.com

THE WORLD OF BAKING
BY CSM INGREDIENTS

Jetzt scannen und unsere Vertriebsplattform besuchen!

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Meister Rühr-Tradition	Vollmix für Rührmassen. Das Produkt vereinigt alle Anforderungen, die eine moderne Backmischung für Rührkuchen erfüllen soll: Optimale Massenkonsistenz, gute Fließfähigkeit, zarte, weiche Krumenstruktur und eine sehr gute Frischhaltung.	10101926	100 %	25 kg Sack
Meister Creme extra	Meister Creme extra von MeisterMarken ist ein Kaltcremepulver mit RSPO-zertifiziertem Palmöl zum Füllen und Backen. Die hergestellten Cremes überzeugen durch eine typische Puddingstruktur, sind besonders konturenstabil, back- und schnittfest und haben einen feinen Vanillegeschmack.	10089860	individuell	25 kg Sack
American Toffee Cake	American Toffee Cake von MeisterMarken ist ein Vollmix für die Herstellung von typisch amerikanischen Kuchen und Muffins mit weicher Krume und traumhaftem Karamellgeschmack. Das Produkt enthält RSPO-zertifiziertes Palmöl.	10215065	100 %	10 kg Sack

„Clean-Label“-Produkte überzeugen mit einem Höchstmaß an Ursprünglichkeit, ausgewählten Rohstoffen und besten Verarbeitungsmöglichkeiten.

Eingesetztes Palmöl ist nach dem Modell „Mass Balance“ von der internationalen Plattform „Roundtable on Sustainable Palm Oil“ (RSPO) zertifiziert.