Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Mein Sahne-Törtchen

Köstliche Vielfalt!

Jetzt mitmachen und absahnen!

MEIN SAHNETÖRTCHEN

Handlich, cremig, süß!

Das Sahnehäubchen auf Ihrem Erfolg

Mein Sahnetörtchen erfüllt die Bedürfnisse Ihrer Kunden geschickt und geschmackvoll: **grenzenlose Vielfalt und Veredelungsmöglichkeiten** in **handlichem Format mit besten Eigenschaften**, die alle Genießerherzen höherschlagen lassen!

Begeistern Sie Ihre Kunden: Ob himmlischer Fruchtgenuss oder zarter Schokoladentraum – mit Sahnetörtchen bieten Sie ein attraktives Angebot, das Ihre Kunden lieben werden!

Alle Vorteile auf einen Blick:

- **Sicher:** Kunden bevorzugen Gebäcke, die nicht von ganzen Torten abgeschnitten werden müssen
- **Flexibel:** Kleine Sahnetörtchen können einfach und rationell hergestellt werden
- **Attraktiv:** Bieten Sie Ihren Kunden genau die Sorten, die sie sich wünschen und dekorieren Sie Ihre Törtchen nach Bedarf
- **Praktisch:** Perfekt für den Genuss unterwegs und als vielfältiges Angebot für Gäste

Einfach zum Vernaschen!

MEISTERMARKEN

Meister Kapsel Gourmet

Vollmix zur Herstellung von fließfähigen Massen. Hervorragend geeignet für die leichte Herstellung von feinen Kapseln und Spezialböden.
Die Krumenstruktur ist locker und feinporig mit einer glatten Oberfläche bei einer guten Frischhaltung. **Meister Kapsel Gourmet** ist die ideale Basis für feine Sortimentsvielfalt.

- **kurze Rührzeit (2 Min. auf Stufe 2)**
- **lange Verarbeitungsfähigkeit**
- **leichtes Ablösen vom Blech**
- **sehr gute Fließfähigkeit – ohne Verstreichen**

Produktsortiment Meister Sahnessa

Die aromatischen Sahnestände enthalten bereits alle Zutaten, die Sie zur schnellen, einfachen und sicheren Herstellung von Sahnetörtchen mit zarter Beschaffenheit und feinem Geschmack benötigen. **Machen Sie Ihren Kunden Lust auf vielseitigen Sahnegenuss!**

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Sahnessa Neutral	Unser Klassiker Sahnessa Neutral dient als Grundlage für Sahne und Sahnecremes sowie für verschiedene Geschmacksrichtungen. Somit sind kleine Gebäckhighlights schnell gezaubert.	02174 90201	2 × 5 kg Beutel 3 × 1 kg Beutel
Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte	Besticht durch den besonders frischen, sahnigen Quarkgeschmack.	01185 90199	2 × 5 kg Beutel 3 × 1 kg Beutel
Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte	Besticht durch den besonders frischen, sahnigen Joghurtgeschmack.	02186 90200	2 × 5 kg Beutel 3 × 1 kg Beutel
Meister Sahnessa Himbeer	Dieser fruchtige Sahnestand garantiert ein fruchtig-frisches Geschmacks-erlebnis, vor allem durch den hohen Anteil an schonend gefriergetrockneten Fruchtstücken.	90205	3 × 1 kg Beutel
Meister Sahnessa Erdbeer	Dieser fruchtige Sahnestand garantiert ein fruchtig-frisches Geschmacks-erlebnis, vor allem durch den hohen Anteil an schonend gefriergetrockneten Fruchtstücken.	90203	3 × 1 kg Beutel
Meister Sahnessa Orange	Dieser fruchtige Sahnestand garantiert ein fruchtig-frisches Geschmacks-erlebnis, vor allem durch den hohen Anteil an schonend gefriergetrockneten Fruchtstückchen.	90206	3 × 1 kg Beutel
Meister Sahnessa Zitrone	Dieser fruchtige Sahnestand garantiert ein fruchtig-frisches Geschmacks-erlebnis, vor allem durch den hohen Anteil an schonend gefriergetrockneten Fruchtstückchen.	90204	3 × 1 kg Beutel
Meister Sahnessa Schoko	Mit dieser Geschmacksvariation wird es Ihnen stets gelingen, interessante und locker-leichte Schoko-Sahnekreationen zu zaubern. Dieser Sahnestand überzeugt durch einen schokoladigen Geschmack.	90207	3 × 1 kg Beutel
Meister Sahnessa Haselnuss	Mit dieser Geschmacksvariation wird es Ihnen stets gelingen, interessante und locker-leichte Sahnekreationen zu zaubern. Dieser Sahnestand überzeugt durch einen abgerundeten Haselnussgeschmack.	90208	3 × 1 kg Beutel
Meister Sahnessa Vanille	Vanille ist ein vielseitig etablierter Geschmack, der viele Kombinationen ermöglicht. Zartschmelzender Genuss mit echter Vanille.	90270	3 × 1 kg Beutel

