

*We share
your passion*

MEISTERMARKEN

MEISTER SAHNESSA

Fromagepulver til lækre tærter,
mousser og desserter



MEISTER SAHNESSA

Meister Sahnessa er en serie fromagepulver fra Meistermarken. Produkterne er særdeles velegnet til fremstilling af flødekager, lagkager, fromage/moussetærter og -snitter. Serien findes i flere smagsvarianter.

Fordele:

- Nem håndtering
- Er velegnet til frost
- Giver et flot snit
- Gelatinen i produkterne er baseret på okse
- Kan også benyttes som smags giver i kagemasse
- Kan benyttes til geléfremstilling (se f.eks. Hindbær/Pistaciekage side 4)

CSM Service-Club

Produkter fra CSM Service-Club kan bestilles via BÄKO DANMARK ved oplysning om EAN nr. Produkterne er skaffevarer.



Alu-Ramme med styreskinne.

Mål: ca. L 58 cm, B 40 cm, H 5 cm
EAN nr.: 4000492.00880.1
Krt: 2 stk.

Mål: ca. L 58 cm, B 20 cm, H 5 cm
EAN nr.: 4000492.05781.6
Krt: 2 stk.

Skrabeskinne

Mål: 500 x 60 mm
EAN nr.: 4017040.04258.3
Krt: 1 stk.

Et overblik over vores fromagepulvere:

 SAHNESSA CHEESECAKE 3 kg. karton, varenr.: 220826 10 kg. karton, varenr.: 220066	 SAHNESSA YOGHURT 3 kg. karton, varenr.: 220827	 SAHNESSA NEUTRAL 3 kg. karton, varenr.: 220060 10 kg. karton, varenr.: 220063
 SAHNESSA CITRON 3 kg. karton, varenr.: 220069	 SAHNESSA HASSELNØD 3 kg. karton, varenr.: 220064	 SAHNESSA CHOKOLADE 3 kg. karton, varenr.: 220065
 SAHNESSA JORDBÆR 3 kg. karton, varenr.: 220062	 SAHNESSA ORANGE 3 kg. karton, varenr.: 220072	 SAHNESSA HINDBÆR 3 kg. karton, varenr.: 220068
		 SAHNESSA VANILLE 3 kg. karton, varenr.: 220829

Køb ingredienserne hos BÄKO DANMARK

CSM produkt	BÄKO varenr.:	CSM produkt	BÄKO varenr.:	CSM produkt	BÄKO varenr.:
Meister Persifix	210305	Meister Frugtfyld. Appelsin	221141*	Marguerite Miroir Neutre	221080
Meister eisella Haselnuss	210587*	Meister Frugtfyld. Hindbær	220797	Marguerite Pralin Croquant	221085*
American Brownie	214098	Meister Frugtfyld. Abrikos	221032*	Boeson Bagepulver	210217
Extra Moist Cake Mix Plain	212991	Meister Frugtfyld. Jordbær	220776	Meister Goldback	380098
Meister Mürbteigfix	210316*	Am. Choc. Chuncks White	214104	Meister Goldcreme	380102

*bestillingsvare

GRUNDOPSKRIFTER:

Mørdej m/Meister Mürbteigfix

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister Mürbteigfix	1.000 g	Alle ingredienser køres sammen og mørdejen sættes på køl for at sætte sig.
Meister Goldback eller smør	400 g	
Æg eller vand	100 g	
I ALT	ca. 1.500 g	

Mazarinmasse m/Meister Persifix

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister Persifix	1.250 g	Meister Persifix, sukker, Meister Goldcreme/smør og hvedemel røres sammen. Når massen er kørt sammen tilsættes æg og vand lidt ad gangen under omrøring.
Sukker	830 g	
Meister Goldcreme eller smør	830 g	
Æg	670 g	
Vand	250 g	
Hvedemel	85 g	
I ALT	ca. 3.915 g	

