Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

HOCH HINAUS MIT
Meister Biskuit Spezial

HOHE GEBÄCKE. HOHE SICHERHEIT. HOHER UMSATZ.

MEISTER BISKUIT SPEZIAL

HOCH HINAUS MIT
Meister Biskuit Spezial

Herausragende Tortenböden, die sich sehen lassen können: **Meister Biskuit Spezial** ermöglicht Ihnen die sichere Herstellung von extra hohen Böden.
Das sind nicht nur optische Highlights, sondern auch absolute Ertragsbringer: aus 1 kg Mix lassen sich 4 hohe Böden (26er Ring, Höhe 5 cm) herstellen.

IHRE VORTEILE:

- **Attraktiv:** hohes Gebäckvolumen
- **Gelingsicher:** hohe Produktsicherheit
- **Ergiebig:** 1 kg Mix ergibt 4 Böden à 5 cm
- **Vielfältig:** für eine große Anwendungsvielfalt

Setzen Sie neue Maßstäbe!

Produktname	Beschreibung	Art.-Nr.	MDM-Nr.	Dosierung	Verpackung
Meister Biskuit Spezial	Für die sichere Herstellung von extra hohen Biskuitböden, besonders ergiebig. Auch für andere Anwendungen wie Rouladen geeignet.	88535	10089845	100 %	15 kg Sack

MEISTERMARKEN

	Biskuit-boden	Wienerboden	Nuss-/ Mandelboden	Schoko-boden	Kapsel	Roulade	Roulade
Rezept Nr.	01734 26er-Ring, 5 cm hoch 4 Stück	01736 26er-Ring, 5 cm hoch 4 Stück	01739 26er-Ring, 5 cm hoch 4 Stück	01737 26er-Ring, 5 cm hoch 4 Stück	01734 60 × 40 cm 5 cm hoch	01740 hell 60 × 40 cm 4 Stück	01742 dunkel 60 × 40 cm 4 Stück
Meister Biskuit Spezial Vollei Wasser **Gesamtmenge**	**1.000 g** 750 g 50 g **1.800 g**					**1.000 g** 1.000 g 100 g **2.100 g**	
Zugaben		**100 g Meister Goldcreme**, aufgelöst unter die Masse laufen lassen.	200 g geröstete, geriebene Haselnüsse oder Mandeln unter die Masse ziehen.	**150 g Meister Schokofix** mit 150 g Wasser glatt rühren oder 50 g Kakao, 20 g Zucker mit 150 g Vollei glatt rühren und unter die Masse ziehen.*			**150 g Meister Schokofix** mit 150 g Wasser glatt rühren oder 50 g Kakao, 20 g Zucker mit 150 g Vollei glatt rühren und unter die Masse ziehen.*
				***Schokomasse für Schwarzwälder Kirschtorte** **250 g Meister Schokofix** 100 g Wasser 100 g Vollei 1800 g Masse			
Herstellung	**Alle Zutaten bei schneller Geschwindigkeit mit einem feinen Besen 5 – 10 Min. aufschlagen.**						
Litergewicht	**300 – 340 g**						
Einwaage	ca. 450 g	475 g	ca. 500 g	ca. 525 g	ca. 2.000 g	ca. 525 g	ca. 600 g
Back-temperatur	190 °C	190 °C	190 °C	190 °C	180 °C	240 °C	240 °C
Backzeit	30 Min.	30 Min.	ca. 35 Min.	ca. 35 Min.	35 Min.	4 Min.	4 Min.

MAXIMALE FLEXIBILITÄT MIT
Meister Biskuit

Eine Rezeptur, zwei Anwendungen — **Meister Biskuit** ist unser Multitalent, mit dem Sie Böden und Rouladen aus nur einem Grundrezept herstellen können!

1 Rezeptur ...

... = 2 Anwendungen!

IHRE VORTEILE:

- **Universell:** eine Rezeptur für Böden & Rouladen
- **Vielseitig:** für eine große Anwendungsvielfalt
- **Verarbeitungssicher:** gute Rollfähigkeit
- **Köstlich:** softes, saftiges Mundgefühl und guter Geschmack

Produktname	Beschreibung	Art.-Nr.	MDM-Nr.	Dosierung	Verpackung
Meister Biskuit	Für die sichere Herstellung von Biskuitböden und Rouladen aus nur einer Rezeptur.	07109	10101741	100 %	25 kg Sack

