

We share
your passion

MEISTERMARKEN

I god form

Små tapastærter - fulde af smag -
ingen ingredienser fra dyr



VEGANSKE OPSKRIFTER



Veganske tapaskage-lækkerier

Veganske trendprodukter er på alles munde: Flexitarer, vegetarer og veganere vil have lækkerier uden at gå på kompromis. Denne voksende efterspørgsel giver dig som bager chancen for at tilbyde de trendbevidste kunder rene veganske mini-tærter.

Lille og fin, frugtig og cremet – sådan overbeviser de små tapastærter med deres variabilitet. Uanset om det er en enkelt kage på farten eller som en farverig blanding for gæsterne derhjemme, tilbyder hver lille tærte den fineste veganske nydelse. Kagerne er hurtige og nemme at lave og med deres forførende udseende er der mulighed for et overbevisende impulskøb.

Vi tilbyder dig den komplette veganske pakke

Med vores veganske produkter tilbyder vi dig den ideelle 360°-løsning til unikke kager, der smager lækkert og også er veganske.

For ægte nydelse, som alle kan lide - uden at ofre noget!



Vegan Cake & Muffin

RTU-Mix til fremstilling af veganske skærekager, muffins m.m.

- ✓ **100 % mix – tilsæt kun olie og vand**
Enkel og sikker fremstilling af vegansk bagværk
- ✓ **Mange andenvelsemuligheder**
Egnet til fremstilling af skærekager, muffins m.m.
- ✓ **Clean Label og fri for palmeolie**
Efterkommer forbrugernes ønske om naturlighed og bæredygtighed

Produktnavn	Emballage
Vegan Cake & Muffin	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.

Produktnavn	Emballage
Pati Whip Vegan	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.

Produktnavn	Emballage
Meister VanilleKrem Vegan	10 kg sæk

VEGANSKE OPSKRIFTER

Veganske opskrifter: alsidigt & lækkert

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	

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	

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-Creme-Vegan

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister VanilleKrem Vegan	300 g	Meister VanilleKrem Vegan og vand piskes sammen i ca. 3 min. og lad det hvile lidt.
Vand, ca. 20 °C	700 g	
Pati Whip Vegan	1000 g	Den godt afkølede Pati Whip Vegan piskes 1 min. på 2. gear og ca. 2 min. på 3. gear og tilsættes til vanillecremen.
I alt	2.000 g	



Minitærte „Kirsebær-Creme-Drøm“

ANTAL: 15

Bagetid
ca. 18 min.



INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Vegansk Kakao-Kagemasse med Vegan Cake & Muffin (se grundopskrift)	1.050 g	Indfedt en Mini Obsttörtchen-Formenverband, fyld hver form med ca. 70 g kagemasse, drys Kakao-Crumble på og bag af.
Kakao-Crumble (se grundopskrift)	225 g	Efter bagning stødes tærterne ud af formen og stilles til afkøling.
Meister Frugtfyld. kirsebær extra	375 g	Smør ca. 25 g Meister Frugtfyld. kirsebær extra ud på hver tærte.
Kirsebær-Creme:		Kirsebær-Creme:
Pati Whip Vegan	375 g	Pati Whip Vegan piskes 1 min. ved middel hastighed og ca. 2 min. ved hurtig hastighed og tilsæt til slut Meister Frugtfyld. kirsebær extra.
Meister Frugtfyld. kirsebær extra	375 g	
		Sprøjt 50 g Kirsebær-Creme på hver tærte med hultyl (Ø ca. 14 mm) og stil tærterne på køl for at de kan sætte sig.
Meister Gel Neutral	150 g	Efter tærterne har sat sig glaseres de med Meister Gel Neutral og dekoreres efter ønske.
I alt	2.550 g	

Bagetemperatur

190 °C

VEGANSKE OPSKRIFTER



Minitærte „Jordbær-Vanille-Drøm“

ANTAL: 15

Bagetid
ca. 18 min.



INGREDIENSER

VÆGT

Vegansk Kagemasse med Vegan Cake & Muffin (se grundopskrift)	1050 g
Meister-Goldback-Crumble (se grundopskrift)	225 g
Meister Frugtfyld Jordbær	375 g
Vanille-Varmecreme:	
Meister VanilleKrem Vegan	200 g
Vand, mindst 65 °C	575 g
Meister Goldcreme	125 g
Meister Gel Neutral	150 g
I alt	2.700 g

FREMSTILLING

Indfedt en **Mini Obsttörtchen-Formenverband**, fyld hver form med ca. 70 g kagemasse, drys Meister-Goldback-Crumble på og bag af.

Efter bagning stødes tærterne ud af formen og stilles til afkøling.

Smør ca. 25 g **Meister Frugtfyldning Jordbær** ud på hver tærte.

