



IS(S)IT IN!



Rezeptideen für
vegane Feinback-Spezialitäten





VEGAN IST MEHR ALS NUR EIN TREND!

WAS VOR EINIGEN JAHREN ALS TREND BEGANN, HAT SICH INZWISCHEN ZU EINER MODERNEN FORM DES LIFESTYLES ENTWICKELT: IMMER MEHR MENSCHEN VERZICHTEN BEWUSST AUF LEBENSMITTEL TIERISCHEN URSPRUNGS UND ERNÄHREN SICH VEGAN. DIE BEWEGGRÜNDE HIERFÜR SIND VIELFÄLTIG, VEGANISMUS IST HEUTE MEHR ALS NUR EINE ERNÄHRUNGSFORM. DER LEBENSSTIL HAT SICH MITTLERWEILE TIEF IN DIE GESELLSCHAFT - SPEZIELL IN DIE JÜNGERE ZIELGRUPPE - EINGESCHRIEBEN, JEDOCH GREIFEN ZUNEHMEND AUCH NICHT-VEGANER AUF PFLANZENBASIERTE PRODUKTE ZURÜCK.

DARUM ENTSCHEIDEN SICH VERBRAUCHER/INNEN FÜR DEN KAUF VON PFLANZLICHEN ALTERNATIVEN:

QUELLE: BMEL-ERNÄHRUNGSREPORT 2022 - FORSA-STUDIE

75 %
NEUGIER

64 %
GESCHMACK

71 %
TIERWOHL

DAS STEIGENDE INTERESSE AN DIESEN ERNÄHRUNGSFORMEN MACHT NATÜRLICH AUCH VOR BÄCKEREIEN NICHT HALT. SO SETZEN VERBRAUCHER IMMER HÄUFIGER AUCH BEI KUCHEN AUF PFLANZLICHEN GENUSS. DOCH GERADE IM BEREICH FEINE BACKWAREN STELLT DER VERZICHT AUF TIERISCHE PRODUKTE (Z. B. BUTTER, EIER ODER SAHNE) OFT EINE HERAUSFORDERUNG DAR.

UM DIESE HÜRDE ZU MEISTERN UND DEN WACHSENDEN TREND NUTZEN ZU KÖNNEN, BIETEN WIR IHNEN EIN ATTRAKTIVES GESAMTPAKET AUS MELLA-VEGAN-RÜHR UND UNSERER VEGANEN KALTKREM MELLA-VEGAN-KREM. MIT DEN PRODUKTEN LASSEN SICH VEGANE INTERPRETATIONEN ODER VEGANE ALTERNATIVEN VON KLASSIKERN WIE BIENENSTICH ODER SCHWARZWÄLDER-KIRSCHTORTE EBENSO EINFACH HERSTELLEN WIE TRENDIGE FEINBACKWAREN.

18 %
DER BEFRAGTEN IST ES BEIM KAUF VON BACKWAREN WICHTIG, DASS ES SICH UM VEGANE PRODUKTE HANDELT

IN DER ALTERSGRUPPE DER 18-24-JÄHRIGEN SIND ES SOGAR 34 %

QUELLE: INTERNE DATENERHEBUNG 2022, N=500, DEUTSCHLAND

7 %
VEGETARIER
VERZICHTEN AUF FLEISCH- UND FISCH-PRODUKTE

30 %
FLEXITARIER
ERSETZEN TIERISCHE PRODUKTE REGELMÄßIG DURCH PFLANZLICHE ALTERNATIVEN

3 %
VEGANER
VERMEIDEN SÄMTLICHE PRODUKTE TIERISCHEN URSPRUNGS

DEFINITION VERSCHIEDENER PFLANZENBASIERTER ERNÄHRUNGSFORMEN UND VERTEILUNG IN DEUTSCHLAND
QUELLE: EU SMART PROTEIN PROJECT 2021

1,58 MILLIONEN
DEUTSCHE SIND VEGANER

QUELLE: IFD ALLENSBACH 2022



IS(S)IT IN!



MELA
VEGANRÜHR

PREMIX FÜR VEGANE RÜHR-, BLECHKUCHEN UND MUFFINS.

