

We share
your passion

MEISTERMARKEN

Den rene nydelse

Trendbevidst, alsidig og vegansk

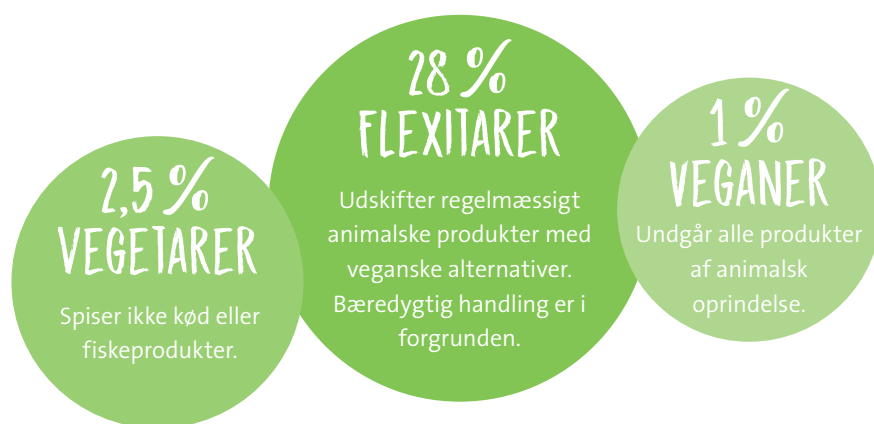


VEGANSK ALSIDIGHED

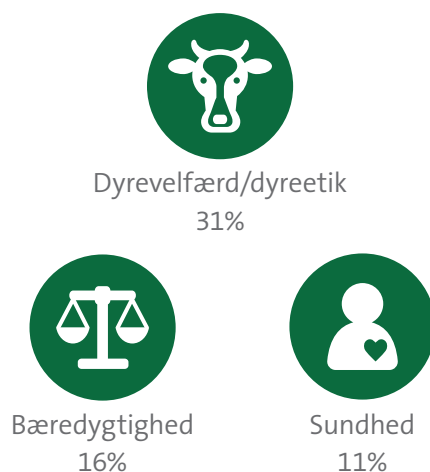


Vegansk alsidighed som falder i alles smag

Flexitariere, vegetarer og veganere, tilhører alle **den brede målgruppe** for veganske fødevarer. **En fjerdedel af alle tyske forbrugere** spiser til tider vegansk.¹ Andelen af den samlede befolkning, der er begejstret for veganske produkter, er stor og vokser støt:



TOP 3 GRUNDE TIL DEN VEGETARISKE / VEGANSKE DIÆT:



EN LANGSIGTET TENDENS MED VÆKSTPOTENTIALE!

Den veganske diæt er især attraktiv for Generation Z og Millennials (18 - 34 år). De vælger den veganske livsstil især af **etiske og sundhedsmæssige årsager**. Deres udtalte bevidsthed om miljø, sundhed og dyrevelfærd viser, at disse er vigtige langsigtede temaer for samfundet.

VEGANSK ALSIDIGHED

Bliv en del af succestrenden -

Vi tilbyder dig den komplette veganske pakke

Den rene nydelse: Med vores nye veganske produkter tilbyder vi dig den ideelle 360°-løsning til unikke kager, der smager lækkert og også er veganske. **Ægte nydelse, som alle kan lide - uden at ofre noget!**



VEGAN CAKE & MUFFIN

RTU-Mix til fremstilling af veganske skærekager, muffins og bradepandekager.

100% mix - tilsæt kun olie og vand

Enkel og sikker fremstilling af vegansk bagværk

Mange anvendelsemuligheder

Egnet til fremstilling af skærekager, muffins m.m.

Clean Label og fri for palmeolie

Efterkommer forbrugernes ønske om naturlighed og bæreytighed

Må betegnes "Vegansk"

Giver dig den optimale mulighed for at adskille dig fra konkurrenterne og dermed nå nye kundegrupper

Produktnavn	Varenr.	MDM-Nr.	Emballage
Vegan Cake & Muffin	03127	10243561	10 kg sæk

PATI WHIP VEGAN

Plantebaseret flødeskum til vegansk fyld og dekorationer.