Vanille-Varmecreme:

Meister VanilleKrem Vegan piskes sammen med vandet i ca. 5 min. ved hurtig hastighed.

Smelt **Meister-Goldcreme**, og lad det løbe i cremen som piskes ved middel hastighed i ca. 5 min. til en glat masse. Lad massen hvile lidt.

Sprøjt ca. 60 g Vanille-Heißcreme på hver tærte med hultyl og stil tærterne på køl så de kan sætte sig.

Efter tærterne har sat sig glaseres de med **Meister Gel Neutral** og dekoreres efter ønske.

Bagetemperatur

190 °C

Hjemmelavet nydelse – Finishing@Home

Tilbyd dine kunder forbagte tærtebunde som grundlag for deres egne dekorationsideer.

Kunderne fylder og dekorerer disse derhjemme, som de vil. Enkelt, hurtigt og noget til enhver smag.



Tærtebund

ANTAL: 3

Bagetid
ca. 24 min.



INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Vegansk Kagemasse med Vegan Cake & Muffin (se grundopskrift)	1.800 g	Indfedt 3 forme. Fyld 600 g røremasse i hver form, drys 100 g Meister-Goldback-Crumble ovenpå og bag af.
Meister-Goldback-Crumble (se grundopskrift)	300 g	Efter afbagning stødes tærterne ud af formene og stilles til afkøling.
Vanillecreme: Meister VanilleKrem Vegan Vand, ca. 20 °C	300 g 1.000 g	Vanillecreme: Meister VanilleKrem Vegan piskes sammen med vandet i 3 min. ved hurtig hastighed. Fyld ca. 400 g Vanillecreme på hver tærte og til på køl for at cremen sætter sig.
Frisk frugt/bær efter ønske Meister Gel Neutral	1.200 g 600 g	Læg frisk frugt og bær på tærten efter ønske og glaser med Meister Gel Neutral .
I alt	5.200 g	

Bagetemperatur

190 °C

VEGANSKE OPSKRIFTER

Minitærte „Hindbær-Drøm“

ANTAL: 15

Bagetid
ca. 18 min.



INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Vegansk Kagemasse med Vegan Cake & Muffin (se grundopskrift)	1.050 g	Indfædt en Mini Obstårten-Formenverband , fyld hver form med ca. 70 g kagemasse, drys ca. 15 g Meister-Goldback-Crumble på og bag af.
Meister-Goldback-Crumble (se grundopskrift)	225 g	Efter bagning stødes tærterne ud af formen og stilles til afkøling.
Hindbær-Varmecreme: Meister VanilleKrem Vegan Vand, mindst 65 °C	200 g 575 g	Hindbær-Varmecreme: Meister VanilleKrem Vegan piskes sammen med vandet i ca. 5 min. ved hurtig hastighed.
Meister Goldcreme	125 g	Smelt Meister-Goldcreme , og lad det løbe i cremen som piskes ved middel hastighed i ca. 5 min. til en glat masse.
Meister Frugtfyldning Hindbær	450 g	Rør Meister Frugtfyldning Hindbær sammen med cremen. Sprøjt 90 g Himbeer-Heißcreme på hver tærte med hultyl og stil tærterne på køl for at de kan sætte sig.
Meister Gel Neutral	150 g	Efter tærterne har sat sig glaseres de med Meister Gel Neutral og dekoreres efter ønske.
I alt	2.775 g	

Bagetemperatur

190 °C



Minitærte „Creme-Drøm“

ANTAL: 15

Bagetid
ca. 18 Min.



INGREDIENSER

VÆGT

Vegansk Kagemasse med Vegan Cake & Muffin (se grundopskrift)	1050 g
Meister-Goldback-Crumble (se grundopskrift)	225 g
Meister-Creme-Vegan med Pati Whip Vegan (se grundopskrift)	525 g
Frisk frugt/bær	450 g
Meister Gel Neutral	225 g
I alt	2.475 g

FREMSTILLING

Indfedt en **Mini Obsttörtchen-Formenverband**, fyld hver form med ca. 70 g kagemasse, drys Meister-Goldback-Crumble på og bag af.

Efter bagning stødes tærterne ud af formen og stilles til afkøling.

Efter afkøling sprøjtes 35 g Meister-Creme-Vegan på, læg frisk frugt/bær på efter ønske og stil tærterne på køl for at de kan sætte sig.

Efter tærterne har sat sig glaseres de med **Meister Gel Neutral** og dekoreres efter ønske.