SORGFÄLTIG AUF EINANDER ABGESTIMMTE ROHSTOFFE OHNE ZUSATZ VON TIERISCHEN PRODUKTEN

- VIELSEITIGE EINSATZMÖGLICHKEITEN
- GLEICHBLEIBEND HOHE GEBÄCKQUALITÄT
- FÜR DIE VEGANE ERNÄHRUNG GEEIGNET
- ERREICHEN NEUER ZIELGRUPPEN (VEGANER, VEGETARIER UND FLEXITARIER)
- GENERELL INTERESSANT FÜR ALLE TRENDBEWUSSTEN GENIEßER

HÖCHSTE VERARBEITUNGSSICHERHEIT UNTER BERÜCKSICHTIGUNG INDIVIDUELLER BETRIEBSABLÄUFE

- SICHERE UND RATIONELLE HERSTELLUNG MIT NUR ZWEI ZUTATEN (WASSER UND PFLANZENÖL)
- STREICHFÄHIGE, GUT ZU VERARBEITENDE MASSE
- SEHR GUTE TRAGFÄHIGKEIT AUCH BEI SCHWEREM BELAG, Z. B. FRÜCHTEN
- LEICHT ANPASSBARE REZEPTE FÜR INDIVIDUELLE GEBÄCKKREATIONEN

VEGANER GENUSS IN BESTER QUALITÄT

- ANSPRECHENDES GEBÄCKVOLUMEN
- SOFTIG-ZARTE STRUKTUR
- ABGERUNDETER, VOLLMUNDIGER BOURBON-VANILLE GESCHMACK
- AUSGEZEICHNETE SAFTIGKEIT UND FRISCHHALTUNG

MELA
VEGANKREM

BOURBON-VANILLE-KALTKREMPULVER FÜR VEGANE BACK- UND FÜLLKREMS

VEGANE GRUNDKREM MIT TRENDCHARAKTER OHNE ZUSATZ VON TIERISCHEN PRODUKTEN

- UNIVERSELL ALS BACK- UND FÜLLKREM EINSETZBAR
- FÜR DIE VEGANE ERNÄHRUNG GEEIGNET
- ERREICHEN NEUER ZIELGRUPPEN (VEGANER, VEGETARIER UND FLEXITARIER)
- GENERELL INTERESSANT FÜR ALLE TRENDBEWUSSTEN GENIEßER

HOHE BETRIEBSICHERHEIT MIT EINFACHER UND RATIONELLER VERARBEITUNG

- OPTIMALE VERARBEITUNGSKONSISTENZ
- SEHR GUTE STREICH- UND DRESSIERFÄHIGKEIT
- GEFRIER- UND KONTURENSTABIL

FEINSTE VEGANE KREMQUALITÄT

- GLATTE STRUKTUR
- ANSPRECHENDER FARBTON IM GEBÄCK
- ANGENEHMES, CREAMIGES MUNDGEFÜHL
- HOCHWERTIGER BOURBON-VANILLE GESCHMACK
- GUTE SCHNITTFESTIGKEIT

VEGANE BACKWAREN,
UNWIDERSTEHICHE GEBÄCK-
VIELFALT UNTER ANDEREM

OHNE...



...ZUSATZ VON EIERN UND EIERZEUGNISSEN



...ZUSATZ VON MOLKEREIERZEUGNISSEN



...ZUSATZ VON HONIG

ZUR INFO:

VEGANE PRODUKTE SIND FÜR VERBRAUCHER GEEIGNET, BEI DEREN ERNÄHRUNGS- UND LEBENSWEISE KOMPLETT AUF ERZEUGNISSE TIERISCHEN URSPRUNGS VERZICHTET WIRD.

VEGANE NUSS-KAROTTEN-MUFFINS

Bezeichnung: Kleiner veganer Rührkuchen mit Nüssen und Karotten

Rezept für 24 Stück

Rührmasse:

MELLA-VEGAN-RÜHR	1,000 kg
Pflanzenöl	0,350 kg
Haselnüsse, gemahlen, geröstet	0,250 kg
Karotten, fein geraspelt	0,250 kg
Wasser	0,500 l
Gesamtgewicht	2,350 kg

Rührzeit: 3 – 4 Minuten

Einwaage: ca. 0,095 kg

Topping:

Walnüsse, gehackt	0,200 kg
Haselnüsse, ganz	0,200 kg
MELLA-CROCCANTE	0,100 kg
Gesamtgewicht	0,500 kg

Einwaage: ca. 0,020 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten der Rührmasse bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren und in die Muffin-Formen füllen. Das Topping gleichmäßig auf den Muffins verteilen und anschließend mit leichtem Dampf backen.

Backtemperatur: 190 °C, mit leichtem Dampf

Backzeit: 30 – 35 Minuten



VEGANE KOKOS-MARACUJA-PFIRSICH-SCHNITTEN

Bezeichnung: Veganer Rührkuchen mit Kokoskrem, Maracuja-Aprikosen-Gelee, Kakao-krem und Pfirsichstücken

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten zusammen erhitzen und homogen verrühren. Den ausgekühlten Boden mit der Kakao-krem bestreichen und auskühlen lassen.

