

*Wspieramy
Twoją pasję.*

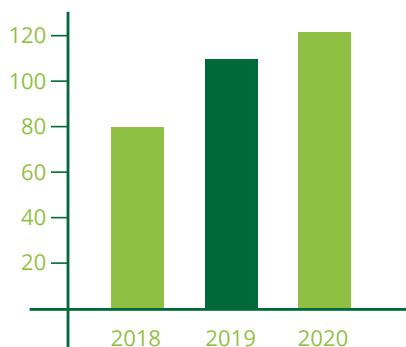
MEISTERMARKEN

Świat czystej przyjemności!

Dzięki naszym produktom
każdy przepis może stać się wegańskim!



ROSNĄCY MEGATREND



+50%



Konsumenci poszukują zrównoważonych i zdrowych produktów. Wegetarianizm i weganizm to trendy o najsilniejszym wpływie na zwyczaje żywieniowe Polaków w ostatnim dziesięcioleciu.

W krajach Europy Zachodniej co szósty nowy produkt wprowadzany do sprzedaży jest wegański!

Na polskim rynku dostępnych jest **więcej niż kiedykolwiek wcześniej wegańskich produktów.**

TREND ROŚNIE W GÓRĘ!

Megatrend, o którym jest głośno w mediach na całym świecie.

Weganizm wspierają gwiazdy filmowe, znani sportowcy, działacze na rzecz ochrony praw zwierząt. Jest najbardziej popularny wśród pokolenia Z i millenialsów w grupie wiekowej 18 - 34 lata oraz mieszkańców największych miast. Fleksitarianie, wegetarianie i weganie, wszyscy oni zaliczają się do **szerekiej grupy docelowej** artykułów wegańskich¹.



NAJWAŻNIEJSZE POWODY DECYDUJĄCE O WYBORZE DIETY WEGETARIAŃSKIEJ/WEGAŃSKIEJ²:



61%
środowisko



58%
zdrowie



27%
zasoby



26%
troska o zwierzęta

Konsumenci decydują się na wegański styl życia w szczególności ze **względów etycznych i zdrowotnych**. Ich wysoka świadomość środowiska, zdrowia i troska o zwierzęta pokazuje, że są to ważne tematy w długoterminowej perspektywie dla całego społeczeństwa.

JUŻ TERAZ WPROWADŹ DO SWOJEJ OFERTY SŁODKIE WEGAŃSKIE WYPIEKI!

Źródło:

1. FMCG Guru Bakery 2019; Deloitte 2020
2. FMCG Guru Bakery 2019

ROSNĄCY MEGATREND

Weganie nie muszą już iść na kompromis w kwestii smaku.

To doskonała alternatywa dla tradycyjnych ciast!
Oto nasze nowości:



VEGAN CAKE & MUFFIN

Mieszanka do produkcji wegańskich ciast ucieranych, muffinów i ciast z blachy.

100% mieszanki – wystarczy dodać olej i wodę

Łatwa i pewna produkcja wegańskich wypieków.

Bogate możliwości zastosowania

Przeznaczona do ciast ucieranych, muffinów i ciast z blachy.

Clean Label
Nie zawiera oleju palmowego

Spełnia wymogi konsumentów odnośnie naturalności i zrównoważonego rozwoju.

Produkt odpowiedni dla wegan

Daje możliwość wyróżnienia Twojej oferty na tle konkurencji z tradycyjną ofertą ciast oraz zdobycia nowych klientów.

Nazwa produktu	Numer produktu	Opakowanie
Vegan Cake & Muffin	202275	Worek 10 kg

PATI WHIP VEGAN

Roślinny krem do ubijania przeznaczony do nadzień i dekoracji.

Roślinny krem do ubijania

Szybkie i łatwe ubijanie. Idealnie sprawdzi się jako wegańskie nadzienie i do dekoracji.

Idealny zamiennik śmietany

O rewelacyjnej objętości ubijania i dużej sztuywności.

Pełny, kremowy smak

Doskonały do pysznych, uniwersalnych zastosowań w wypiekach wegańskich.

