

**MEISTERMARKEN**

**ERFOLGS  
REZEPT**

Von Meister zu Meister

915

So fruchten Ihre  
Rührmassen-Ideen



Feinback

# VERFÜHREN SIE IHRE KUNDEN MIT **FRÜCHTIGEN SOMMERGEBÄCKEN**

**Locker-leicht im Geschmack,  
sicher in der Herstellung**

Diese fruchtigen Sommergebäcke machen allen Spaß! Ihre Kunden dürfen sich auf eine abwechslungsreiche Vielfalt von sommerlich fruchtigen Gebäcken freuen. Sie profitieren dabei nicht nur von den aktuellen Gebäckideen, sondern können sich voll und ganz auf die gelingsichere Zubereitung der unterschiedlichsten Gebäcke verlassen. Aus zwei Grundrezepten und Ihrer ganzen Handwerkskunst zaubern Sie fantasievolle Sommergebäcke, die Ihren Kunden auf jeden Fall schmecken werden. Genießen Sie den Sommer!

## Grundrezept: Masse für „Feine Kapsel“

Rez.-Syst.-Nr.: 1910

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt rühren. Rührzeit: ca. 2 Min.	<b>Meister Kapsel Gourmet</b>	2.000	.....
	Wasser	500	.....
	Speiseöl	500	.....
	Vollei	600	.....
	Gesamtgewicht	3.600	.....

## Grundrezept:

### Spezial-Rührmasse mit Meister Rühr-Tradition

Rez.-Syst.-Nr.: 1918

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem Flachrührer oder groben Besen glatt rühren. Rührzeit: ca. 3 Min.	<b>Meister Rühr-Tradition</b>	1.000	.....
	<b>Meister Gold Softin</b>	300	.....
	Wasser	400	.....
	Gesamtgewicht	1.700	.....



**Joghurt-Erdbeer-Schnitte** **Rez.-Syst.-Nr.: 7157**

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>1 Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, mit hohem Rand fetten mit einer Vorstellschiene versehen, 1.400 g Masse für „Feine Kapsel“ gleichmäßig aufstreichen und abbacken.</p> <p><b>Joghurtsahne:</b> Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte mit dem temperierten Wasser glatt rühren und die geschlagene Sahne unterziehen.</p> <p><b>Erdbeersahne:</b> Meister Sahnessa Erdbeer mit dem temperierten Wasser glatt rühren und sofort die geschlagene Sahne unterziehen.</p> <p>Die Joghurtsahne etwas absteifen lassen und mit einem Schneebesen kurz unter die Erdbeersahne marmorieren. Anschließend die marmorierte Sahne auf die Kapsel gleichmäßig aufstreichen und zum Absteifen kühl stellen.</p> <p>Nach dem Absteifen in gewünscht große Stücke, z. B. 10 x 5 cm, einteilen, schneiden und wie gewünscht dekorieren.</p> <p><b>Ofentemp.:</b> 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen) <b>Backzeit:</b> ca. 13 Min.</p>	<p>Masse für „Feine Kapsel“ <b>Meister Kapsel Gourmet</b> (s. Grundrezept)</p> <p><b>Joghurtsahne:</b> Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte Wasser, ca. 25 °C Schlagsahne, geschlagen</p> <p><b>Erdbeersahne:</b> Meister Sahnessa Erdbeer Wasser, ca. 25 °C Schlagsahne, geschlagen</p>	<p>1.400</p> <p>600</p> <p>1.000</p> <p>1.000</p> <p>160</p> <p>200</p> <p>800</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	Gesamtgewicht	5.160	.....
	Bleche / Stückzahl	1 / 44	.....

