



Früchteträumchen

Meister Rühr Tradition, Meister Tropic Füllung
Krem-Gebäck mit einer Fruchtzubereitung (38%)

Rezept-Nr.: 07750

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 26

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse für Obstkapseln mit Meister Rühr-Tradition (s. Grundrezept)	2,600	Je Backform "Haselschmaus" *) 100 g Rührmasse mit einem Spritzbeutel einfüllen und abbacken.
Meister Tropic-Füllung	2,100	Nach dem Auskühlen je Backform ca. 80 g Meister Tropic-Füllung einfüllen und glatt streichen.
Schmand-Creme: Meister Sahnessa Neutral	0,420	Schmand-Creme: Meister Sahnessa Neutral mit dem temperierten Wasser glatt rühren, die geschlagene Sahne unterziehen und anschließend den Schmand vorsichtig unterheben.
Wasser, ca. 25 °C	0,420	
Schlagsahne min. 30 % Fett, geschlagen	1,600	
Schmand 30% Fett	0,775	Je Form ca. 120 g Schmand-Creme einfüllen, glatt streichen und zum Absteifen kühl stellen.
Fruchtspiegel: Meister Sahnessa Neutral	0,175	Fruchtspiegel: Meister Sahnessa Neutral mit dem heißen Wasser glatt rühren, die
Wasser, ca. 60 °C	0,275	Meister Tropic-Füllung einrühren und sofort 60 g Fruchtspiegel auf der Schmand-Creme verteilen.
Meister Tropic-Füllung	1,150	
Meister Gel Neutral	0,150	Anschließend mit Meister Gel Neutral abglänzen.

SERVICE CLUB

*) Backform "Haselschmaus"

Art.Nr. 01960, VE: 100 Stück

Bequem und einfach zu bestellen

unter: Fax: 0421 – 3502-611

Tel.: 0421 – 3502-860

Gesamtgewicht: 9,665 kg

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

Backzeit ca.: 15 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

13.06.2023