MEISTERMARKEN

	Biskuit-boden	Wienerboden	Nuss-/ Mandelboden	Schoko-boden	Kapsel	Roulade	Roulade
Rezept Nr.	01329 26er-Ring, 5 cm hoch 3 Stück	01505 26er-Ring, 5 cm hoch 3 Stück	02194 26er-Ring, 5 cm hoch 3 Stück	01215 26er-Ring, 5 cm hoch 3 Stück	01234 60 × 40 cm 5 cm hoch	06057 hell 60 × 40 cm 3 Stück	05337 dunkel 60 × 40 cm 3 Stück
Meister Biskuit Vollei Wasser **Gesamtmenge**	**1.000 g** 650 g 150 g **1.800 g**						
Zugaben		**100 g Meister Goldcreme**, aufgelöst unter die Masse laufen lassen.	200 g geröstete, geriebene Haselnüsse oder Mandeln unter die Masse ziehen.	**150 g Meister Schokofix** mit 150 g Wasser glatt rühren oder 50 g Kakao, 20 g Zucker mit 150 g Vollei glatt rühren und unter die Masse ziehen.*			**150 g Meister Schokofix** mit 150 g Wasser glatt rühren oder 50 g Kakao, 20 g Zucker mit 150 g Vollei glatt rühren und unter die Masse ziehen.*
				***Schokomasse für Schwarzwälder Kirsch** **250 g Meister Schokofix** 100 g Wasser 100 g Vollei 1800 g Masse			
Herstellung	**Alle Zutaten bei schneller Geschwindigkeit mit einem feinen Besen 7 – 9 Min. aufschlagen.**						
Litergewicht	**360 – 400 g**						
Einwaage	ca. 600 g	ca. 600 g	ca. 600 g	ca. 600 g	ca. 2500 g	ca. 600 g	ca. 600 g
Back-temperatur	190 °C	190 °C	190 °C	190 °C	180 °C	240 °C	240 °C
Backzeit	30 Min.	30 Min.	30 Min.	ca. 35 Min.	35 Min.	4 Min.	4 Min.

GRUNDREZEPTE

Grundrezept-Nr. 01329

Biskuitmasse/Böden und Rouladen mit Meister Biskuit

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Biskuit	**1.000 g**
Vollei	650 g
Wasser	150 g
Gesamt	1.800 g

HERSTELLUNG

Alle Zutaten bei schneller Geschwindigkeit mit einem mittelfeinen Besen 7–9 Min. aufschlagen.

Litergewicht: 360–400 g

Beste Massentemperatur: 22–25 °C

Grundrezept-Nr. 01734

Biskuitmasse/Böden mit Meister Biskuit Spezial

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Biskuit Spezial	**1.000 g**
Vollei	750 g
Wasser	50 g
Gesamt	1.800 g

HERSTELLUNG

Alle Zutaten bei schneller Geschwindigkeit mit einem mittelfeinen Besen bis zu einem Litergewicht von 300–340 g aufschlagen.

Rührzeit: ca. 5–10 Min.

Beste Massentemperatur: 22–25 °C

Grundrezept-Nr. 01740

Biskuitmasse/Rouladen mit Meister Biskuit Spezial

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Biskuit Spezial	**1.000 g**
Vollei	1.000 g
Wasser	100 g
Gesamt	2.100 g

HERSTELLUNG

Alle Zutaten mit einem mittelfeinen Besen ca. 5–10 Min., je nach Anschlagmaschine, bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.

Litergewicht: 300–340 g

Beste Massentemperatur: 22–25 °C

MEISTERMARKEN

Grundrezept-Nr. 02074

Schoko-Biskuitmasse für Schwarzwälder Kirschtorte und Roulade

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Biskuit	**1.000 g**
Vollei	650 g
Wasser	150 g
Meister Schokofix	**250 g**
Vollei	100 g
Wasser	100 g
Gesamt	2.250 g

HERSTELLUNG

Alle Zutaten bei schneller Geschwindigkeit mit einem mittelfeinen Besen 7–9 Min. aufschlagen.

Litergewicht: 360 g
Beste Massentemperatur: 22–25 °C

Meister Schokofix mit dem Vollei und dem Wasser glatt rühren und unter die Biskuitmasse laufen lassen.

Grundrezept-Nr. 01046

Mailänder Teig

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	4.000 g
Boeson Backpulver	**100 g**
Meister Goldback	**2.500 g**
Puderzucker	1.800 g
Speisesalz	15 g
Vollei	1.000 g
Gesamt	9.415 g

HERSTELLUNG

Das Weizenmehl mit dem **Boeson Backpulver** versieben und mit allen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Vor der Weiterverarbeitung den Teig zum Absteifen kühl stellen.

Fachlicher Tipp:
Soll der Teig sofort weiterverarbeitet werden, nur 700 g Vollei verwenden.

Grundrezept-Nr. 01056

Meister-Goldback-Streusel

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

HERSTELLUNG

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

Der Streusel kann anschließend durch ein Streuselsieb gedrückt werden.

Rezept-Nr. 07959

Backzeit
ca. 30 Min.

Sommerkuchen

STÜCKZAHL: 2 | Ø 28 CM

ZUTATEN	GEWICHT
Mailänderteig (s. Grundrezept)	360 g
Aprikosenkonfitüre	80 g
Biskuitmasse mit **Meister Biskuit Spezial** (s. Rezept)	450 g
Käse-Sahne mit **Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte** (s. Verpackung)	1.450 g
TK-Himbeeren	1.400 g
Meister Saftin Neutral	**20 g**
Meister Gel Delice Rot	**1.000 g**
Wasser	400 g
Gesamt	5.160 g

HERSTELLUNG

Den Mailänderteig auf 2,5 mm ausrollen und Mürbeteigböden (ø 28 cm) ausstechen, stippen und ca. 10 Minuten bei 200 °C abbacken. Nach dem Auskühlen mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Die Biskuitmasse in einem Alu-Ring (ø 26 cm, 5 cm Höhe) backen. Nach dem Auskühlen den Boden einmal durchschneiden, auf die Mürbeteigböden legen und mit einem gefettet und gezuckerten Ring (ø 28 cm) umstellen.