Plantebaseret flødeskum - ready to use

Skal bare piskes op - så er det klar til sikker anvendelse som fyld og dekorationer

Den ideelle flødeerstatning

Har identisk piskevolumen og god stand

Afrundet cremet smag

For lækker og nydelsesfuld alsidig anvendelse i vegansk bagværk.

Må betegnes "Vegansk"

Giver dig den optimale mulighed for at adskille dig fra konkurrenterne og dermed nå nye kundegrupper

Produktnavn	Varenr.:	MDM-nr.	Emballage
Pati Whip Vegan	05123	10243371	12 x 1 l Box





MEISTER VANILLEKREM VEGAN

Vegansk koldscremespulver til fremstilling af vanillecremer til forskelligt veganske fyld.

100% mix - skal kun tilsættes vand

Enkel og sikker fremstilling af vegansk fyld

Med naturlig Bourbon-Vanillearoma

For en afrundet og god smag af vanille.

Bage- og skærefast

Til et utal af bagte og ubagte anvendelsesmuligheder.

Må betegnes "Vegansk"

Giver dig den optimale mulighed for at adskille dig fra konkurrenterne og dermed nå nye kundegrupper

Produktnavn	Varenr.:	MDM-nr.	Emballage
Meister VanilleKrem Vegan	16744	10244133	10 kg sæk



INGEN MEJERI-
PRODUKTER



INGEN HONNING



INGEN ÆG

ÆGTE SMAG
UDEN
KOMPROMISSER!



VEGANSK ALSIDIGHED

Flere af vores MeisterMarken produkter er allerede veganske...

...og giver dig dermed løsningen for et stor sortiment i vegansk konditorbagværk.

DU KAN SE ET UDVALG
AF VORES VEGANSKE
SORTIMENT PÅ DE SIDSTE
SIDER.

VEGANSKE MARGARINER / FEDTSTOFFER

Oplev vores brede udvalg af veganske margariner og fedtstoffer af høj kvalitet med ideelle forarbejdningsegenskaber og den bedste smag. Høj kvalitet og udvalgte råvarer gør dem til de bedste ingredienser til dit individuelle bagværk.



VEGANSK FYLD / OVERTRÆK

De lækre fyld og overtræk fra MeisterMarken kan bruges på mange måder og sætter fokus på din disk. Den perfekte tilføjelse i og på dit veganske bagværk.



VEGANSKE GÆRDEJE / MØRDEJE

Gærdejs konditorbagværk og mørdejskager - disse klassikere imponerer med deres fine smag og individuelle kreationer. Opdag, hvor let, sikkert og effektivt du kan producere sådanne deje med vores produkter - også med opskrifter tilpasset de veganske betingelser.



Fuld smag, fuld succes!

- ✓ Nå nye kunder fra yngre målgrupper.
- ✓ Profiter af en yderligere forretning, takket være efterspørgslen efter vegansk bagværk.
- ✓ Sikker forarbejdning, afprøvet af vores eksperter.
- ✓ Tilbyd den ægte smag uden at gå på kompromis.

VEGANSKE OPSKRIFTER

Veganske opskrifter: Alsidig & lækker

Gå på opdagelse i vores forskellige opskrifter med nydelsesgaranti og forkæl dine kunder med lækkert vegansk konditorbagværk.

Vegansk Kagemasse

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Vegan Cake & Muffin	1.000 g	Alle ingredienser røres sammen til en glat masse. Røretid: 5–7 min.
Olie	350 g	
Vand	400 g	
I alt	1.750 g	

Vegansk Kakao-Kagemasse

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Vegan Cake & Muffin	1.000 g	Alle ingredienser røres sammen til en glat masse. Røretid: 5–7 min.
Meister Schokofix	150 g	
Olie	350 g	
Vand	475 g	
I alt	1.975 g	

VanilleCreme Vegan

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister VanilleKrem Vegan	400 g	Meister VanilleKrem Vegan piskes sammen med vandet i 3 min. ved hurtig hastighed. Skal cremen bruges til at sprøjte på anbefales det at overholde en hviletid på min. 45 min.
Vand	1.000 g	
I alt	1.400 g	

Dansk Creme, vegan

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister VanilleKrem Vegan	400 g	Meister VanilleKrem Vegan, sukker og vand piskes sammen i ca. 3 min. og lad det hvile i ca. 30 min.
Sukker	200 g	
Vand	1.000 g	
Meister Goldcreme	1.000 g	Meister Goldcreme piskes op i ca. 5 min. ved middel hastighed. Tilsæt til Vanillecremen og pisk op til en litervægt på ca. 480 g.
I alt	2.600 g	

Mørdej, vegan

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister Mürbteigfix	1.000 g	Alle ingredienser forarbejdes til en glat dej.
Meister Goldback	400 g	
Vand	100 g	
I alt	1.500 g	Fagligt Tip: For at få en mere plastikagtig dej kan der tilsættes 20 g. sojamel til melet.