MEIN SAHNETÖRTCHEN

Extra fruchtig – extra cremig!

Unsere Lieblingsfrüchtchen

Machen Sie jedes Sahnetörtchen zu einem echten Genusshighlight mit unserer Erfolgskombination aus vielfältigen Fruchtfüllungen und **Meister Sahnessa Neutral**. Für wunderbar fruchtige Geschmackserlebnisse das ganze Jahr.

Kreativ kombinieren

Meister Fruchtfüllung Gartenbeeren

Die Füllung mit schwarzen und roten Johannisbeeren sowie Stachelbeer-Püree überzeugt durch ihre fruchtig säuerliche Note.

Meister Amarena-Kirsch-Füllung

Diese Füllung zeichnet sich durch ihren erstklassigen Geschmack und hohen Glanz aus.

Meister Kirschfüllung Extra

Mit dieser backstabilen Kirschfüllung gelingen Ihnen aufwendige Gebäcke mit extra feinem Fruchtgeschmack.

Meister Tropic-Füllung

Der hohe Fruchtgehalt an Ananas, Pfirsich, Aprikose und Maracuja garantiert einen feinen exotischen Geschmack.

Meister Fruchtfüllung Aprikose

Überzeugt durch feinen Aprikosengeschmack und glänzende Optik. Ob beim Füllen vor dem Backen oder bei Gebäcken mit hoher Fruchtauflage – garantiert stückige Konsistenz.

Meister Himbeer-Füllung

Die Füllung garantiert hervorragenden Himbeergeschmack. Ohne Zusatz von Aromen.

Meister Pflaumen-Füllung

Die Füllung mit Fruchtstückchen überzeugt durch einen sehr guten authentischen Pflaumengeschmack.

Meister Fruchtfüllung Orange

Überzeugt mit 70 % Fruchtanteil und extra fruchtig-frischem Geschmack.

Meister Blaubeer-Füllung

Füllung mit fein-aromatischem Blaubeergeschmack. Für Gebäcke mit stückiger Konsistenz.

Meister Erdbeer-Füllung

Füllung aus Tioga- und Camarossa-Erdbeeren. Zeichnet sich besonders durch den fruchtigen Erdbeergeschmack aus.

MEISTERMARKEN

Die Grundrezepte

Meister Goldback Streusel

Rezept-Nr.: 01056

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Goldback	**2.500 g**
Zucker	2.500 g
Weizenmehl Type 550	3.750 g
Boeson Backpulver	**20 g**
Gesamtgewicht	**8.770 g**

HERSTELLUNG

Die **Meister Goldback** mit dem Zucker glatt arbeiten und mit dem Weizenmehl und dem **Boeson Backpulver** zu Streuseln verarbeiten.

Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.

Meister Kapsel Gourmet

Rezept-Nr.: 01910

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Kapsel Gourmet	**1.000 g**
Vollei	300 g
Speiseöl	250 g
Wasser	250 g
Gesamtgewicht	**1.800 g**

HERSTELLUNG

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

Rührzeit: ca. 2 Min.

Für dunkle Böden 50 g Kakao, 20 g Zucker und 150 g Vollei glatt rühren und unter die Masse laufen lassen.