Je Ring ca. 725 g Käse-Sahne einfüllen, glattstreichen und zum Absteifen kalt stellen.

Nach dem Durchkühlen die TK-Himbeeren mit **Meister Saftin Neutral** mischen und aufstreuen.

Meister Gel Delice Rot mit dem Wasser verrühren und aufkochen. Die Torte mit Gel abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

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

MEISTERMARKEN

Rezept-Nr. 07960

Backzeit
ca. 10 Min.

Obstboden

STÜCKZAHL: 10

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Biskuitmasse mit **Meister Biskuit Spezial** (s. Grundrezept)	2.500 g	Die Obsttortenformen (ø 28 cm) gut fetten und auspudern, je 250 g Biskuitmasse einfüllen und abbacken.
Gesamt	2.500 g	

Backtemperatur	220 °C (20 °C unter der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 07962

Backzeit
ca. 5 Min.

Schwarzwälder-Kirsch-Roulade

STÜCKZAHL: 15

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Schoko-Biskuitmasse mit **Meister Biskuit** (s. Grundrezept)	800 g	Die Schoko-Biskuitmasse für Schwarzwälder Kirschtorte auf ein vorbereitetes Blech aufstreichen und mit etwas Schwaden abbacken.
Kirschwassersahne:		**Kirschwassersahne:**
Meister Sahnessa Neutral	**75 g**	**Meister Sahnessa Neutral** mit dem temperierten Wasser und Kirschwasser glattrühren, anschließend die geschlagene Sahne unterziehen. Die Kirschwassersahne auf die vorbereitete Schokoroulade aufstreichen.
Wasser, ca. 40 °C	40 g	
Kirschwasser	35 g	
Schlagsahne, geschlagen	575 g	
Meister Kirschfüllung extra	**300 g**	Einen Streifen **Meister Kirschfüllung extra** aufspritzen und die Roulade so aufrollen, dass die Kirschfüllung in der Mitte ist. In Papier einschlagen, etwas pressen und zum Absteifen kühlstellen.
Dekor:		
Meister eisella Krem	**100 g**	Nach dem Absteifen die **Meister eisella Krem** auf ca. 40 °C temperieren und etwas ungleichmäßig auf die Roulade auftragen und mit Schokoladen-Späne bestreuen.
Schokoladen-Späne	35 g	
Dekorpuder	10 g	Die Roulade in gewünscht große Stücke schneiden und dünn mit Dekorpuder absieben.
Gesamt	1.970 g	

Backtemperatur: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

MEISTERMARKEN

Rezept-Nr. 07961

Backzeit
ca. 4 Min.

Biskuit-Torties

STÜCKZAHL: 10

ZUTATEN	GEWICHT
Meister-Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	**150 g**
Omeletts: Biskuitmasse mit **Meister Biskuit** (s. Grundrezept)	600 g
Vanille-Sahne mit **Meister Sahnessa Vanille** (s. Verpackung)	800 g
Beerenobst, frisch	400 g
Meister Gel Neutral	**100 g**
Gesamt	2.050 g

HERSTELLUNG

Den **Goldback-Streusel** auf ein mit Backpapier belegtes Blech locker aufstreuen und goldgelb abbacken. Backtemperatur: 190 °C

Omeletts:
Mit einer Lochtülle (ø 14mm) 20 Omeletts (30 g, ø ca. 10 cm), auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche aufspritzen, je ca. 6 g gebackene Streusel aufstreuen und mit etwas Dampf abbacken.

Auf die Hälfte der Böden je 50 g Vanille-Sahne aufspritzen, ein weiteres Omelette auflegen und nochmals 30 g Vanille-Sahne aufdressieren.

Sofort mit Beerenobst belegen und zum Absteifen kalt stellen. Mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und mit Dekorpuder dünn absieben.

Backtemperatur 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

INSPIRATION FÜR JEDE SAISON

Bieten Sie Ihren Kunden Biskuitböden als softe Basis für kreative Lieblingskuchen in jeder Saison. Mit dem attraktiven Plakat laden Sie sie dazu ein, kreativ zu werden und bedienen so ganz einfach den Verbrauchertrend nach „selbstgemachten“ Kuchen. Ob mit sommerlichen Beeren, einem buntem Früchte-Mix oder einer weihnachtlichen Note – erlaubt ist, was Ihren Kunden schmeckt!

Das Bäcker Werbeportal

www.baecker-werbeportal.de
Kostenlose Beratung: 0800 428 428 4

10269105-10-01/23

Fachliche Hotline Feinback: Tel. 0800 418 418-01 (freecall) | hotline.feinback@csmingredients.com

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
| www.csmingredients.com
www.theworldofbaking.com

CSM INGREDIENTS