

*We share  
your passion*

СБОРНИК  
РЕЦЕПТУР

MEISTERMARKEN

Marguerite

Lactofil

ПОСТНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ



## Капкейк Блэк Форест

Рецептура на 24 шт.

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС
Бисквит с какао ВЕГАН КЕЙК ЭНД МАФФИН (см. Основной рецепт)	960 г
Штрейзельная крошка с какао (см. Основной рецепт)	120 г
ФРУФФИ ВИШНЯ	480 г
Крем Кирш:	
Традэкстра	75 г
Вода	175 г
Кирш	100 г
ЛАКТОФИЛ ВЕГАН	500 г
Шоколадная стружка	50 г
ИТОГО	2.460 г

### ПОДГОТОВКА

В форму для капкейка влейте 40 г смеси, посыпьте 5 г шоколадной стружки и выпекайте.

Когда остынет, отсадите сверху 20 г начинки ФРУФФИ ВИШНЯ.

Кирш крем:  
Взбивайте ТРАДЭКСТРА с водой и киршем около 3 мин. на высокой скорости.

Взбивайте ЛАКТОФИЛ ВЕГАН в течение 1 мин. на средней скорости и около 2 мин. на высокой скорости. Затем добавьте ванильный крем и разложите примерно 35 г крема с вишневым бренди по капсулам с помощью звездообразной насадки (Ø 10 мм).

Украсьте шоколадной стружкой и охладите.

Температура выпечки 190 °C



# ПОСТНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ

## Манговые тарталетки

Рецептура на 20 изделий Ø 8 см.

### 1. Песочное миндальное печенье

ВЕС	ИНГРЕДИЕНТЫ	ПОДГОТОВКА
500 г	Маргарин	В миксере лопаткой перетереть в крошку маргарин, соль, сахарную пудру, муку, миндальную муку и ТРАДЭКСТРА. Далее добавить жидкие компоненты и быстро замесить тесто. На 2 часа убрать в холодильник для остывания.
9 г	Соль	
245 г	Пудра сахарная	
650 г	Мука	
100 г	Мука миндальная	
55 г	ТРАДЭКСТРА	
4 г	Ванилин	
150 г	ЛАКТОФИЛ ВЕГАН	

### 2. Абрикосовый бисквит

ВЕС	ИНГРЕДИЕНТЫ	ПОДГОТОВКА
775 г	ВЕГАН КЕЙК & МАФФИН	В миксере соединить все компоненты и взбить на средней скорости 5 минут.
215 г	Масло растительное	
300 г	Вода	
150 г	Курага	

### 3. Начинка Манго

ВЕС	ИНГРЕДИЕНТЫ	ПОДГОТОВКА
900 г	ФРУФФИ МАНГО	Готовую начинку разложить по формам и заморозить.

### 4. Крем Манго

ВЕС	ИНГРЕДИЕНТЫ	ПОДГОТОВКА
500 г	ЛАКТОФИЛ ВЕГАН	ФРУФФИ МАНГО с помощью блендера измельчить в пюреобразную массу. Сливки взбить и смешать с начинкой ФРУФФИ МАНГО.
300 г	ФРУФФИ МАНГО	

### Сборка и декорирование

Песочное тесто раскатать до толщины 2,5 мм и выложить в круглые формы или кольца диаметром Ø 8 см.

Заполнить каждую основу на 3/4 абрикосовым бисквитом и отпекать в конвекционной печи при 170 °С в течение +/- 10 мин.

После охлаждения выложить фруктовую начинку ФРУФФИ МАНГО в центр, покрытую гелем КОРОЛЕВСКОЕ ЗЕРКАЛО НЕЙТРАЛЬНЫЙ, нагретого до +/- 40 °С.

Через насадку по кругу отсадить крем из манго. Украсить кубиками фруктами и цедрой лайма или любым желаемым декором.



## Кукис

Рецептура на 23 печенья весом 75 г.

