Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Tutti Fruity

Jetzt wird's bunt!

Fruchtige Vielfalt für Ihren Umsatz

Nr. 1080

Frech, frisch, Tutti Fruity

Unsere frischen Genusskreationen für Ihr Umsatzplus

Fruchtiger Genuss kennt keine Jahreszeit: Die köstlichen Tartelettes begeistern mit Vielfalt und handlichem Format! Unsere große Auswahl an Fruchtfüllungen hält für jede Saison das Passende bereit und macht Ihre Tutti-Fruity-Kreationen zu echten Genusshighlights für jeden Geschmack.

Laden Sie Ihre Kunden zum Probieren ein: Individuell dekoriert und mit frechen Einsteckern versehen, werden Ihre Küchlein zu bunten Eyecatchern.

Nutzen Sie die vielversprechenden Vorteile der fruchtigen Gewinnbringer, die Ihre Kunden lieben werden – ob vor Ort, unterwegs oder daheim.

Frische Vorteile

- ✓ **Hochwertige Füllungen:** Für jeden Geschmack das richtige Tartelette.
- ✓ **Echte Genusserlebnisse:** Locker, saftig, köstlich!
- ✓ **Praktisches Handling:** Handlich für den Snack zwischendurch.
- ✓ **Flexibles Timing:** Das ganze Jahr ist Fruchtsaison.
- ✓ **Attraktive Optik:** Farben, Toppings & Einstecker sorgen für Impulskäufe.

MEISTERMARKEN

Finden Sie Ihre Lieblingsfüllung

Für jeden Geschmack und für jede Jahreszeit

Meister Zitronenfüllung

Die gebrauchsfertige Füllung begeistert mit spritzig-erfrischendem Zitronengeschmack und harmoniert perfekt mit süßen Gebäcken. (40 % Fruchtgehalt)

Meister Fruchtfüllung Apfel

Überzeugt durch eine glänzende Optik und durch feinen Fruchtgeschmack. (90 % Fruchtgehalt!)

Meister Fruchtfüllung Orange

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

Meister Kirschfüllung Extra

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

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 Blaubeer-Füllung

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

Meister Tropic-Füllung

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

Meister Amarena-Kirsch-Füllung

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

Meister Fruchtfüllung Gartenbeeren

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

Meister Erdbeer-Füllung

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

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.

Köstliche Vielfalt

Grundrezepte

Quark-Rührmasse

Grundrezept-Nr.: 01884

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Goldcreme	**190 g**
Meister Rühr Tradition	**1.000 g**
Weizenstärke	100 g
Boeson Backpulver	**10 g**
Speiseöl	190 g
Speisequark, Magerstufe	330 g
Vollei	160 g
Wasser	160 g
Gesamtgewicht	**2.140 g**

HERSTELLUNG

Die **Meister Goldcreme** auflösen und mit allen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem Flachrührer oder groben Besen glattrühren.

Rührzeit: ca. 5 Min.

Meister-Goldback-Streusel

Grundrezept-Nr.: 01056

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Goldback	**2.500 g**
Zucker	2.500 g
Weizenmehl Type 550	3.750 g
Boeson Backkpulver	**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.

Rührmasse mit Speiseöl

Grundrezept-Nr.: 01866

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Rühr Tradition	**1.000 g**
Speiseöl	400 g
Wasser	400 g
Gesamtgewicht	**1.800 g**

HERSTELLUNG

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

Rührzeit: ca. 5 Min.

Tartelette „Zitrone-Schmand“

Rezept-Nr.: 07862

Backzeit ca. 25 Min.

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Goldback Streusel (s. Grundrezept)	450 g
Rührmasse mit **Meister Rühr Tradition** (s. Grundrezept)	2.100 g
Schmand-Masse:	
Meister KäsePlus	**180 g**
Wasser	360 g
Vollei	36 g
Schmand 30 % Fett	180 g
Meister Zitronenfüllung	**900 g**
Meister Gel Neutral	**150 g**
Gesamtgewicht	**4.356 g**

HERSTELLUNG

30 Florentiner-Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die **Minitarteletts** einlegen, 15 g Streusel einstreuen und 70 g Quark-Rührmasse einfüllen.

