

We share
your passion

MEISTERMARKEN



MEISTER URSPELT-MIX

Lækre kager - helt enkelt godt!



Store omsætningschancer: med urkorn

Bagværk med urkorn vinder større og større indpas hos forbrugerne. Nu kan du åbne et nyt kapitel i succeshistorien: med Meister UrSpelt Mix* kan du udvide dit sortiment med lækre kager, som indeholder mel fra de værdifulde urkorn.

Overrask dine kunder med lækre speltkager hvor smagen bliver afrundet med den fine nøddeagtige smag fra Emmer, Enkorn og Khorasan. I kombination med frugt, bær, nødder eller chokolade kan du fremstille ægte konditor-highlights. Lige det dine kunder sætter pris på ved dig, som håndværksbager.

Udnyt mulighederne – med urkornsspecialisterne fra MeisterMarken!

*originalt produktnavn: UrDinkel-Rühr



Fordele

100 %-Mix	Enkel, sikker og rationel fremstilling af rørekager som klassiske sandkager, snitter, tærter og pladekager samt mørdej og strøsel.
Med urkorn og brun sukker	Betegnes som „speltbagværk med urkorn“
Massen har en god flydeevne	God håndtering, enkel forarbejdning
Fin krydderiblanding med ingefær og tonka bønne	Fin afrundet, aromatisk smag
Clean Label & fri for palmeolie	Lever op til kundernes ønsker om naturlighed og bæredygtighed



Værdifulde urkorn, specielle krydderier

De værdifulde urkornsorter bliver stadig mere populære hos forbrugerne. Urkorn står for renhed, kvalitet, originalitet og naturligvis den gode smag.

Derudover: Meister UrSpelt-Mix indeholder brun sukker og en fin krydderiblanding med ingefær og tonkabønner. Trendkrydderiet tonkabønne er en af de mest komplekse krydderier og giver en meget speciel aroma, der vil glæde dine kunder.

Forfør dine kunder med unikke ingredienser - i kombination med dine evner som håndværksbager skaber du unikke smagsoplevelser.

Nyd med god samvittighed

Meister UrSpelt-Mix er fri for aromaer, farvestoffer og konserveringsmidler såvel som uden palmeolie og efterkommer dermed kundernes ønsker om naturlighed og bæredygtighed.



Emmer



Spelt



Enkorn



Khorasan



Tonka-
bønner



Brun
sukker

Grundopskrift

UrSpelt-Røremasse

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister UrDinkel-Rühr	1.000 g	Rør alle ingredienser sammen ved middel hastighed.
Æg	400 g	Røretid: 5 – 8 min.
Olie	400 g	For en bedre flydeevne vælges den lange røretid.
Vand	100 g	
I ALT	1.900 g	

Grundopskrift

UrSpelt-Røremasse til frugttærter

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister UrDinkel-Rühr	1.000 g	Rør alle ingredienser sammen ved middel hastighed.
Æg	400 g	Røretid: 5 min.
Olie	500 g	
Vand	150 g	
I ALT	2.050 g	

Grundopskrift

UrSpelt-Mørdej Special

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister UrDinkel-Rühr	1.000 g	Bland Meister UrDinkel-Rühr med speltmel og Boeson Backpulver og forarbejd til en mørdej med de øvrige ingredienser.
Speltmel	500 g	
Boeson Backpulver	5 g	
Bagemargarine	750 g	
Brun sukker	300 g	
Æg	200 g	
I ALT	2.755 g	

Grundopskrift

UrSpelt-Strøsel

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Bagemargarine	3.750 g	Rør den brune sukker sammen med bagemargarinen.
Brun sukker	750 g	Tilsæt Meister UrDinkel-Rühr og speltmelen, forarbejd til strøsel.
Meister UrDinkel-Rühr	5.000 g	
Speltmel	2.500 g	
I ALT	12.000 g	



UrSpelt-Frugttærte

INGREDIENSER

Urspelt-røremasse til frugttærter med Meister UrDinkel-Rühr (se grundopskrift)

VÆGT

3.000 g

FREMSTILLING

Frugttærteforme (Ø 28 cm) fedtes og drysses med mel. Hver form fyldes med ca. 600 g UrSpelt-Røremasse til frugttærter og bages af.

Vanillecreme:

Meister Vanillekrem „Super“
Vand

275 g
800 g

Vanillecreme:

Meister Vanillekrem „Super“ røres sammen med vandet.

Frisk frugt og bær
Meister Gel Neutral

2.250 g
500 g

Efter afkøling fyldes hver bund med ca. 200 g vanillecreme, læg frisk frugt og bær på efter ønske og glaser med Meister Gel Neutral.