### 1. Тесто для печенья

ВЕС	ИНГРЕДИЕНТЫ	ПОДГОТОВКА
200 г	Маргарин	В чаше миксера соединить маргарин, коричневый сахар, ванилин и лопаткой взбить до однородной консистенции. Далее добавить фруктовую начинку,
100 г	Сахар коричневый	
6 г	Соль	
5 г	Ванилин	
150 г	ФРУФФИ МАНГО	
800 г	ВЕГАН КЕЙК & МАФФИН	
300 г	Шоколадная крошка	
200 г	Фундук жареный дробленый	

### 2. Тесто для шоколадного печенья

ВЕС	ИНГРЕДИЕНТЫ	ПОДГОТОВКА
200 г	Маргарин	В чаше миксера соединить маргарин, коричневый сахар, ванилин и лопаткой взбить до однородной консистенции. Далее добавить фруктовую начинку
100 г	Сахар коричневый	
6 г	Соль	
5 г	Ванилин	
150 г	ФРУФФИ ВИШНЯ	
650 г	ВЕГАН КЕЙК & МАФФИН	
100 г	Какао-порошок	
300 г	Шоколадная крошка	
200 г	Фундук жареный дробленый	

### Сборка и декорирование

Сделать колбаски из теста для печенья, завернуть в пленку, поставить в холодильник минимум на 4 часа. Поделить колбаску на порционные ломтики и выложить на листы, застеленные бумагой. Выпекать при 175 °C +/- 12 мин.



# ПОСТНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ

## Брауни

Рецептура на 1 лист размером 40x60.

### 1. Брауни

ВЕС	ИНГРЕДИЕНТЫ	ПОДГОТОВКА
1 050 г	Темный шоколад	Растопить темный шоколад и смешать с маргарином, миндальным молоком, ЛАКТОФИЛ ВЕГАН, сахарной пудрой и солью. Далее добавить все сухие компоненты и грецкий орех. Замесить тесто. Выпекать 25-30 мин при 175 °С.
260 г	Маргарин	
470 г	Молоко соевое	
470 г	ЛАКТОФИЛ ВЕГАН	
470 г	Пудра сахарная	
520 г	Мука миндальная	
260 г	ТРАДЭКСТРА	
50 г	Соль	
15 г	Какао-порошок	
520 г	Грецкий орех измельченный	



## Ягодно-миндальный кекс

Рецептура на 11 кексов (115 x 60 x 35 мм)

### 1. Миндальная масса

ВЕС	ИНГРЕДИЕНТЫ	ПОДГОТОВКА
150 г	Марципан 50 %	Марципан подогреть в микроволновой печи, переложить в миксер и постепенно добавляя воду размешать до однородной консистенции. Затем добавить растительное масло. В конце замеса добавить ВЕГАН КЕЙК & МАФФИН и замесить тесто в течении 5 минут на средней скорости.
200 г	Вода	
175 г	Масло растительное	
500 г	ВЕГАН КЕЙК & МАФФИН	

### 2. Ягодная начинка

ВЕС	ИНГРЕДИЕНТЫ	ПОДГОТОВКА
220 г	ФРУФФИ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ	

### Сборка и декорирование

В маленькие формочки для кексов выложить 60 г кексовой массы, в центр выложить 20 г ягодной начинки. Сверху отсадить еще 30 г кексовой массы и выпекать при 170 °С +/- 20 мин.

Перед выпечкой или после выпечки украсить нетающим сахарным песком и кусочками фисташек.

После выпечки покрыть гелем КОРОЛЕВСКОЕ ЗЕРКАЛО НЕЙТРАЛЬНЫЙ.



# ПОСТНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ

## Маффины

Рецептура на 24 маффина весом 110 г.

### 1. Маффин Классический Веган

ВЕС	ИНГРЕДИЕНТЫ	ПОДГОТОВКА
1 530 г	ВЕГАН КЕЙК & МАФФИН	В миксере соединить все компоненты и перемешать на средней скорости в течении 5 минут. Отсадить в формы по 110 г и отпекать при 175 °С +/- 30 мин.
530 г	Масло растительное	
610 г	Вода	

### 2. Маффин с Шоколадной крошкой

ВЕС	ИНГРЕДИЕНТЫ	ПОДГОТОВКА
1 400 г	ВЕГАН КЕЙК & МАФФИН	В миксере соединить все компоненты и перемешать на средней скорости в течении 5 минут. В конце замеса добавить шоколадную крошку и медленно перемешать. Отсадить в формы по 110 г и отпекать при 175 °С +/- 30 мин.
480 г	Масло растительное	
550 г	Вода	
260 г	Шоколадная крошка	

### 3. Маффин Шоколадный

ВЕС	ИНГРЕДИЕНТЫ	ПОДГОТОВКА
1 400 г	ВЕГАН КЕЙК & МАФФИН	В миксере соединить все компоненты и перемешать на средней скорости в течении 5 минут. Отсадить в формы по 110 г и отпекать при 175 °С +/- 30 мин.
480 г	Масло растительное	
550 г	Вода	
100 г	Какао-порошок	

### 4. Фруктовый Маффин

ВЕС	ИНГРЕДИЕНТЫ	ПОДГОТОВКА
1 200 г	ВЕГАН КЕЙК & МАФФИН	В миксере соединить все компоненты и перемешать на средней скорости в течении 5 минут. Отсадить в формы по 85 г теста и во внутрь по 35 г фруктовой начинки, отпекать при 175 °С +/- 30 мин.
410 г	Масло растительное	
470 г	Вода	
840 г	ФРУУФИ в ассортименте	



## Основные рецептуры

Откройте для себя наши разнообразные рецепты с гарантированным удовольствием и вдохновите своих клиентов.

### Маффин Веган

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС	ПОДГОТОВКА
ВЕГАН КЕЙК & МАФФИН	1.000 г	Взбить на средней скорости все ингредиенты одновременно лопаткой 5-7 минут.
Масло растительное	350 г	
Вода	400 г	
Итого	1.750 г	

### Шоколадный Маффин

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС	ПОДГОТОВКА
ВЕГАН КЕЙК & МАФФИН	1.000 г	Взбить на средней скорости все ингредиенты одновременно лопаткой 5-7 минут.
Какао порошок	150 г	
Масло растительное	350 г	
Вода	475 г	
Итого	1.975 г	

### Штрейзельная крошка

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС	ПОДГОТОВКА
Маргарин	2.500 г	Все ингредиенты одновременно перетереть в крошку. Затем для более мелкой крошки можно все перетереть через сито.
Сахар	2.500 г	
Мука пшеничная	3.750 г	
Разрыхлитель	20 г	
Итого	8.770 г	

### Шоколадная Штрейзельная крошка

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС	ПОДГОТОВКА
Маргарин	2.500 г	Все ингредиенты одновременно перетереть в крошку. Затем для более мелкой крошки можно все перетереть через сито.
Сахар	2.500 г	
Мука пшеничная	3.750 г	
Какао порошок	175 г	
Разрыхлитель	20 г	
Итого	8.945 г	

### Традэкстра

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС	ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ТРАДЭКСТРА	80 г	Смешать смесь ТРАДЭКСТРА с сахаром, добавить немного холодного молока. Оставшееся молоко довести до кипения и ввести подготовленную массу. Проварить 2 мин, охладить.
Молоко кокосовое	1000 г	
Сахар	150 г	
Итого	1.000 г	



# ПОСТНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ

## Тарталетка Ягодный сон

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Маффин Веган  
(смотреть основную рецептуру)

Маргарин

ФРУФФИ ЧЕРНИКА

### ЧЕРНИЧНЫЙ КРЕМ

ЛАКТОФИЛ ВЕГАН  
ФРУФФИ ЧЕРНИКА

### ВЕС

1.050 г

225 г

225 г

300 г

150 г

### ПОДГОТОВКА

В форму для тарталеток отсадить по 70 г теста для маффина.

Посыпать штрейзельной крошкой 15 г на одну штуку.

На отпеченный и охлажденный тарт отсадить 25 г фруктовой начинки.

Сливки ЛАКТОФИЛ ВЕГАН взбить.

ФРУФФИ ЧЕРНИКА смешать со взбитыми сливками. Отсадить на каждую тарталетку по 50 г.

Параметры выпечки

190 °С в течение 20 - 25 минут



We share  
your passion

MEISTERMARKEN



## Тарталетка Вишневая Мечта

### ИНГРЕДИЕНТЫ

### ВЕС

### ПОДГОТОВКА

Шоколадный Маффин Веган  
(смотреть основную рецептуру)

1.050 г

В Форму для тарталеток отсадить по 70 г теста для шоколадного маффина.