Mein Sahnetörtchen „Joghurt“

Rezept-Nr.: 07707

Backzeit ca. 12 Min.

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Goldback Streusel (s. Grundrezept)	210 g
Masse für „Feine Kapsel“ mit **Meister Kapsel Gourmet** (s. Grundrezept)	900 g
Joghurt-Sahne:	
Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte	**350 g**
Wasser, ca. 25 °C	585 g
Schlagsahne, geschlagen	585 g
Fruchtspiegel-Orange:	
Meister Sahnessa Neutral	**100 g**
Wasser, ca. 60 °C	150 g
Meister Fruchtfüllung Orange	**650 g**
Gesamtgewicht	**3.530 g**

HERSTELLUNG

30 **Dekorringe „Mein Törtchen“** auf zwei mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche stellen und je 7 g Streusel einstreuen.

Anschließend je 30 g Masse für „Feine Kapsel“ gleichmäßig einfüllen und abbacken.

Joghurt-Sahne:
Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte mit dem temperierten Wasser glatt rühren und die geschlagene Schlagsahne unterziehen. Je Dekorring 50 g Joghurt-Sahne einfüllen und kühl stellen.

Fruchtspiegel-Orange:
Meister Sahnessa Neutral mit dem 60 °C heißen Wasser glatt rühren, die **Meister Fruchtfüllung Orange** einrühren und je Törtchen 30 g Fruchtspiegel-Orange auftragen und kühl stellen.

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

MEIN SAHNETÖRTCHEN

Mein Sahnetörtchen „Erdbeere“

Rezept-Nr.: 07708

Backzeit ca. 12 Min.

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Goldback Streusel (s. Grundrezept)	210 g	30 **Dekorringe „Mein Törtchen“** auf zwei mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche stellen und je 7 g Streusel einstreuen.
Masse für „Feine Kapsel“ mit **Meister Kapsel Gourmet** (s. Grundrezept)	900 g	Anschließend je 30 g Masse für „Feine Kapsel“ gleichmäßig einfüllen und abbacken.
Erdbeer-Sahne:		**Erdbeer-Sahne:**
Meister Sahnessa Erdbeer	**200 g**	**Meister Sahnessa Erdbeer** mit dem temperierten Wasser glatt rühren und sofort die geschlagene Schlagsahne unterziehen.
Wasser, ca. 25 °C	250 g	
Schlagsahne, geschlagen	1.000 g	
Meister Erdbeer-Füllung	**600 g**	Je Dekorring 20 g **Meister Erdbeer-Füllung** mittig einfüllen, eine Rosette aus ca. 50 g Erdbeer-Sahne aufdressieren und kühl stellen. Nach dem Durchkühlen die Törtchen anfrosten, in auf 40 °C temperierte **Meister eisella Krem** tauchen und mit einer Erdbeere garnieren.
Meister eisella Krem	**300 g**	
Erdbeeren	500 g	
Gesamtgewicht	**3.960 g**	**Backtemperatur** 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

Mein Sahnetörtchen „Zitrone“

Rezept-Nr.: 07709

Backzeit ca. 12 Min.

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Goldback Streusel (s. Grundrezept)	210 g	30 **Dekorringe „Mein Törtchen“** auf zwei mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche stellen und je 7 g Streusel einstreuen.
Masse für „Feine Kapsel“ mit **Meister Kapsel Gourmet** (s. Grundrezept)	900 g	Anschließend je 30 g Masse für „Feine Kapsel“ gleichmäßig einfüllen und abbacken.
Zitronen-Sahne:		**Zitronen-Sahne:**
Meister Sahnessa Zitrone	**270 g**	**Meister Sahnessa Zitrone** mit dem temperierten Wasser glatt rühren und sofort die geschlagene Schlagsahne unterziehen.
Wasser, ca. 25 °C	340 g	
Schlagsahne, geschlagen	1.350 g	
Meister Himbeer-Füllung	**180 g**	Je Dekorring 50 g Zitronen-Sahne einfüllen und glatt streichen. Die restliche Zitronen-Sahne mit einer Lochtülle als Tupfen aufdressieren, in die Mitte je 6 g **Meister Himbeer-Füllung** einspritzen und zum Absteifen kühl stellen. Anschließend wie gewünscht dekorieren.
Gesamtgewicht	**3.250 g**	**Backtemperatur** 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)

MEISTERMARKEN

Mein Sahnetörtchen „Käse-Sahne“

Rezept-Nr.: 07710

Backzeit ca. 12 Min.