Produkt odpowiedni dla wegan

Daje możliwość wyróżnienia Twojej oferty na tle konkurencji z tradycyjną ofertą ciast oraz zdobycia nowych klientów.

Nazwa produktu	Numer produktu	Opakowanie
Pati Whip Vegan	211090	Karton 12 x 1 l



Nowość



MEISTER VANILLEKREM VEGAN

Krem cukierniczny w proszku do sporządzenia na zimno kremów wegańskich.

100% mieszanki – wystarczy dodać wodę

Łatwa i pewna produkcja wegańskich nadzień.

Z naturalnym aromatem wanilii Bourbon

Pełny, waniliowy smak.

Nie zmienia swej konsystencji podczas pieczenia i krojenia

Przeznaczony do rozmaitych zastosowań – wyrobów pieczonych i niepieczonych.

Produkt odpowiedni dla wegan

Daje możliwość wyróżnienia Twojej oferty na tle konkurencji z tradycyjną ofertą ciast oraz zdobycia nowych klientów.

Nazwa produktu	Numer produktu	Opakowanie
Meister VanilleKrem Vegan	232145	Worek 10 kg



BEZ LAKTOZY



BEZ MIODU



BEZ JAJEK














PRAWDZIWIY
SMAK BEZ
KOMPROMISÓW



ROSNĄCY MEGATREND/RECEPTURY

Wegańskie są także ...

... nasze ciasto orkiszowe z prądawnymi zbożami, mieszanka American Cookie oraz nadzienia owocowe, margaryny. Razem z naszymi nowościami to idealne rozwiązania dla szerokiego asortymentu słodkich wegańskich wypieków.

Nazwa produktu	Opis produktu	Nr art.	Opakowanie	
Meister Nadzienie Tropical	Nadzienie owocowe z ananasów, brzoskwiń, moreli, marakui, gotowe do użycia. Zawiera kawałki owoców. Można spożywać bez pieczenia. Produkt odpowiedni dla wegan.	221500	wiadro 6 kg	
Meister Nadzienie Orange	Nadzienie pomarańczowe, gotowe do użycia. Wyróżnia je doskonała konsystencja oraz intensywny smak dojrzałej, soczystej pomarańczy. Produkt odpowiedni dla wegan.	221503	wiadro 6 kg	
Meister Nadzienie owocowe Blueberry	Nadzienie borówkowe z kawałkami owoców. Odporne na pieczenie i zamrażanie, nadaje się do spożycia bez pieczenia. Produkt odpowiedni dla wegan.	221504	wiadro 6 kg	
Meister Nadzienie Śliwkowe	Nadzienie owocowe z kawałkami owoców, autentyczny smak śliwek. Toleruje pieczenie i zamrażanie. Produkt odpowiedni dla wegan.	221507	wiadro 6 kg	
Meister Nadzienie Malinowe	Nadzienie owocowe, gotowe do użycia. Doskonały smak dzięki wysokiej zawartości owoców. Odporne na pieczenie i zamrażanie. Produkt odpowiedni dla wegan.	221506	wiadro 6 kg	
Meister Ciasto Orkiszowe	Charakteryzuje się delikatnym, słodkim, lekko orzechowym smakiem orkisz, zawiera samopszę, płaskurkę i khorasan. Produkt odpowiedni dla wegan.	202066	worek 15 kg	
American Cookie	Mieszanka do wypieku cookies, niezwykle wszechstronna, do wypieku różnych rodzajów ciastek cookie, bazy do ciast na kruchym cieście. Produkt odpowiedni dla wegan.	202055	worek 10 kg	
Bake Cream	Margaryna roślinna do kremów i pieczenia. Produkt odpowiedni dla wegan.	301020	Baton 8 x 2,5 kg	
Bake 70	Tłuszcz roślinny, 70%. Produkt odpowiedni dla wegan.	301000	Baton 8 x 2,5 kg	
Bake 80	Margaryna roślinna do kremów i pieczenia. Produkt odpowiedni dla wegan.	301010	Baton 8 x 2,5 kg	
Bake Puff	Margaryna roślinna, do ciasta duńskiego i francuskiego. Produkt odpowiedni dla wegan.	301030	Baton 5 x 2 kg	
Bake Frytura	Tłuszcz do smażenia i pieczenia. Produkt odpowiedni dla wegan.	311000	10 kg	
Extra Grün	Polepszcz szczególnie polecany do słodkich ciast drożdżowych i pączków. Produkt odpowiedni dla wegan.	102040	worek 25 kg	