Miroir Glaze m/Marguerite Miroir Neutre

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Vand	375 g	Coverturechokoladen hakkes. Gelatineblade sættes i blød ca. 5 min. i koldt vand. Vand og glukosesirup koges op, gelatineblade tilsættes og koges under omrøring, til glukosen og gelatinebladene er opløste.
Glukosesirup	625 g	
Gelatineblade	ca. 3 - 5 stk.	
Hvid couverturechokolade	1.250 g	Den kogende sukkerlage hældes over den hakkede couverturechokolade og røres til chokoladen er smeltet. Marguerite Miroir Neutre og ønskede pastafarve tilsættes og røres forsigtigt sammen. Glazen varmes nu op til ca. 40°C og stavblendes nænsomt så dannelse af luftbobler undgås/minimeres til glazen er blank og skinnende. Ønskes glazen mindre transparent kan der tilsættes hvid farve.
Marguerite Miroir Neutre	1.250 g	
Pastafarve efter eget valg	efter ønske	
I ALT	ca. 3.500 g	

Makroner med Meister Persifix

Grundopskrift

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Meister Persifix	1.000 g	Meister Persifix røres sammen med sukker og æggeghvider til en homogen masse. Ovn temperatur: ca. 180°C
Sukker	2.000 g	
Æggeghvider	550-600 g	

Hindbær-/pistaciekage - 10 stk.

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Mørdej m/Meister Mürbteigfix (se grundopskrift)	1.500 g	Mørdej: Mørdej rulles ned på 3 mm i kantplade (40 x 60 cm)
Mazarinmasse m/Meister Persifix (se grundopskrift)	3.915 g	Mazarinmasse: Hakkede pistacienødder eller hasselnøddeflager samt pistaciearoma tilsættes mazarinmassen sammen med de øvrige tørre ingredienser og margarine/smør (se grundopskrift). Mazarinmassen fyldes ovenpå mørdejen og der bages af.
Pistacienødder, hakkede eller hasselnøddeflager	200 g	Ovntemperatur: ca. 180°C
Pistaciearoma	efter ønske	Bagetid: ca. 45-50 min.
Meister Frugtfyld Hindbær	500 g	Efter afkøling udstikkes stykker af mazarinpistaciebunden med rund, glat udstikker Ø 11,5 cm. På hvert stykke smøres 50 g Meister Frugtfyldning Hindbær og ovenpå lægges 30 g groft knuste makroner (se grundopskrift).
Makroner med Meister Persifix, groft knuste (se grundopskrift)	300 g	
Hindbærmousse:		Hindbærmousse:
Piskefløde	2.070 g	Piskefløden piskes til let flødeskum.
Meister Sahnessa Hindbær	520 g	Meister Sahnessa Hindbær røres ud i vandet og blandes sammen med flødeskummet.
Vand	415 g	10 stk. ringe Ø 16 cm stilles på plader. I midten af ringen placeres pistaciebunden og 300 g hindbærmousse afvejes i hver ring, stød evt. ringen lidt så moussen fordeles jævnt i ringen uden luftlommer. Glattes derefter så overfladen bliver jævn. Kagerne fryses.
Hindbærgelé:		Hindbærgelé:
Marguerite Miroir Neutre	500 g	Marguerite Miroir Neutre varmes op til ca. 30-35°C. Meister Sahnessa Hindbær og vand røres sammen og blandes med gelen.
Meister Sahnessa Hindbær	100 g	Ringene fjernes og overfladen pensles med hindbærgelé. Ønskes geleen mere rød kan man tilsætte ekstra farve.
Vand	125 g	Chokolade bånd sættes om kagen.
I ALT	ca. 10.145 g	



Citrontærte - 10 stk.

