

We share
your passion

MEISTERMARKEN

VEGANSKE STÆNGER



Scan QR koden og se en
lille film, hvor
prøvebager Per Frantsen
viser lidt om veganske
stænger.

Veganske stænger

Fremstil danskernes yndlingsstænger i rene veganske udgaver uden at gå på kompromis med smag og kvalitet. Du får her grundopskrifterne på vores veganske gærdej, veganske koldcreme samt vores veganske remonce. Ud fra disse 3 kan du let og rationel fremstille de stænger du ved dine kunder elsker - med kanel, pistacie eller hvad du nu selv ønsker.

Grundopskrift: 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: Æltetid ca. 2 min. langsomt, ca. 5 min. hurtigt
I alt	19.400 g	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.

Grundopskrift: Vegansk remonce

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

Grundopskrift: VanilleCreme Vegan

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

Køb ingredienserne hos BÄKO DANMARK

CSM produkt	BÄKO varenr.
Meister Supra Hefeteig	220786
Meister Goldback	380098
Meister Persifix	210305
Meister VanilleKrem Vegan	221214



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



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