Ciasto wegańskie

Receptura podstawowa

Składniki	Masa	Sposób przygotowania
Vegan Cake & Muffin	1.000 g	Wszystkie składniki mieszać płaskim mieszadłem lub grubą rózgą ze średnią prędkością do uzyskania gładkiej masy. Czas mieszania: 5 - 7 minut.
Olej roślinny	350 g	
Woda	400 g	
Masa całkowita:	1.750 g	

Wegańskie ciasto kakaowe

Receptura podstawowa

Składniki	Masa	Sposób przygotowania
Vegan Cake & Muffin	1.000 g	Wszystkie składniki mieszać płaskim mieszadłem lub grubą rózgą ze średnią prędkością do uzyskania gładkiej masy. Czas mieszania: 5 - 7 minut.
Kakao w proszku	100 g	
Olej roślinny	350 g	
Woda	500 g	
Masa całkowita:	1.950 g	

Wegański krem waniliowy

Receptura podstawowa

Składniki	Masa	Sposób przygotowania
Meister Vanillekrem Vegan	350 g	Meister Vanillekrem Vegan wymieszać z wodą ręcznie lub ubijaczką na średnich obrotach przez 1 - 2 minut do uzyskania gładkiej masy. W zależności od pożądanej gęstości ilość Meister Vanillekrem Vegan można zwiększyć nawet do 400 g.
Woda	1.000 g	
Masa całkowita:	1.350 g	

Wegański krem deserowy

Receptura podstawowa

Składniki	Masa	Sposób przygotowania
Meister Vanillekrem Vegan	400 g	Meister Vanillekrem Vegan , ubijać z cukrem, wodą przez około 3 minuty i pozostawić na około 30 minut. Bake Cream ubijać przez około 5 minut na średnich obrotach. Dodać Vanillekrem i wymieszać. Masa 1 litra wynosi około 480 g.
Cukier	200 g	
Woda	1.000 g	
Margaryna Bake Cream	1.000 g	
Masa całkowita:	2.600 g	

Wegański krem waniliowy do tortów

Receptura podstawowa

Składniki	Masa	Sposób przygotowania
Pati Whip Vegan	1.000 g	Ubijamy Pati Whip Vegan na szybkich obrotach przez 3-5 minut. Oddzielnie ubijamy Meister Vanillekrem Vegan z wodą. Następnie łączymy obydwie masy do uzyskania gładkiej konsystencji.
Woda	1.000 g	
Meister Vanillekrem Vegan	400 g	
Masa całkowita:	2.400 g	

RECEPTURY PODSTAWOWE

Wegańskie ciasto kruche

Receptura podstawowa

Składniki	Masa	Sposób przygotowania
American Cookie	1.000 g	Wszystkie składniki wyrabiać na gładką masę. Porada: Aby uzyskać bardziej plastyczne ciasto, można dodać 20 g mąki sojowej.
Margaryna Bake 80	300 g	
Woda	100 g	
Masa całkowita:	1.400 g	

Kruszonka z kakao

Receptura podstawowa

Składniki	Masa	Sposób przygotowania
Margaryna Bake 80	2.500 g	Bake 80 z cukrem wyrabiać na gładką masę. Mąkę pszenną przesiać razem z proszkiem do pieczenia i kakao w proszku, a następnie całość przerobić na kruszonkę.
Cukier	2.500 g	
Mąka pszenna typ 550	3.750 g	
Proszek do pieczenia	20 g	
Kakao w proszku	175 g	
Masa całkowita:	8.945 g	

Kruszonka

Receptura podstawowa

Składniki	Masa	Sposób przygotowania
Margaryna Bake 80	2.500 g	Bake 80 z cukrem wyrabiać na gładką masę, następnie z mąką pszenną i proszkiem do pieczenia przerobić na kruszonkę. Kruszonkę następnie można przesiać przez sito.
Cukier	2.500 g	
Mąka pszenna typ 550	3.750 g	
Proszek do pieczenia	30 g	
Masa całkowita:	8.780 g	