Kakao-Crumble

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister Goldback	2.500 g	Meister Goldback røres sammen med sukkeret til en glat masse.
Sukker	2.500 g	
Hvedemel	3.750 g	Hvedemel, Boeson Backpulver og kakaopulver sigtes sammen og forarbejdes til en crumble.
Boeson Backpulver	20 g	
Kakaopulver	175 g	
I alt	8.945 g	

Meister-Goldback-Crumble

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister Goldback	2.500 g	Meister Goldback røres sammen med sukkeret til en glat masse. Forarbejd derefter med hvedemel og Boeson Backpulver til en crumble.
Sukker	2.500 g	
Hvedemel	3.750 g	
Boeson Backpulver	20 g	
I alt	8.770 g	

Vegansk Gærdej

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Hvedemel	10.000 g	Ingredienserne æltes sammen til en intensiv æltet dej.
Meister Supra Hefeteig	2.000 g	
Meister Goldback	1.200 g	Æltetid til styk- og formbagværk (æltet godt):
Sukker	1.000 g	
Gær	600 g	Dejkrog: ca. 2 min. langsomt, ca. 7 min. hurtigt
Vand	4.600 g	Dejkrog med spade: ca. 2 min. langsomt, ca. 5 min. hurtigt
I alt	19.400 g	Æltetid for bagepladekager:
		Dejkrog: ca. 3 min. langsomt, ca. 3 min. hurtigt
		Dejkrog med spade: ca. 3 min. langsomt, ca. 2 min. hurtigt
		Dejtemperatur: 25–26 °C
		Hviletid: ca. 15 min.

ALLE
ELSKER
DISSE
BÆR!

Bagetid
16 min.



Minitærter med bær

ANTAL: 20

INGREDIENSER

VÆGT

Meister Persifix	650 g
Vand	200 g
Mørdej, vegansk med Meister Mürbteigfix (se grundopskrift)	400 g
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	60 g
Creme:	
Meister VanilleKrem Vegan	125 g
Vand	400 g
Bær, f.eks. Hindbær, Blåbær, Jordbær	400 g
Meister Gel Neutral	100 g
I alt	2.335 g

FREMSTILLING

Meister Persifix mrøres sammen med vandet og lad massen hvile i ca. 30 min.

Mørdejen rulles ned på ca. 3,5 mm og prikkes.
20 bunde (Ø 8 cm) stikkes ud, lægges på plader med bagepapir og forbages lys.
Persifixfyldet spøjtes på i en ring med stjernetyl og bag færdig i ca. 8 min.

Meister Dreistern Kakaoglasur Chips smeltes og pensles på de afkølede minitærter.

Creme:

Meister VanilleKrem Vegan piskes sammen med vandet i ca. 3 min. ved hurtig hastighed.

Hver tærte fyldes med ca. 25 g. creme, læg bær på og stil på køl.

Efter afkøling glaseres med Meister Gel Neutral.

Bagetemperatur

220 °C

Bagetid
18 Min.



Vegansk Bistik-kage

ANTAL: 44

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Vegansk gærdej med Meister Supra Hefeteig (se grundopskrift)	1.400 g	Gærdejen rulles ud på en fedtet alu-plade, ca. 60×40 cm, og prikkes.
Bistik overflade:		Bistik overflade:
Sukker	175 g	Kog ingredienser sammen under omrøring..
Glukosesirup	175 g	
Meister Goldcreme	275 g	Tilsæt mandelflagerne og kog op igen.
Pati Whip Vegan	100 g	Fordel bistikmassen ensartet ud på dejen, glat ud, stil til raskning og bag af efter 3/4 raskning. Når kagen er afkølet skæres den igennem.
Mandelflager	350 g	
Creme:		Creme:
Meister VanilleKrem Vegan	200 g	Meister VanilleKrem Vegan piskes sammen med vandet i 3 min. og lad mas- sen hvile lidt efterfølgenden.
Vand	500 g	
Pati Whip Vegan	750 g	Pisk den godt afkølede Pati Whip Vegan 1 min. ved middel hastighed og ca. 2 min. ved hurtig hastighed, tilsæt til vanillecremen og fordel massen ensartet ovenpå bunden. Overdelen snittes i 44 stykker, læg på og stil på køl.
I alt	3.925 g	

Bagetemperatur

210 °C



VEGANSKE OPSKRIFTER



Kanelstykker

ANTAL: 30

Bagetid
12 min.