Шоколадная  
Штрейзельная крошка

225 г

Посыпать шоколадной штрейзельной крошкой 15 г на одну штуку.

ФРУФФИ ВИШНЯ

150 г

На отпеченный и охлажденный тарт отсадить 25 г фруктовой начинки.

Сливки ЛАКТОФИЛ ВЕГАН взбить.

ФРУФФИ ВИШНЯ пробить до пюреобразной массы.

Соединить со сливками и перемешать до однородной консистенции.

С помощью насадки отсадить крем на каждый тарт.

ВИШНЕВЫЙ КРЕМ

ЛАКТОФИЛ ВЕГАН

ФРУФФИ ВИШНЯ

300 г

150 г

# ПОСТНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ

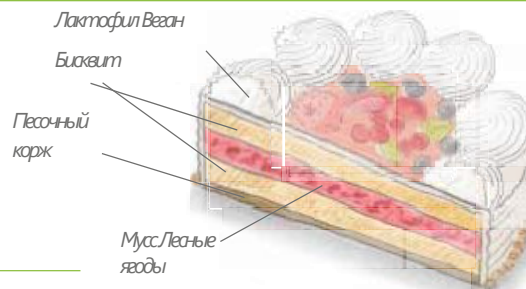
## Торт Лесные ягоды

Рецептура для 4 шт - 16 см

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС	ПОДГОТОВКА
<b>ТЕСТО ДЛЯ БИСКВИТА</b> ВЕГАН КЕЙК & МАФФИН Масло растительное Вода	1,000 кг 0,350 кг 0,400 кг	Перемешать все ингредиенты лопаткой в течение 5-7 минут. Налить 400 г в кольцо 16 см. Выпекать 180 °С в течение 30 минут.
<b>ПЕСОЧНЫЙ КОРЖ</b> Маргарин Пудра сахарная Мука пшеничная Ванилин	0,200 кг 0,100 кг 0,300 кг 0,002 кг	Сделать песочное тесто. Раскатать толщиной 3 мм и выложить в кольцо диаметром 16 см. Выпекать при 180° С в течение 12 - 15 минут.
<b>МУСС ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ</b> ФРУФФИ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ ЛАКТОФИЛ ВЕГАН	1,000 кг 1,000 кг	Измельчить блендером ФРУФФИ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ. Смешать со взбитыми ЛАКТОФИЛ ВЕГАН.

### СБОРКА И ДЕКОРИРОВАНИЕ

Положить песочный корж в кольцо 16 см.  
Выложить сверху фруктовую начинку и 1/2 части бисквита.  
Сверху отсадить мусс.  
Положить сверху еще один бисквит и охладить 2 часа.  
Взбить ЛАКТОФИЛ ВЕГАН и отсадить по кругу.  
Украсить свежими ягодами.



We share  
your passion

MEISTERMARKEN



## Маффин с Красной смородиной и Грецким орехом

Рецептура для 18 штук весом 120 г

### ИНГРЕДИЕНТЫ

### ВЕС

### ПОДГОТОВКА

#### ТЕСТО

ВЕГАН КЕЙК & МАФФИН

Масло растительное

Вода

Красная Смородина замороженная

Грецкий орех дробленный

1,000 кг

0,350 кг

0,400 кг

0,180 кг

0,180 кг

Перемешать все ингредиенты лопаткой в течение 5-7 минут. Добавить красную смородину и грецкие орехи.

#### МИНДАЛЬНАЯ КРОШКА

Маргарин

Сахар коричневый

Мука миндальная

Мука пшеничная

0,250 кг

0,250 кг

0,050 кг

0,375 кг

Смешать размягченный маргарин с сахаром, добавить муку и миндальную муку. Перемешать в крошку.

### СБОРКА И ДЕКОРИРОВАНИЕ

Отсадить 120 г в форму для маффинов и посыпать крошкой 5 г.  
Выпекать при температуре 170°С в течение 30 - 35 минут.