Bagetemperatur 190 °C



VEGANSKE OPSKRIFTER

Grundopskrift:

Vegansk Mørdej

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

Grundopskrift:

Vegansk Persifixfyld

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister Persifix	1.610 g	Meister Persifix og vand røres sammen og hviler ca. 30 min.
Vand	500 g	
I alt	2.210 g	

Vegansk Rådhuskage

Bagetemperatur:
180-190°C

Bagetid
30-35 min.



INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Vegansk mørdej (se grundopskrift)	Efter ønske	Vegansk Mørdej rulles ned på 3 mm og prikkes, stikkes ud med ring Ø 16 cm.
Vegan Cake & Muffin	1.380 g	Alle ingredienser på nær Vegansk Persifixfyld røres sammen til en glat masse. Røretid: 5 – 7 min. Kagemassen blandes med Vegansk Persifixfyld og evt. mandelaroma hvis dette ønskes. 300 g masse fyldes ovenpå mørdejen og smøres jævnt ud. Bag kagerne af.
Olie	480 g	
Vand	550 g	
Vegansk Persifixfyld (se grundopskrift)	590 g	
Vegansk Persifixfyld (se grundopskrift)	1.500 g	Efter afbagning sprøjtes 2 krans af Vegansk Persifixfyld ca. 150 g i alt pr. kage (se billedet).
Meister Frugtfyldning Hindbær		I mellemrummene sprøjtes Meister Frugtfyldning Hindbær 50 g i alt pr. kage. Drys evt. med lidt mandelflager. Kagerne flammes af (ca. 230°C) til de begynder at tage farve. Efter afkøling pensles kagerne med Meister gel .
Mandelflager	500 g	
Meister Gel Neutral	Efter ønske	



Vegansk Drømmekage

Bagetid: 65 - 70 min.



INGREDIENSER

Vegansk Kagemasse med
Vegan Cake & Muffin
(se grundopskrift)

VÆGT

5.000 g

FREMSTILLING

Fordel kagemassen i en papirforet ramme og bag af.

Drømmekagemasse:

Meister Goldback

Brun farin

Vand

Glukose

Vanillesukker

Kokosmel

350 g

600 g

270 g

70 g

22 g

300 g

Drømmekagemasse:

Meister Goldback, brun farin, vand, glukose og vanillesukker koges godt igennem. Kokosmel tilsættes og derefter koges ca. 20-25 min.

Fordel drømmekagemassen på kagen. Bages i 5 min. ved ca. 250°C (husk underplader)

OBS: Bages drømmekagen i en anden form end en ramme, så tilret bagetiden efter formstørrelsen.

I alt

2.775 g

Bagetemperatur

190 °C



We share
your passion

MEISTERMARKEN

Gør opmærksom på dit veganske sortiment

Vi har her lidt forskellige ting, som kan hjælpe dig med at gøre opmærksom på dit veganske sortiment. Social Media Billeder - kontakt os og få dem sendt via mail. Stikker til at sætte i bagværket, klistermærke til at sætte på disken eller døren og en plakat. Derudover tilbyder vores tyske ServiceClub en praktisk form til minitærterne. Formen kan købes ved henvendelse til BÄKO du skal blot oplyse EAN nr. så bestiller BÄKO formen hjem til dig som skaffevare.



Mini-Obsttörtchen-Formenverband

Metalform til minitærter. Med non-stick belægning. Antal kager i en form: 18 stk.
60 min. ved max 250°C.
Mål: ca. L 60 cm, B 40 cm. Mål enkelt kage: Ø 10 cm, H 2,7 cm.
EAN nr.: 4017040.89788.6
Krt: 1 stk.



Plakat DIN A2

Fås ved henvendelse til din
BÄKO eller CSM konsulent.



Social Media billeder



„VEGAN“ stikker til bagværk.
Uddeles så længe lager haves.
Fås ved henvendelse til din CSM
eller BÄKO konsulent.



Klistermærke (18,5 cm)
Uddeles så længe lager haves.
Fås ved henvendelse til din CSM
eller BÄKO konsulent.

Køb ingredienserne hos BÄKO DANMARK

CSM produkt	BÄKO varenr.	CSM produkt	BÄKO varenr.	CSM produkt	BÄKO varenr.
Vegan Cake & Muffin	215046	Meister Goldback	380098	Meister Fruftf. Kirsebær extra	220793
Pati Whip Vegan	221214	Meister Goldcreme	380102	Meister Fruftf. Jordbær	220776
Meister Vanillekrem Vegan	221218*	Meister Schokofix	220701	Meister Fruftf. Hindbær	220797
Meister Persifix	210305	Boeson Bagepulver	210217	Meister Gel Neutral	220702*
Meister Mürbteigfix	4017040. 42525.6**				

*bestillingsvare

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

CSM Ingredients

Marsvej 26 | 6000 Kolding
Tlf.: +45 6341 8300

| www.csmingredients.com

Forhandles af:

