



MEISTER RÜHR & FRISCH

Die vielseitig einsetzbare Backvormischung eignet sich für gefrierfeste Sand- und Rührmassen in konstant hoher Gebäckqualität. Meister Rühr & Frisch ist einfach in der Verarbeitung und ergibt saftig frische Gebäcke.

Produktvorteile

- Vielseitig einsetzbar
- Konstant hohe, saftige Gebäckqualität
- Einfache und sichere Verarbeitung
- Palmölfrei



Bezeichnung:

Meister Rühr & Frisch

Pistor Art.-Nr.:

4752

Margo Art.-Nr.:

8401

Inhalt:

25 kg

Zutaten: Zucker; VOLLEIPULVER; Maltodextrin; WEIZENSTÄRKE; MILCHZUCKER; Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate; Jodiertes Speisesalz (Speisesalz; Kaliumjodat); WEIZENMEHL; Trennmittel: Calciumcarbonat; Aroma.



KIRSCHENHERZ

Rezept für ca. 13 Herzbackformen

Zutaten	Gewicht	Herstellung
Masse		Masse
Meister Rühr & Frisch	900 g	Alle Zutaten, ausser die Schokoladentropfen, zusammen ca. 3 Minuten mit einem grobem Besen aufschlagen. Zum Schluss die Schokoladentropfen kurz untermischen und je 200 g in die Herzbackformen füllen.
Weizenmehl Typ 550	600 g	
PLT Grand'Or Pâtisserie	525 g	
Wasser	450 g	
Schokoladentropfen	300 g	
Einlage		Anschliessend je 50 g Vanillecrème-Tupfen in die Masse dressieren und 40 g entsteinte Kirschen darauf verteilen.
Kirschen, entsteint	520 g	Backtemperatur: 200 °C Backzeit: ca. 40 Minuten
Vanillecrème	650 g	
Gesamt	3'945 g	Die ausgekühlten Herz-Kuchen mit Puderschnee stauben und die Kirschen mit Gel abglänzen. Mit einer frischen Kirsche dekorieren.

WEITERE VARIANTEN

Je nach Saison können die Kirschen auch durch andere Früchte ersetzt werden.

BLECHKUCHEN MIT KÜRBIS

Rezept für 1 Blechkuchen 33 x 53 cm

Zutaten	Gewicht	Herstellung
Mürbeteig	600 g	Vorbereiten
Aprikosenmarmelade	300 g	Mürbeteig 3,5 mm dick ausrollen und das Blech damit auslegen. Anschliessend die Aprikosenmarmelade aufstreichen.
Masse		Den Kürbis in Würfel von ca. 1 cm schneiden.
Meister Rühr & Frisch	800 g	Masse
Weizenmehl Typ 400	600 g	
Cremona Verda 10 %	600 g	Alle Zutaten, ausser dem Kürbis und den Streuseln, zusammen mit einem groben Besen während ca. 3 Minuten im Schnellgang rühren. Die Masse gleichmässig auf dem Mürbeteigboden verteilen.
Mandelmasse	250 g	Die Kürbiswürfel mit Saftbinder vermischen und gleichmässig auf der Sandmasse verteilen. Streusel gleichmässig über den Kuchen streuen.
Wasser	550 g	
Oranger Knirps (Kürbis)	700 g	
Meister Saftbinder	30 g	
Streusel	250 g	
Gesamt	4'780 g	

Backen

Bei ca. 190 °C mit geöffnetem Zug backen.
Backzeit: ca. 60 Minuten
Kerntemperatur: 96 °C

WEITERE VARIANTEN

Anstelle von Kürbis können auch Aprikosen, Zwetschgen, Kirschen oder Rhabarber verwendet werden.





MANDELSTERN

Rezept für ca. 14 Sterne

Zutaten	Gewicht	Herstellung
Masse		
Meister Rühr & Frisch	600 g	Meister Rühr & Frisch, Cremona Verda 10 % , Wasser und Weizenmehl zusammen 3 Minuten mit grobem Besen im mittleren Gang aufschlagen. Die restlichen Zutaten unter die Masse ziehen und je 160 g Masse in die Sternformen abfüllen.
Weizenmehl Typ 550	400 g	
Cremona Verda 10 %	400 g	
Wasser	400 g	
Meister Mandel angerührt	200 g	
Mandeln, grob gehackt	250 g	Dekor Mandeln leicht anfeuchten und mit dem Florentiner Mix mischen und je 10 g auf den Sternen verteilen.
Bittermandelaroma	20 g	
Dekor		
Mandeln gehobelt	105 g	
Florentiner Mix	35 g	
Gesamt	2'410 g	Backen Bei ca. 190 °C und geöffnetem Zug backen Backzeit: ca. 30 Minuten