# ПОСТНЫЕ РЕЦЕПТУРЫ

## Морковный Кекс

Рецептура на 25 штук

ИНГРЕДИЕНТЫ	ВЕС	ПОДГОТОВКА
<b>ТЕСТО</b>		
ВЕГАН КЕЙК & МАФФИН	1,000 кг	Перемешать все ингредиенты лопаткой в течение 5-7 минут. Добавить морковь и орехи.
Масло растительное	0,350 кг	
Вода	0,400 кг	
Морковь тертая	0,200 кг	
Орехи дробленные	0,100 кг	
<b>ТОППИНГ</b>		
ЛАКТОФИЛ ВЕГАН	0,200 кг	Взбить ЛАКТОФЛ ВЕГАН на высокой скорости. Отсадить декор сверху на изделия.

### СБОРКА И ДЕКОРИРОВАНИЕ

Отсадить по 80 г тесто в формы для выпечки и накрыть бумагой. Выпекать при 170°С в течение 30 - 35 минут. После выпечки украсить остывшие кексы взбитыми ЛАКТОФИЛ ВЕГАН и морковками из МИНДАЛЬНОЙ ПАСТЫ 22%. Посыпать нетающей пудрой КОДИНЕЖ.



We share  
your passion

MEISTERMARKEN



## Черничный торт

Рецептура для 15 шт 7,5 см

### ИНГРЕДИЕНТЫ

### ВЕС ПОДГОТОВКА

#### МИНДАЛЬНЫЙ КОРЖ

Маргарин  
Пудра сахарная  
Мука миндальная  
Ванилин  
Корица  
Мука пшеничная  
Маргарин растопленный

0,250 кг  
0,125 кг  
0,050 кг  
0,005 кг  
0,005 кг  
0,375 кг  
0,100 кг

Смешать маргарин, миндальную муку и сахар. Добавить ванилин, корицу и муку. Охладить тесто в течение 4 часов. Раскатать толщиной 3 мм. Вырезать круги и выпекать при 180° С 12 минут. Готовое тесто измельчить в крошку и перемешать с растопленным маргарином. Выложить по 20 г в кольцо высотой 7,5 см и прижать. Выпекать в течение 8 минут при 180° С.

#### НАЧИНКА

Тофу мягкий  
Ванилин  
Напиток миндальный  
ЛАКТОФИЛ ВЕГАН  
Агар-агар  
Сахар

0,400 кг  
0,005 кг  
0,300 кг  
0,300 кг  
0,015 кг  
0,150 кг

Кипятить агар и миндальный напиток 2 минуты. Добавить ЛАКТОФИЛ ВЕГАН и ванилин. Добавить сахар и тофу. Хорошо взбить блендером. Выложить сверху и заморозить.

#### ТОППИНГ

ФРУФФИ ЧЕРНИКА  
Сок яблочный  
Агар-агар

0,500 кг  
0,200 кг  
0,010 кг

Кипятить яблочный сок с агаром 2 минуты, добавить ФРУФФИ ЧЕРНИКА. Сверху выложить начинку.

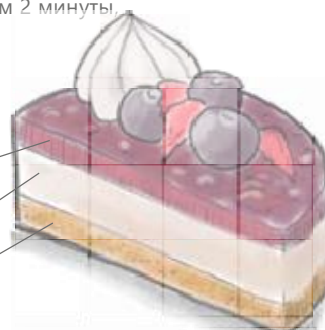
### СБОРКА И ДЕКОРИРОВАНИЕ

Покрывать готовое изделие гелем КОРОЛЕВСКОЕ ЗЕРКАЛО НЕЙТРАЛЬНЫЙ. Украсить ягодами и сливками ЛАКТОФИЛ ВЕГАН.

Черничный  
топпинг

Начинка

Миндальный  
корж



*We share  
your passion*

АССОРТИМЕНТ  
ИНГРЕДИЕНТОВ

Предлагайте своим клиентам  
чистые деликатесы



CSM Россия

129626 Российская Федерация, г. Москва

ул. Маломосковская, дом 22, с.1, этаж 2, офис 222, тел.: +7 (495) 669-61-37

E-Mail: [info.Russia@csmingredients.com](mailto:info.Russia@csmingredients.com) [www.csmingredients.com](http://www.csmingredients.com)