Wegańskie ciasto drożdżowe

Receptura podstawowa

Składniki	Masa	Sposób przygotowania	
Mąka pszenna typ 550	10.000 g	Składniki intensywnie miesić wyrabiając ciasto. Czas miesienia na wypieki sztukowe i foremkowe (dobrze wymiesione): W młynarce spiralnej: około 2 minuty mieszać, około 7 minut miesić w spiralnej z przekładką: około 2 minuty mieszać, około 5 minut miesić Czas miesienia na ciasta w blachach: W młynarce spiralnej: około 3 minuty mieszać, około 3 minuty miesić w spiralnej z przekładką: około 3 minuty mieszać, około 2 minuty miesić Temperatura ciasta: 25 - 26 °C Czas spoczynku: około 15 minut.	
Extra Grün	100 g		
Margaryna Bake 80	1.200 g		
Cukier	1.000 g		
Drożdże	600 g		
Sól	80 g		
Woda, około	4.600 g		
Masa całkowita:	17.580 g		

Pączki wegańskie

Receptura podstawowa

Składniki	Masa	Sposób przygotowania	
Mąka pszenna typ 500	10.000 g	Po spoczynku ciasta, obróbkę i kształtowanie przeprowadzić według stosowanych metod w zakładzie lub podanych niżej zaleceń. Fermentacja: około 50 minut, po czasie rozrostu końcowego przed smażeniem doprowadzić kęsy do osuszenia zewnętrznej powierzchni ciasta. Miesienie: Intensywne, Czas miesienia: 2 minuty wolne obroty, 6 minut obroty szybkie. Temperatura ciasta: 26 °C. Spoczynek ciasta: 10 minut Temperatura smażenia: około 175 - 180 °C. Czas smażenia: około 6 minut. Nadziewanie: nadzienia owocowe, kremy odpowiednie dla diety wegańskiej. Dekoracja: Dekoracja produktami odpowiednimi dla diety wegańskiej: lukier, pomada, glazura lub cukier nietopliwy.	
Extra Grün	100 g		
Drożdże	600 g		
Margaryna Bake 80	1.000 g		
Cukier	1.000 g		
Sól	100 g		
Woda, około	4.000 g		
Kurkuma	1 g		
Masa całkowita:	16.801 g		

Czas pieczenia:
około 16 Min.



Wegańskie Tartaletki owocowe

Ilość sztuk: 20

Składniki	Masa
Masa percepanowa	850 g
Ciasto kruche, wegańskie z American Cookie (patrz receptura podstawowa)	400 g
Czekolada vege	60 g
Nadzienie kremowe:	
Meister Vanillekrem Vegan	125 g
Woda	400 g
Maliny lub jagody	400 g
Meister Gel Neutral	100 g
Masa całkowita:	2.335 g

Sposób przygotowania

Przygotować masę percepanową.

Ciasto kruche rozwałkować na grubość około 3,5 mm i nakłuć. Następnie wyciąć 20 korpusów (Ø 7,5 cm) i umieścić na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Nadziewać tyłką gwiazdową (Ø 10 mm) i wypiekać. Rozpuścić czekoladę vege i rozłożyć na tartaletki.

Nadzienie kremowe:

Meister VanilleKrem Vegan z wodą mieszać na 3 biegu przez 3 minuty. Nadziewać 25 g kremu na każdą tartaletkę, ułożyć na wierzchu maliny lub jagody i ostudzić. Po schłodzeniu nabłyszczać za pomocą **Meister Gel Neutral**.

Temperatura pieczenia: 190 °C (50 °C poniżej temperatury dla bułek)





Czas pieczenia:
około 12 Min.