Schmand-Masse:
Alle Zutaten miteinander 1–2 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem mittelfeinen Besen glatt, aber nicht schaumig rühren.

Anschließend einen Ring Schmand-Masse (25 g) und einen Tupfen (30 g) **Meister Zitronenfüllung** aufdressieren und abbacken.

Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

Backtemperatur 190 °C (30 °C u. der Temp. für Brötchen)

Tartelette „Erdbeer-Schmand“

Rezept-Nr.: 07854

Backzeit ca. 25 Min.

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Goldback Streusel (s. Grundrezept)	450 g
Rührmasse mit **Meister Rühr Tradition** (s. Grundrezept)	2.100 g
Schmand-Masse:	
Meister KäsePlus	**180 g**
Wasser	360 g
Vollei	36 g
Schmand 30% Fett	180 g
Meister Erdbeer-Füllung	**900 g**
Meister Gel Neutral	**150 g**
Mandeln, gehackt, geröstet	60 g
Gesamtgewicht	**4.416 g**

HERSTELLUNG

30 Florentiner-Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die **Minitarteletts** einlegen, 15 g Streusel einstreuen und 70 g Rührmasse einfüllen.

Schmand-Masse:
Alle Zutaten miteinander 1–2 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem mittelfeinen Besen glatt, aber nicht schaumig rühren.

Anschließend einen Ring Schmand-Masse (25 g) und einen Tupfen (30 g) **Meister Erdbeerfüllung** aufdressieren und abbacken.

Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und mit gehackten, gerösteten Mandeln dekorieren.

Backtemperatur 190 °C (30 °C u. der Temp. für Brötchen)

Tartelette „Joghurt-Gartenbeeren“

Rezept-Nr.: 07855

Backzeit ca. 25 Min.

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT
Meister Goldback Streusel (s. Grundrezept)	450 g
Quark-Rührmasse mit **Meister Rühr Tradition** (s. Grundrezept)	2.100 g
Joghurt-Quarkmasse:	
Meister KäsePlus	**150 g**
Wasser	300 g
Vollei	75 g
Magermilchjoghurt	150 g
Meister Fruchtfüllung Gartenbeeren	**600 g**
Sommerstreusel:	
Meister Knusper	**20 g**
Hagelzucker	60 g
Mandeln, gehobelt	60 g
Speiseöl	10 g
Meister Gel Neutral	**150 g**
Gesamtgewicht	**4.125 g**

HERSTELLUNG

30 Florentiner-Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die **Minitarteletts** einlegen, 15 g Streusel einstreuen und 70 g Quark-Rührmasse einfüllen.

Joghurt-Quarkmasse:
Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Maschine glatt-, aber nicht schaumig rühren.

Beste Massentemperatur: ca. 25 °C

Anschließend einen Ring Joghurt-Quarkmasse (ca. 20 g) und einen Tupfen (20 g) **Meister Fruchtfüllung Gartenbeeren** aufdressieren.

Sommerstreusel:
Meister Knusper, Hagelzucker und Mandeln miteinander gut mischen, anschließend das Speiseöl unterarbeiten.

Anschließend 5 g Sommerstreusel aufstreuen und abbacken.

Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.

Backtemperatur 190 °C (30 °C u. der Temp. für Brötchen)

Tartelette „Apfel-Joghurt“

Rezept-Nr.: 07641

Backzeit ca. 25 Min.

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT
UrDinkel-Streusel mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	**450 g**
UrDinkel-Rührmasse mit **Meister UrDinkel-Rühr** (s. Grundrezept)	**1.800 g**
Vollmilch-Joghurtkrem:	
Meister Jogutop	**100 g**
Vollmilch	350 g
Meister Fruchtfüllung Apfel	**450 g**
UrDinkel-Streusel	210 g
Meister Gel Neutral	**150 g**
Gesamtgewicht	**3.510 g**

HERSTELLUNG

30 Florentiner-Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die **Minitarteletts** einlegen, 15 g UrDinkel-Streusel einstreuen und 60 g UrDinkel-Rührmasse einfüllen.