INGREDIENSER

VÆGT

FREMSTILLING

Meister Vari Flakes Zimt

200 g

Ælt Meister Vari Flakes Zimt med i dejen, virk op og lad dejen hvile lidt.

Vegansk gærdej med
Meister Supra Hefeteig
(se grundopskrift)

2.000 g

Afpres dejen (30 deling), virk op og form til stykker.

I alt

2.200 g

Ved 3/4 raskning bages af med lidt damp. De sidste 2 min. bages med åbent spjæld.
Efter bagning pensles stykkerne med glans-strygelse.

Bagetemperatur

200°C

Bagetid
20 min.



Cup Cake „Black Forest“

ANTAL: 24

INGREDIENSER

VÆGT

Vegansk Kakao-kagemasse med Vegan Cake & Muffin (se grundopskrift)	960 g
Kakao-Crumble (se grundopskrift)	120 g
Meister Kirschfüllung extra	480 g
Kirschwasser-Creme:	
Meister VanilleKrem Vegan	75 g
Vand	175 g
Kirschwasser	100 g
Pati Whip Vegan	500 g
Chokoladespåner	50 g
I alt	2.460 g

FREMSTILLING

Fyld hver muffinform Muffin „Gebäckkapsel-Verbandes“ med 40 g kagemasse, drys 5 g Kakao-Crumble ovenpå og bag af.

Efter afkøling sprøjtes 20 g **Meister Kirschfüllung extra** ovenpå.

Kirschwasser-Creme:

Meister VanilleKrem Vegan piskes sammen med vand og Kirschwasser i ca. 3 min. ved hurtig hastighed.

Pati Whip Vegan piskes op i 1 min. ved middel hastighed og ca. 2 min. ved hurtig hastighed.

Tilsæt til Vanillecremen og sprøjt ca. 35 g Kirschwasser-creme med stjernetyl (Ø 10 mm) på hver muffin.

Dekorér med chokoladespåner og stil på køl.

Bagetemperatur	190 °C
----------------	--------



SERVICE-CLUB:

Muffin „Gebäckkapsel-Verband“ ca. 75 g
EAN nr. 4000492.01926.5, antal pr. pk: 50 stk.

Bestilles via BÄKO DK, oplys EAN nr. ved bestilling. Betragtes som skaffevare.



Bagetid
11 min.



Vanille-Streuseltaler

ANTAL: 30

INGREDIENSER

VÆGT

Vegansk gærdej med Meister Supra Hefeteig (se grundopskrift)	1.800 g
Meister Goldback-Crumble (se grundopskrift)	1.050 g
Vanillecreme med Meister VanilleKrem Vegan (se grundopskrift)	1.050 g
I alt	3.900 g

FREMSTILLING

Gærdejen virkes op og lad den hvile i ca. 5 min. Afpres på afpresser (30 deling) og virk op.

Efter en kort hviletid rulles dejstykkerne ud (Ø 10 cm), læg på plader med bagepapir og fugt dejen lidt.

Hver dejstykke drysses med 35 g Meister Goldback-Crumble, 35 g Vanillecreme sprøjtes på med stjernetyl i midten og stil til raskning.

Ved 1/2 raskning bages af.

Efter bagning dekores efter ønske f.eks. med glasur.

Bagetemperatur	200 °C
----------------	--------



Bagetid
50 min.