Bułeczki cynamonowe

Liczba sztuk: 30

Składniki	Masa	Sposób przygotowania
Płatki cynamonowe Wegańskie ciasto drożdżowe z Extra Grün (patrz receptura podstawowa)	200 g 2.000 g	Do ciasta drożdżowego dodać płatki cynamonowe, zamiesić, zaokrąglić i na chwilę odstawić do odprężenia. Podzielić ciasto (na 30 sztuk), zaokrąglić i uformować według przyjętego sposobu. Przy 3/4 gary z niewielką ilością pary wypiekać z otwartym cugiem (ostatnie 2 minuty). Po upieczeniu posmarować ciastka Meister Gel Neutral .
Masa całkowita:	2.200 g	

Temperatura pieczenia:

200 °C (40 °C poniżej temperatury dla bułek)

Czas pieczenia:
około 20 Min.



Szwarcwaldzkie muffiny

Liczba sztuk: 24



Składniki

Masa

Wegańskie ciasto z kakao z Vegan Cake & Muffin (patrz receptura podstawowa)	960 g
Kruszonka z kakao (patrz receptura podstawowa)	120 g
Nadzienie wiśniowe	480 g
Krem:	
Meister Vanillekrem Vegan	75 g
Woda	175 g
Likier wiśniowy	100 g
Pati Whip Vegan	500 g
Wiórki czekoladowe	50 g
Masa całkowita:	2.460 g

Sposób przygotowania

Każdą papierową foremkę na muffinki (ok. 75 g) napełnić po 40 g ciasta, posypać 5 g kruszonki kakao-wej i wypiekać. Po schłodzeniu dodać 20 g nadzienia wiśniowego.

Krem: Meister Vanillekrem Vegan z wodą ubijać na szybkich obrotach przez około 3 minuty. **Pati Whip Vegan** ubijać przez 1 minutę na średnich obrotach i około 2 minuty na szybkich obrotach. Następnie połączyć kremy i za pomocą gwiazdистой tylki (Ø 10 mm) około 35 g kremu napełniać foremki. Udekorować wiórkami czekoladowymi i umieścić w chłodnym miejscu.

Temperatura pieczenia: 190 °C (50 °C poniżej temperatury dla bułek)



Czas pieczenia:
około 11 Min.



Talar z kruszonką

Liczba sztuk: 30

Składniki	Masa
Wegańskie ciasto drożdżowe z Extra Grün (patrz receptura podstawowa)	1.800 g
Kruszonka (patrz receptura podstawowa)	1.050 g
Wegański krem waniliowy z Meister Vanillekrem Vegan (patrz receptura podstawowa)	1.050 g
Masa całkowita:	3.900 g

Sposób przygotowania

Zaokrąglić ciasto drożdżowe i odstawić na około 5 minut. Następnie docisnąć ciasto na płasko, podzielić (na 30 kęsów) i zaokrąglić. Po krótkiej fazie odprężenia rozwałkować kęsy ciasta na okrągły kształt (Ø10 cm), ułożyć na blachach wyłożonych papierem do pieczenia i zwilżyć. Posypać po 35 g kruszonki, wyszprycować 35 g kremu waniliowego gwiaździstą tyłką pośrodku i wstawić do komory rozrostowej. **Przy 1/2 gary wypiekać.** Po upieczeniu według uznania udekorować np. pomadą.

Temperatura pieczenia: 200 °C (40 °C poniżej temperatury dla bułek)



Czas pieczenia:
około 50 Min.



Fale Dunaju

Liczba sztuk: 44

Składniki

Masa

Sposób przygotowania

Ciasto kruche, wegańskie z
American Cookie
(patrz receptura podstawowa)

850 g

Ciasto wegańskie z **Vegan
Cake & Muffin**
(patrz receptura podstawowa)
Ciasto wegańskie z kakao z
Vegan Cake & Muffin
(patrz receptura podstawowa)

1.600 g

1.300 g

**Meister nadzienie owocowe
malinowe**

1.200 g

Wegański krem deserowy
(patrz receptura podstawowa)

1.500 g

Wiórki kakaowe

350 g

Masa całkowita:

6.800 g

Ciasto kruche rozwałkować na grubość 2,5 mm, nakłuć i ułożyć na natłuszczonej blasze aluminiowej (60 x 40 cm, wysokość 5 cm) zapiekać przez około 8 minut. Po schłodzeniu rozprowadzić najpierw jasne ciasto i jeśli to konieczne, trochę schłodzić. Następnie rozprowadzić ciasto kakaowe, rozłożyć ukośnie nadzienie malinowe i wypiekać. Po ostygnięciu rozsmarować wegański krem deserowy, lekko wstrząsnąć i wstawić do chłodni. Następnie rozpuścić wiórki kakaowe i nałożyć je pędzelkiem. Następnie pokroić na kawałki (np. 5 x 10 cm).

Temperatura pieczenia:

190 °C (50 °C poniżej temperatury bułek)

Muffin

Liczba sztuk: 24

Czas pieczenia:
około 30 Min.



Składniki

Porzeczki, mrożone
Ciasto wegańskie z
Vegan Cake & Muffin
(patrz receptura podstawowa)

Orzechy laskowe, siekane

Masa całkowita:

Masa

375 g

2.500 g

100 g

2.975 g

Sposób przygotowania

Porzeczki mrożone zamieszać z masą ciasta wegańskiego i nadziwić do papierowych foremek na muffiny po około 120 g. Następnie posypać posiekanymi orzechami laskowymi i wypiekać.

Warianty: Do mieszanki dodać 1% kawy rozpuszczalnej lub 10% płatków cynamonowych, napełnić 110 g masy ciasta do foremek, posypać kruszonką i wypiekać.

Temperatura pieczenia:

190 °C (50 °C poniżej temperatury dla bułek)



Czas pieczenia:
około 12 Min.



Cookies wegańskie

Liczba sztuk: około 60

Składniki

Masa

Vegan Cake & Muffin	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	500 g
Margaryna Bake 80	750 g
Cukier brązowy	450 g
Woda	200 g
Masa całkowita:	2.900 g

Sposób przygotowania

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto kruche. Następnie miesić kruche ciasto po 1 kg i / lub posypać przed pieczeniem.

Cynamonowe Cookie:

100 g **Płatki cynamonowe** zamiesić

Morelowe Cookie:

200 g suszonych, posiekanych moreli zamiesić

Żurawinowe Cookie:

250 g żurawiny zamiesić

Happy Cookie:

150 g żurawiny zamiesić i każde cookie posypać przed pieczeniem około 4 g nasion słonecznika

Orzechy pekan Cookies:

Przed pieczeniem posypać każde cookie około 8 g rozdrobnionych orzechów pekan

Choko Cookies:

50 g kakao w proszku zamiesić

Z ciasta kruchego zrobić wałek o średnicy około 5 cm i odstawić w chłodne miejsce. Po ostudzeniu pokroić w plastry grubości około 1,5 cm (około 50 g), ułożyć na przygotowanych blachach i wypiekać.

Temperatura pieczenia: 190 °C (50 °C poniżej temperatury dla bułek)



Czas pieczenia:
45 Min.



Babka Marmurkowa

Składniki	Masa	Sposób przygotowania
Vegan Cake & Muffin Olej roślinny Woda	1.000 g 350 g 400 g	Wszystkie składniki mieszać płaskim mieszadłem lub grubą rózgą na średniej prędkości do uzyskania gładkiej masy.
Masa całkowita:	1.750 g	Czas mieszania: 5 - 7 minut.
Vegan Cake & Muffin Kakao w proszku Olej roślinny Woda	1.000 g 100 g 350 g 500 g	Wszystkie składniki mieszać płaskim mieszadłem lub grubą rózgą na średniej prędkości do uzyskania gładkiej masy.
Masa całkowita:	1.950 g	Czas mieszania: 5 - 7 minut. Dwie masy wlewać naprzemiennie do form kominkowych.
Temperatura pieczenia:		180 °C (60 °C poniżej temperatury dla bułek)





Czas pieczenia:
60 Min.



Szarlotka Vege

Składniki

Vegan Cake & Muffin

Olej roślinny
Woda

Masa całkowita:

Masa

1.000 g
350 g
400 g

1.750 g

Sposób przygotowania

Wszystkie składniki mieszać płaskim mieszadłem lub grubą rózgą na średniej prędkości do uzyskania gładkiej masy.

Czas mieszania: 5 - 7 minut.

Kruszonka

Margaryna Bake 80

Cukier
Mąka pszenna typ 550

Masa całkowita:

150 g
150 g
270 g

570 g

Margarynę **Bake 80** z cukrem wyrabiać na gładką masę, następnie połączyć z mąką pszenną i przygotować kruszonkę.

Nadzienie z jabłek

Jabłka kwaśne

Masa całkowita:

1.000 g
1.000 g

Jabłka obrać i zetrzeć na tarce, dodać cynamon do smaku. Połowę ciasta wegańskiego z **Vegan Cake & Muffin** wylać na blachę 60/20 cm i upiec w temperaturze 180°C. Wypieczony blat przesmarować cienko marmoladą i wyłożyć jabłka, wylać drugą połowę ciasta wegańskiego, całość posypać kruszonką i wypiekać.

Temperatura pieczenia:

180 °C (60 °C poniżej temperatury dla bułek)

Czas pieczenia:
około 45 - 50 Min.



Ciasto z Owocami

Składniki	Masa	Sposób przygotowania
Vegan Cake & Muffin Olej roślinny Woda	1.000 g 350 g 400 g	Mieszankę wegańską, olej, wodę mieszać płaskim mieszadłem lub grubą różgą na średniej prędkości do uzyskania gładkiej masy.
Owoce mrożone: porzeczki, rabarbar, śliwki, mandarynki Migdały, płatki	750 g 100 g	Czas mieszania: 5 - 7 minut. Ciasto wegańskie wylać na blachę 60/20, posypać owocami i płatkami migdałowymi.
Masa całkowita:	2.600 g	

Temperatura pieczenia: 180 °C (60 °C poniżej temperatury dla bułek)





Czas pieczenia:
45 Min.



Babka Bananowo - Marchewkowa

Składniki

Vegan Cake & Muffin

Olej roślinny
Woda
Cynamon

Banan świeży
Marchewka
Rodzynki
Orzechy włoskie

Masa całkowita:

Masa

1.000 g
350 g
400 g
5 g

150 g
150 g
150 g
150 g

2.355 g

Sposób przygotowania

Mieszankę wegańską, olej, wodę, cynamon mieszać płaskim mieszadłem lub grubą rózgą na średniej prędkości do uzyskania gładkiej masy.

Czas mieszania: 5 - 7 minut.

Następnie połączyć z bananem i tartą marchewką, rodzynekami i orzechami włoskimi. Wylać masę do formy 60/10 i wypiekać w temperaturze 180°C

Temperatura pieczenia:

180 °C (60 °C poniżej temperatury dla bułek)

Czas pieczenia:
45 Min.



Makowiec Japoński Vege

Składniki

Vegan Cake & Muffin

Olej roślinny 350 g
Woda 400 g
Mak suchy 150 g

Jabłka prażone 500 g

Masa całkowita: 2.400 g

Masa

Sposób przygotowania

Składniki mieszać płaskim mieszadłem lub grubą różgą na średniej prędkości do uzyskania gładkiej masy.

Czas mieszania: 5 - 7 minut.

Następnie dodać jabłka prażone i wymieszać razem, wylać na blachę 60/20 i posypać kruszonką.

Kruszonka

Margaryna Bake 80

Cukier 150 g
Mąka pszenna typ 550 270 g

Masa całkowita: 570 g

Margarynę **Bake 80** z cukrem wyrabiać na gładką masę, następnie połączyć z mąką pszenną i przygotować kruszonkę.

Temperatura pieczenia:

180 °C (60 °C poniżej temperatury dla bułek)





Czas pieczenia:
50 Min.



Ciasto Makowe ze Śliwką

Składniki

Vegan Cake & Muffin

Olej roślinny
Woda
Mak suchy

Śliwki mrożone lub świeże

Masa całkowita:

Masa

1.000 g
350 g
400 g
150 g

1000 g

2.900 g

Sposób przygotowania

Składniki mieszać płaskim mieszadłem lub grubą różgą na średniej prędkości do uzyskania gładkiej masy.

Czas mieszania: 5 - 7 minut.

Masę wylać na blachę 60/20, ułożyć śliwki i posypać kruszonką. Wypiekać w temperaturze 180°C przez 50 minut.

