

Gyümölcsöző ÍZÖZÖN!

2019. november 4 – december 23.



Minden 50 kg Meister vagy Delfia gyümölcstöltelék vásárlása után 10.000 Ft értékű kedvezményt kap bármely Békás által forgalmazott termékre.

Az akciós időszakban vásárolt összes Meister és Delfia gyümölcstöltelék mennyisége után jár a kedvezmény (a vásárolt mennyiségek összeadódnak).

A kedvezmény beváltható

2020. január 1 – március 31. között.

Minden minimum nettó 50.000 Ft értékű vásárlás esetén 10.000 Ft számlavégi kedvezményt biztosítunk.

Delfia *Meister*

Promócióban szereplő gyümölcsöltelések:

Meister Delfia

- Újdonságaink: Meister Karácsonyi Töltelék – karácsonyi szezonális termék •
- Meister Fügetöltelék– karácsonyi szezonális termék • Meister Narancstöltelék •
- Meister Erdeigyümölcs töltelék • Meister Málnatöltelék • Meister Meggytöltelék •
- Meister Szilvatöltelék •
- Delfia Almatöltelék • Delfia Meggytöltelék • Delfia Narancs Multikrém •
- Delfia Sárgabarack töltelék •

Karácsonyi Muffin

Örök kedvenc az ünnep gazdag ízeivel

Recept 24 db 100 g-os muffinhoz

Tészta: 1240 g **American Cake & Muffin Mix**
454 g tojás
435 g olaj
270 g víz

Töltelék: 400 g **Meister Karácsonyi Töltelék** vagy **Meister Fügetöltelék**

Mindösszesen: 2799 g

A tészta összetevőit habverő géppel lassú fordulaton 3-5 percig egyenmővé keverjük, majd muffin formákba töltjük (100 g). A tetejükre 16 g Meister Karácsonyi Tölteléket vagy Meister Fügetölteléket teszünk 180°C-on, gőzmentes sütőben 25-30 perc alatt készre sütjük. Kihűlés után karácsonyi szóródíszekkel dekoráljuk.



Csendes Éjszelet

Gyümölcsös csokis karácsonyi íz bomba

Recept 20 db 100 g-os szelethez

Tészta: 780 g **American Cake & Muffin Dark Mix**
285 g tojás
280 g olaj
170 g víz

Töltelék: 400 g **Meister Karácsonyi Töltelék** vagy **Meister Narancstöltelék**

Dekoráció: 300 g étcsokoládé

Mindösszesen: 2215 g

A tészta összetevőket habverő géppel lassú fordulaton 2-3 percig keverjük. A masszát egyenletesen elsimítjuk egy magasított falú 60x20 cm sütőformában és 180°C-on, gőzmentes sütőben 20-30 perc alatt készre sütjük. A kihűlés után, hosszában ketté vágjuk és a gyümölcsöltelék felével összetöltjük. A töltelék másik felét a tetejére kenjük és áthúzzuk olvasztott csokoládéval, majd karácsonyi díszekkel dekoráljuk és felszeleteljük.



Angyalok Kedvence

Ünnepi gyümölcsös csiga – kelt, töltött

Recept 100 db 80 g-os termékhez

Tészta: 3690 g búzalist (BL-55)
185 g élesztő
100 g **Meister Kelttészta Mix**
100 g **Meister Venus sütőmargarin**
250 g cukor
1840 g víz

Töltelék: 2200 g **Meister Karácsonyi Töltelék** vagy **Meister Fügetöltelék**

Dekoráció: 200 g dekor cukor

Mindösszesen: 9465 g

Az összetevőkből 2 perc lassú, 5 perc gyors fokozaton tésztát dagasztunk, 10 percig érni hagyjuk, majd 3 mm vastag téglalappá nyújtjuk és rákenjük a tölteléket. Feltekerjük csigának, felszeleteljük és sütőlemezre tesszük. 36°C-on 80%-os páratartalom mellett 50-60 percig kelesztjük, majd megszórjuk a dekor cukorral és 180-190°C-os kemencében 13-15 perc alatt készre sütjük.



CSM Bakery Kft.

1239 Budapest, Ócsai út 5.

Tel.: (36-1) 421-2010 | Fax: (36-1) 421-2004

info.magyarorszag@csmbakerysolutions.com



connecting the
world of baking™