Vegansk Bølgekekage

ANTAL: 44

INGREDIENSER

Mørdej, vegansk med
Meister Mürbteigfix
(se grundopskrift)

Vegansk kagemasse med
Vegan Cake & Muffin
(se grundopskrift)

Vegansk Kakao-kagemasse med
Vegan Cake & Muffin
(se grundopskrift)

Meister Kirschfüllung extra

Dansk Creme, vegansk med
Meister VanilleKrem Vegan
(se grundopskrift)

Meister Dreistern Kakaoglasur Chips

I alt

VÆGT

850 g

1.600 g

1.300 g

1.200 g

1.500 g

350 g

6.800 g

FREMSTILLING

Mørdejen rulles ned på 2,5 mm, prikkes og lægges i en indfedtet kantplade (60×40 cm, 5 cm høj) og forbages i ca. 8 min.

Efter afkøling fyldes den lyse masse først på og stilles lidt til køl hvis det er nødvendigt.

Derefter fyldes den mørke kagemasse på, **Meister Kirschfüllung extra** sprøjtes på diagonalt i striber og bag af.
Kernetemperatur: 93 °C

Efter afkøling smøres den Danske Creme, vegan på, klask den lidt og stil på køl.

Smelt **Meister Dreistern Kakaoglasur Chips** og smør på med en pensel. Skær ud i ønskede størrelse stykker (f.eks. 5×10 cm).

Bagetemperatur

190 °C

VEGANSKE OPSKRIFTER

Veganske Muffins

Bagetid
45 min.



ANTAL: 24

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Blåbær, frosne	375 g	Tilsæt de frosne blåbær til kagemassen og fyld hver Muffinkapsel Tulipan med ca. 120 g masse.
Vegansk kagemasse med Vegan Cake & Muffin (se grundopskrift)	2.500 g	
Hasselnødder, hakket	75 g	Drys med hakkede hasselnødder og bag af. Kernetemperatur: 93 °C
I alt	2.950 g	

Bagetemperatur

190 °C

VARIANTER:

1% Instant Kaffepulver eller
10% Meister Vari Flakes Zimt
tilsættes massen, fyld 110 g
masse i Tulipankapslerne, drys
med crumble og bag af.



SERVICE-CLUB:

Muffinkapsel Tulipan „grøn”,
EAN nr. 00469, antal pr. pk: 250 stk.

Bestilles via BÄKO DK, oplys EAN
nr. ved bestilling. Betragtes som
skaffevare.

Bagetid
12 min.



Veganske Cookies

ANTAL: CA. 60

INGREDIENSER	VÆGT
Vegan Cake & Muffin	1.000 g
Hvedemel	500 g
Meister Goldcreme	750 g
Brun farin	450 g
Vand	200 g
I alt	2.900 g

FREMSTILLING

Fremstil en mørdej ud af alle ingredienser.

Ælt derefter pr. kg cookiedej og / eller drys på det inden bagning.

Kanel-Cookies:

100 g Meister Vari Flakes Zimt tilsættes dejen.

Abrikos-Cookies:

200 g tørrede, hakkede abrikoser tilsættes dejen.

Tranebær-Cookies:

250 g tranebær tilsættes dejen.

Superfood-Cookies:

150 g tranebær tilsættes dejen og hver Cookie drysses med ca. 4 g solsikkekerner inden afbagning.

Pekannød-Cookies:

Hver Cookie drysses med ca. 8 g grofthakkede Pekannødder inden afbagning.

Choko-Cookies:

50 g kakaopulver tilsættes dejen

Lav en rulle ud af mørdejen på ca. Ø 5 cm og stil på køl.

Efter afkøling skæres i skiver på ca. 1,5 cm tykkelse (ca. 50 g), læg på plader med bagepapir og bag af.

Bagetemperatur

190 °C

YNDLINGS-
COOKIES



VEGANSK ALSIDIGHED



Udpluk af vores veganske produktrange:

Nye produkter

Produktnavn	BÄKO Varenr.	Emballage
Vegan Cake & Muffin	215046*	10 kg Sæk
Meister VanilleKrem Vegan	221214*	10 kg Sæk
Pati Whip Vegan	221218*	12 × 1l Box

Margariner & Fedtstoffer

Produktnavn	BÄKO Varenr.	Emballage
Meister Goldback	380098	10 kg Karton
Meister Goldback „Hefe“	380099	10 kg Karton
Meister Goldcreme	380102	10 kg Karton