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Mørdej m/Meister Mürbteigfix (se grundopskrift)	1.500 g	Mørdej: Alle ingredienser køres sammen og mørdejen sættes på køl for at sætte sig. Mørdej rulles ned på 3 mm i kantplade (40 x 60 cm)
Mazarinmasse m/Meister Persifix (se grundopskrift)	3.915 g	Mazarinmasse: Meister Sahnessa Citron tilsættes mazarinmassen. Mazarinmassen fyldes ovenpå mørdejen og der bages af.
Meister Sahnessa Citron	165 g	Ovntemperatur: ca. 180°C
Meister Frugtfyld Hindbær eller Meister Frugtfyld Abrikos	500 g	Bagetid: ca. 45-50 min. Efter afkøling udstikkes stykker af citronmazarinbunden med rund, glat udstikker Ø 11,5 cm. På hvert stykke smøres 50 g Meister Frugtfyldning Hindbær eller Meister Frugtfyldning Abrikos .
Citronmousse: Piskefløde	2.070 g	Citronmousse: Piskefløden piskes til let flødeskum.
Meister Sahnessa Citron	520 g	Meister Sahnessa Citron røres ud i vandet og blandes sammen med flødeskummet.
Vand	415 g	10 stk. ringe Ø 16 cm stilles på plader. I midten af ringen placeres en citronmazarinbund og 300 g citronmousse afvejes i hver ring, stød evt. ringen lidt så moussen fordeles jævnt i ringen uden luftlommer. Glattes derefter så overfladen bliver jævn. Kagerne fryses.
Miroir Glaze m/Marguerite Miroir Neutre (se grundopskrift)	3.500 g	Miroir Glaze: Tilsæt gul pastafarve til glazen efter ønske.
Gul pastafarve	efter ønske	De frosne kager tages ud af formene og overtrækkes med glaze.
I ALT	ca. 12.585 g	



Vanilje-/jordbærkage - 10 stk.

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Jordbærbund:		Jordbærbund:
Extra Moist Cake Mix Plain	1.500 g	Alle ingredienser på nær Am. Choc. Chunks White røres sammen ved middel hastighed i ca. 4 min. En høj kantplade (58x40x5) fedtes og beklædes med bagepapir. Massen smøres jævnt ud, drys med Am. Choc. Chunks White og bag af.
Æg	525 g	Ovntemperatur: 170-180°C
Olie	450 g	Bagetid: ca. 45-50 min.
Vand	420 g	Køl bunden af. Efter afkøling udstikkes stykker af jordbærbunden med rund glat udstikker Ø 11,5 cm.
Meister Sahnessa Jordbær	50 g	
Evt. rød pastafarve	efter ønske	
Am. Choc. Chunks White	400 g	
Jordbærkonfit:		Jordbærkonfit:
Meister Frugtfyld. Jordbær	1.500 g	Meister Frugtfyldning Jordbær blendes godt, så den er glat og fri for hele bær.
Vand, ca. 60°C	250 g	Vand og Meister Sahnessa Neutral røres sammen og blandes godt med den blandede frugtfyldning.
Meister Sahnessa Neutral	200 g	Afvej 120 g i forme el. ringe (ca. Ø 10 - 11 cm) og smøres ud så konfit er jævnt og ensartet fordelt i ringen og fryses.
		Eller kantplade (58 x 40 x 5 cm.) beklædes med silikonepapir, plastik el. andet, konfit hældes ovenpå og jævnes plant i kantpladen. Fryses og stikkes derefter ud med glat udstikker (Ø 10-11 cm), der må påregnes lidt spild med sidstnævnte metode.
Vaniljemousse:		Vaniljemousse:
Piskefløde	2.070 g	Fløden piskes til flødeskum. Vand og Meister Sahnessa Vanilje røres sammen og blandes med flødeskummet.
Vand	520 g	10 stk. ringe Ø16 cm. stilles på plader. I midten af hver ring placeres en jordbærbund og 150 g vaniljemousse afvejes/sprøjtes i hver ring, stød evt. ringen lidt så moussen fordeles jævnt i ringen og så moussen dækker jordbærbunden. Ovenpå lægges en frosnen jordbærkonfit.
Meister Sahnessa Vanilje	415 g	Ovenpå sprøjtes den resterende vaniljemousse (150 g) og glattes af i ringen, kagerne stødes let for at mindske luft lommer, glattes derefter så overfladen bliver jævn. Kagerne fryses.
		De frosne kager tages ud af ringene og overtrækkes med Marguerite Miroir Neutre .
Marguerite Miroir Neutre	Efter ønske	Dekoreres efter ønske - se evt. billedet
I ALT	ca. 8.300 g	



Hasselnøddetærte m/Pralin Croquant - 12 stk.