# DIE FRUCHTIGE KRÖNUNG EINES SONNIGEN SOMMERTAGES



## SERVICE-CLUB

\*) Mini-Obsttorten-Formenverband  
Art.-Nr.: 89788, 1 VE = 1 Stück

Bequem und einfach zu bestellen  
unter: Fax: 0421 – 3502-208

## SERVICE-CLUB

\*\*) Back- & Dekormatte „Kuppel“  
Art.-Nr.: 04192, 1 VE = 1 Stück

Bequem und einfach zu bestellen  
unter: Fax: 0421 – 3502-208

## Gourmet-Frucht-Kuppel „Tropic“

Rez.-Syst.-Nr.: 7156

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Den <b>Mini-Obsttorten-Formenverband*)</b> fetten. Je Form ca. 50 g Rührmasse einfüllen und abbacken.	Masse für „Feine Kapsel“ <b>Meister Kapsel Gourmet</b> (s. Grundrezept)	1.000	.....
<b>Fruchtspiegel „Tropic“:</b> <b>Meister Sahnessa Neutral</b> mit dem heißen Wasser, dann mit der <b>Meister Tropic-Füllung</b> glatt rühren.	<b>Fruchtspiegel „Tropic“:</b> <b>Meister Sahnessa Neutral</b>	65	.....
Anschließend je <b>Back- &amp; Dekormatte „Kuppel“**)</b> ca. 20 g Fruchtspiegel Tropic einfüllen und absteifen lassen.	Wasser, ca. 60 °C	75	.....
<b>Joghurt-Sahne:</b> <b>Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte</b> mit dem Wasser glatt rühren und die geschlagene Schlagsahne unterziehen.	<b>Meister Tropic-Füllung</b>	260	.....
Nach dem Absteifen des Fruchtspiegels je Form ca. 50 g Joghurt-Sahne einfüllen, zum Absteifen ca. 30 Min. kühl stellen und anschließend einfrieren.	<b>Joghurt-Sahne:</b> <b>Meister Sahnessa Joghurt- Sahne-Torte</b>	240	.....
Je Mini-Obstboden ca. 20 g <b>Meister Tropic-Füllung</b> aufdressieren, die gefrorenen Halbkugeln aus den Formen lösen, auf die feinen Mini-Obstböden aufsetzen mit <b>Profi Gel-Neutral</b> absprühen und wie gewünscht dekorieren.	Wasser	400	.....
	Schlagsahne, geschlagen	400	.....
	<b>Meister Tropic-Füllung</b>	400	.....
	<b>Profi Gel-Neutral</b>	200	.....
<b>Ofentemp.:</b> 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)	<b>Gesamtgewicht</b>	3.040	.....
<b>Backzeit:</b> ca. 12 Min.	<b>Stückzahl</b>	20	.....

## Gourmet-Frucht-Kuppel „Erdbeer“

Rez.-Syst.-Nr.: 7155

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Den <b>Mini-Obsttorten-Formenverband*)</b> fetten. Je Form ca. 50 g Rührmasse einfüllen und abbacken.	Masse für „Feine Kapsel“ <b>Meister Kapsel Gourmet</b> (s. Grundrezept)	1.000	.....
<b>Joghurt-Sahne:</b> <b>Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte</b> mit dem Wasser glatt rühren und die geschlagene Schlagsahne unterziehen.	<b>Joghurt-Sahne:</b> <b>Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte</b>	330	.....
Je <b>Back- &amp; Dekormatte „Kuppel“**)</b> ca. 70 g Joghurt- Sahne einfüllen, glatt streichen, zum Absteifen 30 Min. kühl stellen und anschließend einfrieren.	Wasser	550	.....
Je Mini-Obstboden 20 g <b>eisella Erdbeer-Füllung</b> aufdressieren, die gefrorenen Halbkugeln aus den Formen lösen, auf die feinen Mini-Obstböden aufsetzen, mit <b>Profi Gel-Neutral</b> absprühen und wie gewünscht dekorieren.	Schlagsahne, geschlagen	550	.....
	<b>eisella Erdbeer-Füllung</b>	400	.....
	<b>Profi Gel-Neutral</b>	200	.....
<b>Ofentemp.:</b> 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)	<b>Gesamtgewicht</b>	3.030	.....
<b>Backzeit:</b> ca. 12 Min.	<b>Stückzahl</b>	20	.....