Kruszonka

Margaryna Bake 80

Cukier
Mąka pszenna typ 550

Masa całkowita:

150 g
150 g
270 g

570 g

Margarynę **Bake 80** z cukrem wyrabiać na gładką masę, następnie połączyć z mąką pszenną i przygotować kruszonkę.

Temperatura pieczenia:

180 °C (60 °C poniżej temperatury dla bułek)



Czas pieczenia:
20 Min.



Torcik Szwarcwaldzki Vege

Składniki	Masa	Sposób przygotowania
Vegan Cake & Muffin Kakao w proszku Olej roślinny Woda	500 g 50 g 175 g 250 g	Wszystkie składniki mieszać płaskim mieszadłem lub grubą rózgą na średniej prędkości do uzyskania gładkiej masy. Czas mieszania: 5 - 7 minut.
Wiśnie mrożone lub w kom-pocie	500 g	Masę wylać do 5 okrągłych rantów o średnicy 16cm i wypiekać w temperaturze 180°C przez 20 minut.
Pati Whip Vegan Czekolada gorzka vege	1.000 g 300 g	Rozpuszczoną czekoladę vege wylać na blat kamienny i zwiórować. Wypieczone korpusy kakaowe przecinamy na 3 części. Krem roślinny Pati Whip Vegan ubić na sztywno. Torcik składać w następujący sposób: Błat kakaowy, krem roślinny posypany wiśniami, blat kakaowy, krem roślinny, blat kakaowy. Torcik wykończyć kremem roślinnym i udekorować jak na zdjęciu.
Masa całkowita:	2.775 g	

Temperatura pieczenia:

180 °C (60 °C poniżej temperatury dla bułek)

Czas pieczenia:
20 Min.



Torcik à la Sacher Vege

Składniki	Masa	Sposób przygotowania
Vegan Cake & Muffin	1.000 g	Wszystkie składniki mieszać płaskim mieszadłem lub grubą rózgą na średniej prędkości do uzyskania gładkiej masy. Czas mieszania: 5 - 7 minut.
Kakao w proszku	100 g	
Olej roślinny	350 g	
Woda	500 g	
Czekolada gorzka vege	100 g	Masę wylać do 5 okrągłych rantów o średnicy 18 cm i wypiekać w temperaturze 180°C przez 20 minut.
Dżem morelowy vege	2.000 g	Krem roślinny zagotować i połączyć z czekoladą gorzką do uzyskania jednolitej konsystencji. Korpusy czekoladowe przecinamy w pół, przekładamy gorącym dżemem morelowym i chłodzimy. Następnie zimny torcik oblewamy polewą czekoladową i dekorujemy.
Polewa czekoladowa:	500 g	
Pati Whip Vegan	500 g	
Czekolada gorzka vege	500 g	
Masa całkowita:	5.050 g	

Temperatura pieczenia:

180 °C (60 °C poniżej temperatury dla bułek)



Wspieramy
Twoją pasję

MEISTERMARKEN

NARESZCIE WEGAŃSKIE czyli smak bez kompromisów!

Z pełnym zaangażowaniem i dbałością o naszych konsumentów stworzyliśmy nową gamę pysznych wegańskich produktów. Zapraszamy do kontaktu z naszymi Regionalnymi Technologami oraz dystrybutorami w całym kraju. Z przyjemnością odpowiemy na Państwa pytania i zaprezentujemy jeszcze wiele innych przepisów na wyjątkowe wegańskie wypieki.

Wprowadź do swojej oferty SŁODKIE WEGAŃSKIE WYPIEKI!

- ✓ Odpowiedź na mega trend konsumencki i duży popyt na modne wegańskie wypieki
- ✓ Przyciągaj nowych klientów z najmłodszych grup docelowych
- ✓ Oferuj autentyczny smak wypieków, bez kompromisów

Wegańskie produkty firmy CSM to:

- ✓ Szybkie i łatwe zastosowanie
- ✓ Wysoka jakość i niezawodność



CSM Polska Sp. z o.o.

ul. Krakowiaków 103 | 02-255 Warszawa
T +48 22 575 50 00 | F +48 22 575 50 09
www.csmingredients.com

CSM
INGREDIENTS