CAPPUCCINO GUGELHÖPFLI

Rezept für ca. 24 Stück

Zutaten	Gewicht	Herstellung
Orangensaft	500 g	Vorbereiten Den löslichen Kaffee im Orangensaft auflösen.
Löslicher Kaffee	12 g	
Masse		
Meister Rühr & Frisch	600 g	Alle Zutaten inkl. dem aufgelösten Kaffee 3 Minuten mit grobem Besen glattrühren. Je ca. 80 g Cappuccino-Masse in die vorbereiteten Gugelhopfformen füllen.
Weizenmehl Typ 400	400 g	
PLT Grand'or Pâtisserie	400 g	
Couverture, grob gehackt	120 g	Backen Bei ca. 200 °C mit geöffnetem Zug backen.
Zum Fertigstellen		
Sirup	240 g	Backzeit: ca. 30 Minuten
Grand Marnier	240 g	
Überzugsmasse dunkel	360 g	
Fondant, orange eingefärbt	96 g	
Gesamt	2'968 g	

Fertigstellen

Sirup und Grand Manier miteinander mischen. Die noch warmen Gugelhöpfl mit je ca. 20 g Grand Marnier Sirup tränken. Nach dem Auskühlen die Gugelhöpfl mit aufgelöster dunkler Fettglasur überziehen. Nach dem Absteifen mit orange eingefärbtem Fondant und Dekoraugen ausdekorieren.





RÜEBLI-TORTE

Rezept für ca. 5 Torten à 20 cm Ø

Zutaten	Gewicht	Herstellung
Vorbereiten		
Zuckerteig	500 g	Zuckerteig 2 mm dick ausrollen, lochen und mit 20er Ring ausstechen. Je ca. 35 g Aprikosenmarmelade aufstreichen und mit Ringen umstellen.
Aprikosenmarmelade	175 g	
Masse		
Meister Rühr & Frisch		
Weizenmehl Typ 400	480 g	Masse Meister Rühr & Frisch, Weizenmehl, PLT Cremona und Wasser 3 Minuten mit grobem Besen mischen.
PLT Cremona	480 g	
Wasser	480 g	Rüebli, Zitronensaft und Raps, Zucker und Haselnüsse miteinander mischen und unter die aufgeschlagene Masse melieren. Je ca. 700 g Rüebli-masse in die vorbereiteten Formen geben.
Rüebli mittelfein geraspelt	700 g	
Saft und Raps von Zitronen	210 g	
Kristallzucker	100 g	
Haselnüsse, gemahlen	360 g	
Gesamt	4'185 g	
Backen		
Bei ca. 200 °C und geöffnetem Zug backen		
Backzeit: ca. 35 Minuten		
Dekor		
Die ausgekühlten Rüebli-torten mit Staubzucker stauben oder mit Fondant glasieren. Nach Belieben ausgarnieren.		

OVI-MUFFINS

Rezept für ca. 25 Stück

Zutaten	Gewicht	Herstellung
Meister Rühr & Frisch		
Weizenmehl Typ 400	400 g	Masse Alle Zutaten ausser Ovomaltine Crisp Müesli miteinander in der Anschlagmaschine mit grobem Besen während ca. 3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit glattrühren. Am Schluss noch das Ovomaltine Crisp Müesli darunter ziehen.
Speiseöl	500 g	
Milch	500 g	Die Masse in einen Dressiersack geben und je ca. 90 g in Muffinformen einfüllen und mit je ca. 4 g Ovomaltine Crisp Müesli bestreuen.
Ovomaltine	100 g	
Ovomaltine Crisp Müesli	150 g	
Dekor		
Ovomaltine Crisp Müesli	100 g	
Gesamt	2'350 g	

Backen

Muffins bei ca. 200 °C mit offenem Zug backen
Backzeit: 25 Minuten

Tipps aus der Praxis

Die Muffins können vor dem Backen tiefgekühlt werden und später nach Belieben auch im Ladenbackofen abgebacken werden.

Weitere Rezepturen finden Sie unter www.margo.ch