Rezept für 1 Blech à 60 x 20 cm

Rührmasse:

MELLA-VEGAN-RÜHR	0,800 kg
Pflanzenöl	0,280 kg
Wasser	0,360 l
Gesamtgewicht	1,440 kg

Rührzeit: 3 – 4 Minuten

Pfirsiche, klein gehackt 0,300 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verstreichen, mit den gehackten Pfirsichen belegen und anschließend backen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 25 – 30 Minuten

Kakaokrem:

Kokosmilch	0,200 l
Kakaopulver	0,050 kg
Zucker	0,100 kg
Vegane Margarine	0,050 kg
Gesamtgewicht	0,400 kg

Kokoskrem:

Kokosmilch (heiß)	0,800 l
MELLA-VEGAN-KREM	0,200 kg
Zucker	0,100 kg
Kokosraspeln	0,400 kg
Gesamtgewicht	1,500 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Kokosmilch erhitzen und mit MELLA-VEGAN-KREM und Zucker glatt rühren. Anschließend die Kokosraspeln unterheben, auf der Kakao-krem verstreichen und kalt stellen.

Fruchtgelee:

Maracujasaft	0,500 l
Aprikosenkonfitüre	0,100 kg
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE	
PFIRSICH-MARACUJA	0,025 kg
Zucker	0,100 kg
MELLA-GEL	0,015 kg
Gesamtgewicht	0,740 kg

Verarbeitungshinweise:

Den Maracujasaft mit der Aprikosenkonfitüre und DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE PFIRSICH-MARACUJA aufkochen. Zucker und MELLA-GEL trocken mischen, in den kochenden Saft rühren und nochmals kurz aufkochen. Anschließend gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und abkühlen lassen.



VEGANER PISTAZIEN-GUGELHUPF

Bezeichnung: Kleiner veganer Rührkuchen mit Pistazien

Pistazien, gehackt, ca. 0,150 kg

Rezept für 35 Stück

Verarbeitungshinweise:
Nach dem Backen die Gugelhupf in Aprikotur tauchen und anschließend die Oberfläche in gehackte Pistazien drücken. Nach dem Auskühlen mit veganer Fettglasur überfädeln.

Rührmasse:

MELLA-VEGAN-RÜHR	1,200 kg
Pflanzenöl	0,360 kg
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE	
PISTAZIE 100	0,100 kg
Wasser	0,540 l
Gesamtgewicht	2,200 kg

Vegane Bourbon-Vanillekrem:

MELLA-VEGAN-KREM	0,200 kg
Wasser	0,550 l
Gesamtgewicht	0,750 kg

Rührzeit: 3 – 4 Minuten

Rührzeit: 1 – 2 Minuten

Einwaage: ca. 0,060 kg

Einwaage: ca. 0,020 kg

Verarbeitungshinweise:
Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren, in die leicht gefettete Silikonmatte einfüllen und backen.

Verarbeitungshinweise:
Die Krem kurz glatt rühren und in die Gugelhupf füllen. Anschließend nach Wunsch mit Erdbeeren garnieren.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 30 – 35 Minuten

VEGANE HIMBEER-KREM-SCHNITTEN

Bezeichnung: Veganer Rührkuchen mit Himbeerfüllung und Krem

Rührzeit: 1 Minute

Rezept für 1 Blech à 60 x 20 cm

Verarbeitungshinweise:
Die aufgetauten Himbeeren und das Wasser in der Anschlagmaschine mit einem groben Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit kurz glatt rühren. Zucker und MELLA-FIX trocken mischen und nach und nach zugeben.

Rührmasse:

MELLA-VEGAN-RÜHR	0,800 kg
Pflanzenöl	0,240 kg
Wasser	0,360 l
Gesamtgewicht	1,400 kg

Vegane Bourbon-Vanillekrem:

MELLA-VEGAN-KREM	0,150 kg
Wasser	0,400 l
Gesamtgewicht	0,550 kg

Rührzeit: 3 – 4 Minuten

Rührzeit: 1 Minute

Verarbeitungshinweise:
Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren und gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

Verarbeitungshinweise:
Die Zutaten der Krem bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren. Die Krem und die Fruchtfüllung abwechselnd streifenförmig auf die Rührmasse dressieren und anschließend backen.