Mini-frugttærter:

Mini-tærteforme fedtes og hver form fyldes med ca. 70 g Urspelt-Røremasse til frugttærter og bages af.

I ALT

6.825 g

5 stk.



Bagetid: ca. 18 min.



Bagetemperatur: 190 °C



SERVICE-CLUB

*) Bageform „Bratapfel-Kuchen“ Ø17 cm
CSM varenr. 01958, Krt: 100 stk.
Kan kun bestilles ved din CSM konsulent

UrSpelt-Valnøddecake

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
UrSpelt-Røremasse med Meister UrDinkel-Rühr (se grundopskrift)	3.000 g	Hver bageform Ø17 cm fyldes med 300 g UrSpelt-Røremasse og glattes ud.
Mandel-Valnødde-Fyld: Meister Mandelmasse Honning Valnøddkerner Æg	650 g 650 g 650 g 90 g	Mandel-Valnødde-Fyld: Rør ingredienserne sammen. På hver bageform lægges ca. 200 g Mandel-Valnødde-Fyld diagonalt over kryds og kagerne bages af.
Meister Gel Neutral Valnøddkerner	200 g 400 g	Efter bagning glaseres med Meister Gel Neutral og dekorer med valnødder.
I ALT	5.640 g	10 stk.



Bagetid: ca. 40 min.



Bagetemperatur: 190 °C

UrSpelt-Gulerodskagesnitte

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Nøddemasse:		Nøddemasse:
Meister eisella Haselnuss	450 g	Rør Meister eisella Haselnuss sammen med vandet og lad massen hvile i ca. 15 min.
Vand	275 g	
Gulerødder, revet	300 g	Nøddemassen og gulerødderne tilsættes UrSpelt-Røremassen.
UrSpelt-Røremasse med Meister UrDinkel-Rühr (se grundopskrift)	2.500 g	2 Alu-form (ca. 60 x 20 cm) fedtes og drysses med mel.
		Hver form fyldes med ca. 1.750 g masse, glattes ud og bages af.
Friskostecreme:		Friskostecreme:
Meister eisella Krem	500 g	Meister eisella Krem røres sammen med røremargarine el. smør og flormelis i ca. 5 min.
Røremargarine el. smør	500 g	Tilsæt vandet lidt efter lidt og pisk derfter ved middel hastighed i ca. 10 min.
Flormelis	85 g	Tilsæt friskosten og rør sammen i ca. 3 min.
Vand	300 g	Efter afkøling fyldes hver form med ca. 1.300 g friskostecreme og glat ud med en palet.
Friskost	1.250 g	
I ALT	6.160 g	44 stk.



Bagetid: ca. 25 min.



Bagetemperatur: 190 °C



UrSpelt-Æblekage

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
UrSpelt-Røremasse med Meister UrDinkel-Rühr (se grundopskrift)	3.000 g	2 kantplader (ca. 60 x 20 cm) fedtes ind og drysses med mel. Hver form fyldes med 1.500 g UrSpelt-Røremasse og glattes ud.
Vario fyld: Meister Variopan Vand	450 g 180 g	Vario fyld: Rør Meister Variopan sammen med vandet og lad masse hvile i ca. 15 min. Sprøjt Vario fyldet diagonalt ovenpå UrSpelt-røremassen med hultyl (Ø 8 mm).
Rosiner Meister Frugtfyldning Æble	100 g 1.000 g	Bland rosinerne i Meister Frugtfyldning Æble og sprøjt på modsat Vario Fyld diagonalt med hultyl (Ø 14 mm).
UrSpelt-Strøsel med Meister UrDinkel-Rühr (se grundopskrift) Mandelsplitter	600 g 100 g	Drys hver plade med 300 g UrSpelt-Strøsel og 50 g mandelsplitter og bag af. Efter afkøling skæres kages i ønskede størrelser, f.eks. 10 x 5 cm.
I ALT	5.430 g	44 stk.



Bagetid: ca. 45 min.