Produktnavn	BÄKO Varenr.	Emballage
Meister Goldzieh	380088	10 kg Karton
Meister Goldzieh-Platte	380089	10 kg Karton
Meister Dänischroll-Platte	380092	10 kg Karton
Meister Dänischroll-Platte extra zart	380093	10 kg Karton
Meister Maître Croissant-fin	380097	10 kg Karton
Meister Goldbiskin palmfrei	382149	20 kg Karton
Meister Goldbiskin Next	381604	20 kg Karton
Meister Goldbiskin Super	381370	20 kg Karton
Meister Schmelz	381891	10 kg Karton

Konditor produkter

Produktnavn	BÄKO Varenr.	Emballage
Backtivat Direkt	380286	15 kg Karton
Meister Gold-Softin Hefe	380282	10 kg Karton
Meister Supra-Hefeteig	220786	25 kg Sæk
Meister HefeCombi	210087	25 kg Sæk
Meister Mürbteigfix	4017040. 42525.6**	25 kg Sæk
American Cookie	214097	10 kg Sæk
Meister Feinkost-Teig	221191*	10 kg Karton
Meister Gold-Softin	4000492. 02199.2**	10 kg Karton
Meister UrDinkel-Rühr	221168	15 kg Sæk

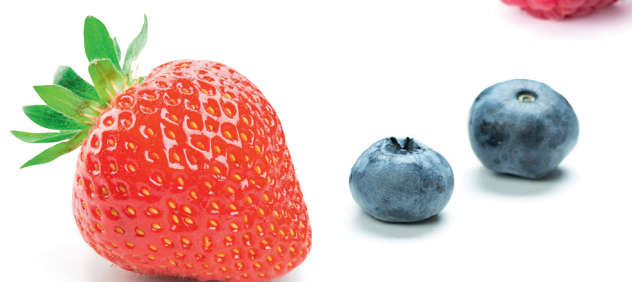
Produktnavn	BÄKO Varenr.	Emballage
Meister Frugtfyldning Blomme	220854	6 kg Spand
Meister Frugtfyldning Appelsin	221141	6 kg Spand
Meister Frugtfyldning Tropic	220775	6 kg Spand
Meister Dreistern Kakao-glasur Chips	220816	10 kg Karton
Meister Apriko-Gel	220089	13 kg Karton
Meister Gel Rubin	221163	13 kg Karton
Meister Gel	210077	7 kg Spand
Meister Gel Delice Neutral	221132	15 kg Spand
Meister Gel Delice Rot	221140	7 kg Spand
Meister Saftin Apfel	220055	5 kg Karton
Meister Saftin Himbeer	220053	5 kg Karton
Meister Saftin Kirsch	220052*	5 kg Karton
Meister Saftin Neutral	220057	5 kg Karton
Meister Vari Flakes Zimt	220533	10 kg Karton
Meister Schokofix	220701	4 kg Karton
Meister Brillant-Dekor Neutral	220691	10 kg Sæk
Meister Persifix	210305	15 kg Sæk

Fyld, Overtræk & Specialprodukter

Produktnavn	BÄKO Varenr.	Emballage
Meister Fruchtfyldning Æble	220598	13 kg Spand
Meister Frugtfyldning Kirsebær Extra	220793	6 kg Spand
Meister Frugtfyldning Abrikos	221032	6 kg Spand
Meister Frugtfyldning Amarena Kirsebær	220842	6 kg Spand
Meister Frugtfyldning Garden Berries	221164	6 kg Spand
Meister Frugtfyldning Blåbær	220774	6 kg Spand
Meister Frugtfyldning Jordbær	220776	6 kg Spand
Meister Frugtfyldning Hindbær	220797	6 kg Spand

*bestillingsvare

** Skaffevare. Produktet er ikke anmeldt hos BÄKO, men kan skaffes ved henvendelse til BÄKO. Oplys EAN nr. ved bestilling.



We share
your passion

MEISTERMARKEN

LAD KUNDERNE FÅ ØJE PÅ DIG!

Gør opmærksom på dit veganske sortiment. Vi har lavet billede klar til brug på dine SOME profiler og vi har en lille „Vegan“ pind lige til at stikke i kagerne. Kontakt din CSM konsulent og hør nærmere.



Billeder til Social Media

Hold dig „Up to date“:



www.meistermarken-ulmerspatz.de



www.facebook.com/CSMBakerySolutions



„VEGAN“ pind til bagværk.
Uddeldes så længe lager
haves. Fås ved henvendelse
til din CSM konsulent.

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®