STÜCK FÜR STÜCK  
**DAS PURE SOMMERGLÜCK**





**Joghurt-Sahne-Fruchtschnitte** **Rez.-Syst.-Nr.: 7159**

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>2 Alu-Bleche, ca. 60 x 40 cm, mit hohem Rand fetten, mit einer Vorstellschiene versehen und je Blech 1.200 g Masse für „Feine Kapsel“ gleichmäßig aufstreichen.</p> <p><b>Schokomasse:</b> Den Kakao mit dem Zucker und dem Vollei glatt rühren.</p> <p>Anschließend die Schokomasse unter 1.200 g Masse für „Feine Kapsel“ rühren.</p> <p>Je ca. 650 g dunkle Masse mit einer Lochtülle diagonal auf die helle Masse aufspritzen und abbacken.</p> <p>Eine Biskuitroulade, ca. 60 x 40 cm, diagonal in 3 cm breite Streifen schneiden und im Abstand von ca. 3 cm auf zwei mit Backtrennpapier belegte Alu-Bleche (ca. 60 x 40 cm) legen. Auf jeden Biskuitstreifen mit einer Lochtülle (Ø 12 mm) die gewünschte Fruchtfüllung, z. B. <b>Meister Tropic-Füllung</b>, aufspritzen.</p> <p><b>Joghurt-Sahne:</b> <b>Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte</b> mit dem Wasser glatt rühren und die geschlagene Schlagsahne unterziehen.</p> <p>Je Blech ca. 1.550 g Joghurt-Sahne einfüllen, glatt streichen, die Kapsel mit der Oberseite auf die Joghurt-Sahne auflegen und zum Absteifen kühl stellen.</p> <p>Nach dem Absteifen die Schnitten stürzen, mit <b>Profi Gel-Neutral</b> abglänzen, in gewünscht große Stücke, z. B. 5 x 10 cm, einteilen, schneiden und wie gewünscht dekorieren.</p> <p><b>Ofentemp.:</b> 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen) <b>Backzeit:</b> ca. 13 Min.</p>	<p>Masse für „Feine Kapsel“ <b>Meister Kapsel Gourmet</b> (s. Grundrezept)</p> <p><b>Schokomasse:</b> Kakao Zucker Vollei</p> <p>Biskuitroulade mit <b>Meister Biskuit</b> (Rezept s. Verpackung) <b>eisella Erdbeer-Füllung</b> oder <b>Meister Tropic-Füllung</b></p> <p><b>Joghurt-Sahne:</b> <b>Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte</b> Wasser Schlagsahne, geschlagen</p> <p><b>Profi Gel-Neutral</b></p>	<p>3.600</p> <p>35 15 100</p> <p>550</p> <p>1.100</p> <p>720 1.200 1.200</p> <p>200</p>	<p>.....</p> <p>..... ..... .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>..... ..... .....</p> <p>.....</p> <p>..... .....</p>
	<b>Gesamtgewicht</b>	8.720	.....
	<b>Bleche / Stückzahl</b>	2 / 88	.....



**Gourmet-Cheese-Cake „Tropic“** **Rez.-Syst.-Nr.: 7154**

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>3 Alu-Bleche, ca. 60 x 40 cm, mit hohem Rand fetten, mit einer Vorstellschiene versehen und je Blech 800 g Masse für „Feine Kapsel“ gleichmäßig aufstreichen.</p> <p><b><u>Kakaomasse:</u></b> Den Kakao mit dem Zucker und dem Vollei glatt rühren.</p> <p>Anschließend die Kakaomasse unter 1.200 g Masse für „Feine Kapsel“ rühren.</p> <p>Je Blech ca. 400 g dunkle Masse mit einer Lochtülle diagonal auf die helle Masse aufspritzen, je 250 g feinen Streusel aufstreuen und abbacken.</p> <p><b>Ofentemp.:</b> 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen) <b>Backzeit:</b> ca. 10 Min.</p> <p><b><u>Gourmet-Quark-Masse:</u></b> Die Schlagsahne mit dem Wasser zusammen auf ca. 50 °C erwärmen und mit den restlichen Zutaten mit einem feinen Besen glatt rühren.</p> <p><b>Rührzeit:</b> ca. 5 Min. <b>Massentemp.:</b> ca. 25 °C</p> <p>Die Kapseln mit dem Streusel nach unten auf Bleche legen, mit einer Vorstellschiene versehen und je Blech 4.250 g Gourmet-Käse-Masse aufstreichen, 750 g <b>Meister Tropic-Füllung</b> als Tupfen aufdressieren und auf <b>Unterblechen</b> abbacken.</p> <p>Nach dem Backen mit <b>Profi Gel-Neutral</b> abglänzen, in gewünscht große Stücke, z. B. 5 x 10 cm, einteilen und schneiden.</p> <p><b>Ofentemp.:</b> 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen) <b>Backzeit:</b> ca. 50 Min.</p>	<p>Masse für „Feine Kapsel“ <b>Meister Kapsel Gourmet</b> (s. Grundrezept)</p> <p><b><u>Kakaomasse:</u></b> Kakao Zucker Vollei</p> <p>Streusel, fein</p> <p><b><u>Gourmet-Quark-Masse:</u></b> Schlagsahne Wasser <b>eisella Käsekuchen Basis</b> Speisequark, Magerstufe Vollei</p> <p><b>Meister Tropic-Füllung</b></p> <p><b>Profi Gel-Neutral</b></p>	<p>3.600</p> <p>35 15 100</p> <p>750</p> <p>2.500 1.000 2.500 5.500 1.250</p> <p>2.250</p> <p>300</p> <p>19.800</p> <p>3 / 88</p>	<p>.....</p> <p>..... ..... .....</p> <p>.....</p> <p>..... ..... ..... ..... .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	Gesamtgewicht	19.800	.....
	Bleche / Stückzahl	3 / 88	.....