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Nøddebund: Sukker Meister Persifix Æggehvider Meister eisella Haselnuss Boeson Bagepulver	720 g 615 g 515 g 495 g 35 g	Nøddebund: Alle ingredienser røres sammen. Ønskes en blødere konsistens kan der tilsættes yderligere æggehvider. En høj kantplade (58x40x5) fedtes godt og beklædes med bagepapir. Massen smøres jævnt ud og afbages. Ovntemperatur: 175-180°C Bagetid: ca. 40-45 min. med åbent spjæld Køl bunden af.
Meister Frugtfyld. Hindbær Marguerite Pralin Croquant	400 g 600 g	Ovenpå på den afkølede nøddebund smøres Meister Frugtfyld. Hindbær. Marguerite Pralin Croquant smeltes og smøres udover hindbærfrugtfyldningen.
Hasselnøddemousse: Piskefløde Vand Meister Sahnessa Haselnuss	2.000 g 500 g 400 g	Hasselnøddemousse: Fløden piskes til flødeskum. Vand og Meister Sahnessa Haselnuss røres sammen og blandes med flødeskummet. Moussen smøres jævnt og ensartet ud på bunden og fryses.
Miroir Glaze m/Marguerite Miroir Neutre (se grundopskrift) OBS: erstat hvid couverturechokolade med mælkechokolade	3.500 g	Miroir Glaze: Se grundopskriften og erstat den hvide couverturechokolade med samme mængde mælkechokolade. Den frosne kage tages ud af formen og overtrækkes med glaze. Kagen kan nu deles ud i ønskede størrelse og dekoreres efter ønske. Kagerne på billedet er først delt i 6 firkanter og derefter halveret så der af rammen kommer 12 trekanter.
I ALT	ca. 9.780 g	



Choko-/appelsinkage

INGREDIENSER	VÆGT	FREMSTILLING
Browniebund:		Browniebund:
American Brownie	3.000 g	Bland American Brownie med Meister Sahnessa Appelsin. Tilsæt vandet langsomt under omrøring og rør ca. 1 min mere til massen er ensartet og uden klumper. En høj kantplade (58x40x5) fedtes godt og beklædes med bagepapir. Massen smøres jævnt ud og bag af.
Vand	750 g	Ovntemperatur: 175-180°C
Meister Sahnessa Appelsin	60 g	Bagetid: ca. 30-35 min.
Choko-/appelsinmousse:		Choko-/appelsinmousse:
Piskefløde	2.000 g	Fløden piskes til flødeskum. Vand og Meister Sahnessa Chokolade og Appelsin røres sammen og blandes med flødeskummet.
Vand	500 g	Moussen smøres jævnt og ensartet ud på afkølede browniebund og sættes på frys.
Meister Sahnessa Chokolade	270 g	
Meister Sahnessa Appelsin	130 g	
Appelsinpuré:		Appelsinpuré:
Meister Frugtfyld. Appelsin	1.230 g	Vand og Meister Sahnessa Neutral røres sammen og blandes godt med Meister
Vand, ca. 60°C	330 g	Frugtfyldning Appelsin. (Tip: Frugtfyldningen kan blandes før Meister Sahnessa og vand
Meister Sahnessa Neutral	220 g	tlsættes, hvis konsistensen ønskes mere glat og fri for frugtkød)
		Pureen smøres på den frosne bund i et ensartet lag, fryses til pureen har sat sig, deles derefter i ønskede størrelser.
I ALT	ca. 8.490 g	