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Goldback Streusel (s. Grundrezept)	210 g
Masse für „Feine Kapsel“ mit **Meister Kapsel Gourmet** (s. Grundrezept)	900 g
Käse-Sahne:	
Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte	**400 g**
Wasser, ca. 25 °C	875 g
Schlagsahne, geschlagen	675 g
Meister Tropic-Füllung	**750 g**
Gesamtgewicht	**3.810 g**

HERSTELLUNG

30 **Dekorringe „Mein Törtchen“** auf zwei mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche stellen und je 7 g Streusel einstreuen.

Anschließend je 30 g Masse für „Feine Kapsel“ gleichmäßig einfüllen und abbacken.

Käse-Sahne:
Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte mit dem temperierten Wasser glatt rühren und die geschlagene Schlagsahne unterziehen.

Je Dekorring 65 g Joghurt-Sahne einfüllen, je 25 g **Meister Tropic-Füllung** als Ring aufspritzen und kühl stellen.

Anschließend wie gewünscht dekorieren.

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

Mein Sahnetörtchen „Schoko“

Rezept-Nr.: 07711

Backzeit ca. 12 Min.

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Goldback Streusel (s. Grundrezept)	210 g
Dunkle Masse für „Feine Kapsel“ mit **Meister Kapsel Gourmet** (s. Grundrezept)	900 g
Schoko-Sahne:	
Meister Sahnessa Schoko	**230 g**
Wasser, ca. 25 °C	290 g
Schlagsahne, geschlagen	1.150 g
Meister Kirschfüllung extra	**600 g**
Meister Gel Neutral	**150 g**
Gesamtgewicht	**3.530 g**

HERSTELLUNG

30 **Dekorringe „Mein Törtchen“** auf zwei mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche stellen und je 7 g Streusel einstreuen.

Anschließend je 30 g Dunkle Masse für „Feine Kapsel“ gleichmäßig einfüllen und abbacken.

Schoko-Sahne:
Meister Sahnessa Schoko mit dem temperierten Wasser glatt rühren und sofort die geschlagene Schlagsahne unterziehen.

Je Dekorring 55 g Schoko-Sahne mit einer Lochtülle (Ø 15 mm) einfüllen. Anschließend 20 g **Meister Kirschfüllung extra** aufspritzen und zum Absteifen kühl stellen. Anschließend mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

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

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Erste Sahne!

Werbemittel mit großer Wirkung!

Runden Sie Ihr Angebot süßer Sahnetörtchen geschickt ab!

Ein hübsches Plakat fällt auf und lädt Stamm- wie Neukunden wirkungsvoll zum Probieren ein. Ansprechende Gebäckeinstecker und der edle Dekorring machen Ihre Kreationen zu attraktiven Hinguckern und tragen zusätzlich zu einer höheren Wertschöpfung bei.

Dekorringe „Mein Törtchen!"*

ca. Ø oben 8,3 cm (unten 7,5 cm) H 3,7 cm
Art.-Nr.: 88695 | VE 250 St.

Gebäckeinstecker

H 5,5 cm / B 4,0 cm

Motivplakat

VS: DIN A1, RS: 1 × DIN A2, 2 × DIN A3

Halten Sie sich rundum informiert:

www.meistermarken-ulmerspatz.de

www.facebook.com/CSMBakerySolutions

www.theworldofbaking.com

*Dekorringe „Mein Törtchen!" im **Service-Club** bestellen:
T 0421 / 3502-860 | F 0421 / 3502-611 | www.service-club.de

Fachliche Hotline Feinback: Tel. 0800 418 418-0 (freecall) | hotline.feinback@csmbakerysolutions.com

37087-10-0121

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

CSM Bakery Solutions

connecting the world of baking®