## Tropic-Käse-Sahne-Schnitte

Rez.-Syst.-Nr.: 7160

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>Ein Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, fetten, mit einer Vorstellungschiene versehen und die Rührmasse gleichmäßig aufstreichen.</p> <p>Die <b>Meister Tropic-Füllung</b> mit einer Lochtülle (Ø 12 mm) diagonal aufdressieren und abbacken.</p> <p><b>Käsesahne:</b>  <b>Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte</b> mit dem temperierten Wasser glatt rühren und sofort die geschlagene Sahne unterziehen.</p> <p>Die Käsesahne auf den Boden gleichmäßig aufstreichen und zum Absteifen kühl stellen.</p> <p><b>Tropicspiegel:</b>  <b>Meister Sahnessa Neutral</b> mit 60 °C warmem Wasser verrühren und unter die <b>Meister Tropic-Füllung</b> ziehen.</p> <p>Den Fruchtspiegel auf die abgesteifte Sahne geben und mit einer Palette verstreichen.</p>	<p>Spezial-Rührmasse mit  <b>Meister Rühr-Tradition</b>  (s. Grundrezept)</p> <p><b>Meister Tropic-Füllung</b></p> <p><b>Käsesahne:</b>  <b>Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte</b>  Wasser  Sahne, geschlagen</p> <p><b>Tropicspiegel:</b>  <b>Meister Sahnessa Neutral</b>  Wasser (ca. 60 °C)  <b>Meister Tropic-Füllung</b></p>	<p>2.000</p> <p>750</p> <p>600</p> <p>1.300</p> <p>1.000</p> <p>180</p> <p>210</p> <p>720</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)</p> <p>Backzeit: ca. 35 Min.</p>	<p>Gesamtgewicht</p> <p>Bleche / Stückzahl</p>	<p>6.760</p> <p>1 / 44</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>

### Fachlicher Tipp:

Bei der Herstellung von größeren Mengen Tropicspiegel sollte die Fruchtfüllung leicht angewärmt werden.



## Joghurt-Frucht-Schnitte

Rez.-Syst.-Nr.: 7158

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
Ein Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, fetten, mit einer Vorstellschiene versehen und die Rührmasse gleichmäßig aufstreichen.	Spezial-Rührmasse mit <b>Meister Rühr-Tradition</b> (s. Grundrezept)	2.800	.....
<b>Joghurtfüllung:</b> Die Zutaten mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit glatt rühren.	<b>Joghurtfüllung:</b> <b>Meister Jogutop</b> Milch	300 1.050	..... .....
<b>Rührzeit:</b> ca. 3-5 Min.			
Die Joghurtfüllung mit einer Lochtülle (Ø 10 mm) als Gitter aufdressieren.			
In die Zwischenräume abwechselnd <b>eisella Erdbeer-Füllung</b> und <b>Meister Tropic-Füllung</b> eindressieren und abbacken.	<b>eisella Erdbeer-Füllung</b> <b>Meister Tropic-Füllung</b>	750 750	..... .....
Nach dem Backen mit Kiwischeiben belegen und mit <b>Profi Gel-Neutral</b> abglänzen.	Kiwischeiben <b>Profi Gel-Neutral</b>	350 100	..... .....
<b>Ofentemp.:</b> 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)	Gesamtgewicht	6.100	.....
<b>Backzeit:</b> ca. 50 Min.	Bleche / Stückzahl	1 / 44	.....

**MEISTERMARKEN**

*...wenn Profis Feines backen.*

MeisterMarken • D-55411 Bingen am Rhein  
Informationen erhalten Sie von Ihrem Verkaufsberater oder  
unter der kostenfreien Hotline: 0800/ 418 418 1 • [www.MeisterMarken.de](http://www.MeisterMarken.de)