Bagetemperatur: 190 °C





SERVICE-CLUB

*) Bageform „Bratapfel-Kuchen“ Ø17 cm
CSM varenr. 01958, Krt: 100 stk.
Kan kun bestilles ved din CSM konsulent

UrSpelt-Hindbærkage

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
UrSpelt-Røremasse med Meister UrDinkel-Rühr (se grundopskrift)	3.500 g	Fyld hver bageform Ø 17cm med 350 g UrSpelt-Røremasse og glat ud.
Cheesefyld: Meister KäsePlus Vand Æg Kvark, magert	275 g 550 g 55 g 275 g	Cheesefyld: Rør Meister KäsePlus sammen med vand og æg, tilsæt kvarken og rør sammen til en ensartet masse. Massetemperatur: ca. 25 °C
Hindbær, frosne	1.000 g	Sprøjt små dutter af cheesefyld i hver bageform - ca. 110 g pr. form. Drys 100 g frosne hindbær på hver kage og bag af.
Meister Gel Neutral	200 g	Efter afbagning glaseres med Meister Gel Neutral og dekorer efter ønske.
I ALT	5.855 g	10 stk.



Bagetid: ca. 45 min.



Bagetemperatur: 190 °C



SERVICE-CLUB

*) Florentiner-Ringe
CSM varenr. 04822, 1 Krt: 30 stk
Kan kun bestilles ved din CSM konsulent

UrSpelt-Cranberry-Apricot-Minipies

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Spelt-strøsel med Meister UrDinkel-Rühr (se grundopskrift)	300 g	20 „Florentiner-Ringe“*) (Ø 10 cm) stilles på plader, læg en mini-tærte form i hver ring og drys hver form med 15 g Spelt-Strøsel.
UrSpelt-Røremasse med Meister UrDinkel-Rühr (se grundopskrift)	1.200 g	Sprøjt 60 g UrSpelt-Røremasse ensartet i hver form.
Tranebær Meister Frugtfyldning Abrikos Spelt-Strøsel med Meister UrDinkel-Rühr (se grundopskrift)	100 g 750 g 200 g	Rør tranebær i abrikos frugtfyldningen. Sprøjt ca. 40 g frugtfyldning i midten af hver ring, drys med 10 g Spelt-Strøsel og bag af.
Meister Gel Neutral	100 g	Efter afbagning glaseres med Meister Gel Neutral.
I ALT	2.650 g	20 stk.



Bagetid: ca. 20 min.



Bagetemperatur: 190 °C

UrSpelt-Nøddesnitte

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
UrSpelt-Mørdej Special med Meister UrDinkel-Rühr (se grundopskrift)	1.500 g	Rul UrSpelt-Mørdej Special ned på ca. 10 mm og læg i 2 indfedtede alu-plader (ca. 60 x 10 cm).
Nøddemasse: Meister Grundmasse Valnødder, ristede Pecannødder, ristede Mandler, ristede Pistacienødder	600 g 180 g 180 g 180 g 60 g	Nøddemasse: Meister Grundmasse koges op under omrøring og tilsæt de let ristede nødder uden skræl. Fordel 600 g nøddemasse i hver form til det når op til ca. 1 cm. under kanten af pladen og bag af.
Pistacienødder Meister Gel Neutral	20 g 60 g	Efter bagning drysses med pistacienødder og efter afkøling glaseres med Meister Gel Neutral og skær i snitter på ca. 5 cm.
I ALT	2.780 g	24 stk.



Bagetid: ca. 20 min.



Bagetemperatur: 190 °C



We share
your passion

MEISTERMARKEN

Mesterligt Urkorn-Konditorbagværk

Med Meister UrSpelt-Mix kan du glæde dine kunder – med mange forskellige anvendelsesmuligheder, værdifulde ingredienser og unik smag!

Fordele

Udvidelse af dit konditor-sortiment med „Urkorn“

- Mere profit
- Forstærkelse af dit image som håndværksbager
- Nye smagoplevelser til dine kunder
- Naturlighed og bæredygtighed



BÄKO varenr.	Produkt	Beskrivelse	Emballage
221168	Meister UrDinkel-Rühr	100 % mix med Spelt, Emmer, Enkorn, Khorasan og brun sukker til fremstilling af røremassebagværk.	15 kg sæk

Køb ingredienserne hos BÄKO DANMARK

Produkt	BÄKO varenr.:	Produkt	BÄKO varenr.:
Boeson Backpulver	210217	Meister Variopan	220043
Meister Vanillekrem "Super"	220592	Meister Frugtfyldning Æble	220598
Meister Gel Neutral	220702*	Meister KäsePlus	220009
Meister Mandelmasse	220090*	Meister Frugtfyldning Abrikos	221032
Meister eisella Haselnuss	210066	Meister Grundmasse	210080
Meister eisella Krem	210085		

*bestillingsvare

CSM Nordic A/S

Marsvej 26 | 6000 Kolding
Tlf: 6341 8300 | Web: csmnordic.com
info.nordic@csmbakerysolutions.com

Forhandles af:



connecting the
world of baking®