Himbeerfüllung:

TK-Himbeeren, aufgetaut	0,380 kg
Wasser (heiß)	0,120 l
Zucker	0,100 kg
MELLA-FIX	0,040 kg
Gesamtgewicht	0,640 kg

Backtemperatur: 180 – 190 °C

Backzeit: 30 – 35 Minuten

Verarbeitungshinweise:
Nach dem Auskühlen mit Geleeguss abglänzen.



VEGANE DONAUWELLEN-HOOPIES

Bezeichnung: Kleiner veganer Kuchen aus heller und dunkler Rührmasse mit Sauerkirschen und Krem

Rezept für 1 Backmatte (24 Stück)

Helle Masse:

MELLA-VEGAN-RÜHR	0,800 kg
Pflanzenöl	0,240 kg
Wasser	0,360 l

Gesamtgewicht 1,400 kg

Rührzeit: 3 – 4 Minuten

Einwaage: ca. 0,030 kg

Dunkle Masse:

Helle Masse	0,650 kg
Kakaopulver	0,035 kg
Puderzucker	0,035 kg
Wasser	0,030 l

Gesamtgewicht 0,750 kg

Rührzeit: 1 Minute

Einwaage: ca. 0,030 kg

Dunstsauerkirschen, abgetropft 0,720 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren. Pro Ring (leicht gefettet) ca. 0,030 kg Dunstsauerkirschen einlegen und die dunkle Masse darauf gleichmäßig verteilen. Anschließend die helle Masse einfüllen und backen.

Backtemperatur: 180 – 190 °C

Backzeit: 20 – 25 Minuten

Topping:

MELLA-VEGAN-KREM	0,150 kg
DREIDOPPEL VEGAN WHIP	0,100 kg
Wasser (kalt)	0,500 l

Gesamtgewicht 0,750 kg

Aufschlagzeit: 1 – 2 Minuten schnell

Einwaage: ca. 0,030 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten bei hoher Geschwindigkeit kurz aufschlagen. Anschließend auf die ausgekühlten Hoopies dressieren und gut durchkühlen. Zum Schluss mit veganer Fettglasur überziehen.



VEGANE APFEL-CALVADOS-TORTE

Bezeichnung (Variante ohne Mandeltopping): Veganer Rührkuchen mit Apfelfüllung und Calvados-Creme

Rezept für 5 Torten à 18 cm Ø

Rührmasse:

MELLA-VEGAN-RÜHR	1,000 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Wasser	0,450 l

Gesamtgewicht 1,750 kg

Rührzeit: 3 – 4 Minuten

Einwaage: 0,350 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren und anschließend in den Tortenringen gleichmäßig verteilen.

Apfelfüllung:

MELLA-VEGAN-KREM	0,150 kg
Apfelmus	0,300 kg
Wasser	0,100 l

Frischapelstücke, gewürfelt 0,700 kg

Gesamtgewicht 1,250 kg

Einwaage: 0,250 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten, außer den Frischapelstücken, glatt rühren und anschließend die Frischapelstücke unterheben. Die Apfelfüllung mit Hilfe eines Spritzbeutels gleichmäßig auf der Rührmasse verteilen und anschließend backen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 25 – 30 Minuten

Calvados-Creme:

DREIDOPPEL VEGAN WHIP	0,380 kg
DREIDOPPEL	
KONFITOREIPASTE CALVADOS	0,075 kg
Wasser (5 °C)	0,600 l

Gesamtgewicht 1,055 kg

Aufschlagzeit: 1 – 2 Minuten

Einwaage: 0,200 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Calvados-Creme mischen und bei hoher Geschwindigkeit mit einem feinen Schneebesen aufschlagen. Auf dem ausgekühlten Boden verteilen und nach Wunsch mit gehobelten, gerösteten Mandeln garnieren.



VEGANE BROWNIES

Bezeichnung (Variante ohne Walnüsse):
Veganer Schoko-Rührkuchen

Rezept für 1 Blech à 60 x 20 cm

MELLA-VEGAN-RÜHR	0,700 kg
Pflanzenöl	0,250 kg
Zucker	0,250 kg
Vegane Kuvertüre, zartbitter, flüssig	0,250 kg
Kakaopulver	0,050 kg
Wasser	0,350 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	1,850 kg

Rührzeit: 3 – 4 Minuten

Einwaage: 1,850 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren, gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und anschließend backen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 20 – 25 Minuten

Allgemeiner Hinweis:

Nach Wunsch können dem Rezept noch 0,300 kg gehackte Walnüsse hinzugegeben werden.