Vollmilch-Joghurtkrem:
Meister Jogutop und Vollmilch mit einem feinen Besen glattrühren.

Je Form 15 g Vollmilch-Joghurtkrem als Ring aufdressieren, mittig einen Tupfen (15 g) **Meister Fruchtfüllung Apfel** aufspritzen, UrDinkel-Streusel aufstreuen und abbacken.
Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen.

Backtemperatur 190 °C (30 °C u. der Temp. für Brötchen)

Tartelette „Joghurt-Orange“

Rezept-Nr.: 07861

Backzeit ca. 25 Min.

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Goldback Streusel (s. Grundrezept)	450 g	30 Florentiner-Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die **Minitarteletts** einlegen, 15 g Streusel einstreuen.
Orangeat	200 g	Das Orangeat fein hacken, unter die Rührmasse ziehen und je Tartelette 70 g Quark-Rührmasse einfüllen.
Rührmasse mit **Meister Rühr Tradition** (s. Grundrezept)	1.900 g	
Joghurt-Quarkmasse:		**Joghurt-Quarkmasse:**
Meister KäsePlus	**150 g**	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Maschine glatt-, aber nicht schaumig rühren.
Wasser	300 g	
Vollei	75 g	
Magermilchjoghurt	150 g	**Beste Massentemperatur: ca. 25 °C**
Meister Fruchtfüllung Orange	**600 g**	Anschließend einen Ring Joghurt-Quarkmasse (ca. 20 g) und einen Tupfen (20 g) **Meister Fruchtfüllung Orange** aufdressieren und abbacken.
Meister Gel Neutral	**150 g**	Nach dem Backen mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und wie gewünscht dekorieren.
Gesamtgewicht	**3.975 g**	**Backtemperatur** 190 °C (30 °C u. der Temp. für Brötchen)

Tartelette „Kirsch-Zitrone“

Rezept-Nr.: 07853

Backzeit ca. 15 Min.

STÜCKZAHL: 30

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Meister Goldback Streusel (s. Grundrezept)	450 g	30 Florentiner-Ringe (Ø 10 cm) auf vorbereitete Bleche stellen, die **Minitarteletts** einlegen, 15 g Streusel einstreuen und 70 g Rührmasse einfüllen und abbacken.
Rührmasse mit **Meister Rühr Tradition** (s. Grundrezept)	2.100 g	
Zitronenkrem:		**Zitronenkrem:**
Meister Zitronenfüllung	**600 g**	**Meister Zitronenfüllung** unter die aufgeschlagene **Pati Whip Vegan** ziehen.
Pati Whip Vegan	**600 g**	
Meister Kirschfüllung extra	**750 g**	Nach dem Backen 25 g **Meister Kirschfüllung extra** mittig aufspritzen, mit 8 Tupfen Zitronenkrem (ca. 40 g) garnieren, mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und wie gewünscht dekorieren.
Meister Gel Neutral	**150 g**	
Gesamtgewicht	**4.650 g**	**Backtemperatur** 190 °C (30 °C u. der Temp. für Brötchen)

Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Motivplakat

Falttray

23 × 23 cm

Minitarteletts

ca. Ø 9 cm / H 2,5 cm

Art.-Nr.: 22022 Grün | 22023 Gelb | 22024 Rot

Metalltray „Minitarteletts“
Art.-Nr.: 03135 | 1 St./VE

Florentiner-Ringe
Art.-Nr.: 04822 | VE: 30 St.

Gebäckeinstecker

ca. H 5,5 cm / B 4,0 cm

Das Bäcker Werbeportal

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

Social-Media-Vorlagen

Couponkarte

10,5 × 21,0 cm

Halten Sie sich rundum informiert:

www.meistermarken-ulmerspatz.de

www.facebook.com/CSMIngredients

www.theworldofbaking.com

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

37096-10-1221

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

CSM INGREDIENTS