

MELA

SCHOKOCREME



Premix für dressier- und streichfähige, backfeste Schokocreme-Füllmassen mit vollmundigem Schokoladengeschmack



IREKS

Wir backen's. Gemeinsam.

MELLA SCHOKOCREME



Schokolade gehört zu den beliebtesten Süßigkeiten. Kein Wunder - keine andere Nascherei zergeht so langsam auf der Zunge und versüßt uns den Gaumen. Dabei tritt Schokolade sehr vielfältig auf - ob als Tafelschokolade in Kombination mit verschiedenen Zutaten wie Nüssen, Beeren oder Keks, als Schokoriegel oder als edle Praline.

Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit dem Genuss des vollmundigen Schokoladengeschmacks von **MELLA-SCHOKOCREME**. Mit dem Premix für dressier- und streichfähige, backfeste Schokocreme-Füllmassen lässt sich eine Vielzahl von Gebäcken verfeinern.

Saftig-zarte Füllung mit hochwertigem Schokoladenpulver

- harmonisch abgerundeter Schokoladengeschmack
- angenehmes Mundgefühl mit zartem Schmelz
- langanhaltende Saftigkeit
- für beste Qualität und einen hohen Genusswert

Hohe Betriebssicherheit bei rationeller Verarbeitung

- für Gebäcke in gleichbleibend hoher Qualität
- sehr gute Streich- und Dressierfähigkeit
- einfach und rationell herzustellen
- frosterstabil, für alle betriebsüblichen Kälteführungen geeignet
- einzigartige Backstabilität, kein Hohlbacken, Abreißen und Auslaufen
- über Anlagen dosierbar

Appetitliches Äußeres

- kräftige, dunkle Farbe der Schokocreme-Füllmasse im Gebäck

Schokocreme-Birnen-Sauerrahm-Kuchen



Rezept für 2 Bleche à 60 x 20 cm

Zur Schokocreme-Füllung:

MELLA-SCHOKOCREME	1,400 kg
Wasser	0,700 l
Schokocreme-Füllung	2,100 kg

Die Zutaten kurz glatt rühren und ca. 30 Minuten quellen lassen.

Zur Sauerrahmmasse:

Saure Sahne	1,000 kg
MELLA-QUARK-ROYAL	0,550 kg
Sahne	0,500 kg
Vollei	0,400 kg
Wasser	0,600 l
Sauerrahmmasse	3,050 kg

Die temperierten Zutaten ca. 3 Minuten langsam glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Pro Blech auf einen vorgebackenen Mürbeteigboden 1,000 kg Schokocreme-Füllung verstreichen und 1,500 kg Sauerrahmmasse gleichmäßig aufstreichen. Anschließend mit 0,500 kg Birnenspalten belegen und backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 40 - 45 Minuten
(Kerntemperatur 94 °C)

Nach dem Backen die Schokocreme-Birnen-Sauerrahm-Kuchen leicht abflämmen, mit **MELLA-GEL** überziehen und ggf. mit geraspelter Kuvertüre bestreuen.



Schokocreme-Johannisbeer-Crumble

Rezept für 96 Stück à 7 cm Ø oder 3 Bleche
à 60 x 20 cm

Zum Streusel:

MELLA-MÜRB	3,200 kg
Butter	1,300 kg
Zucker	0,300 kg
Streusel	4,800 kg

Die Zutaten im All-in-Verfahren zu Streusel verarbeiten.

Zur Schokocreme-Johannisbeer-Füllung:

MELLA-SCHOKOCREME	1,500 kg
Wasser	0,750 l

TK-Johannisbeeren	0,750 kg
-------------------	----------

Schokocreme-Johannisbeer-Füllung	3,000 kg
---	-----------------

MELLA-SCHOKOCREME und Wasser kurz glatt rühren. Zum Ende der Rührzeit die TK-Johannisbeeren unterlaufen lassen und ca. 30 Minuten quellen lassen.

Zum Canache:

Sahne	0,300 kg
Glukosesirup	0,075 kg

Kuvertüre, zartbitter, gehackt	0,550 kg
--------------------------------	----------

Canache	0,925 kg
----------------	-----------------

Die Sahne mit dem Glukosesirup aufkochen, über die gehackte Kuvertüre geben und glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Blech à 60 x 20 cm

Pro Blech 0,800 kg Streusel aufstreuen und gut andrücken. Anschließend 1,000 kg Schokocreme-Johannisbeer-Füllung aufstreichen und mit 0,600 kg Streusel bedecken. Auf die Streusel nochmals 0,100 kg TK-Johannisbeeren aufstreuen und backen.

Backform à 7 cm Ø

Pro Form 0,025 kg Streusel einstreuen. Anschließend 0,030 kg Schokocreme-Johannisbeer-Füllung eindressieren und mit 0,025 kg Streusel bedecken. Auf die Streusel nochmals 0,005 kg TK-Johannisbeeren aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 20 – 25 Minuten

Nach dem Backen die Schokocreme-Johannisbeer-Crumble leicht mit Canache überfädeln.



Dinkel-Schokocreme-Striezel

Rezept für 27 Dinkel-Holzbackformen

Zum Teig:

MELLA-DINKEL-HT	5,000 kg
Vollei	0,600 kg
Butter	0,500 kg
Speisequark	0,500 kg
Zucker	0,150 kg
Hefe	0,350 kg
Wasser, ca.	1,100 l
Teiggewicht	8,200 kg

Knetzeit:	5 + 3 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	26 - 28 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten

Zur Schokocreme-Füllung:

MELLA-SCHOKOCREME	3,600 kg
Vollei	0,550 kg
Wasser	1,250 l
Schokocreme-Füllung	5,400 kg

Die Zutaten kurz glatt rühren und ca. 30 Minuten quellen lassen.

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 0,300 kg abwiegen, rund und etwas lang stoßen. Nach kurzer Entspannungszeit die Teigstücke auf Ausrollmaschinenstärke 3 zu rechteckigen Teigplatten ausrollen. Jeweils 0,200 kg Schokocreme-Füllung aufstreichen und zur Schnecke aufrollen. Die Stränge mittig durchschneiden und zum Striezel aufarbeiten. Anschließend in die Dinkel-Holzbackformen einlegen, zur Gare stellen und bei $\frac{3}{4}$ Gare backen.

Backtemperatur:	50 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	ca. 35 Minuten

Direkt nach dem Backen die Dinkel-Schokocreme-Striezel aprikotieren und dünn mit Fondant glasieren.

MELLA
SCHOKOCREME



Laugen-Schokocreme-Kämme/ Laugen-Schokocreme-Konfekt

Rezept für ca. 310 Laugen-Schokocreme-Kämme
bzw. 930 Laugen-Schokocreme-Konfekt

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Butter	0,800 kg
Vollei	0,500 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	4,900 l

Teiggewicht 18,800 kg

Knetzeit: 3 + 3 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: ca. 20 °C
Teigruhe: ca. 15 Minuten

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter mit 3 einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten. Den fertig tourierten Teig 15 – 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen.

Zur Schokocreme-Füllung:

MELLA-SCHOKOCREME	6,200 kg
Vollei	0,900 kg
Wasser	2,200 l

Schokocreme-Füllung 9,300 kg

Die Zutaten kurz glatt rühren und ca. 30 Minuten quellen lassen.

Laugen-Schokocreme-Kämme

Arbeitshinweise:

Den Teig auf Ausrollmaschinenstärke 3 ausrollen und Quadrate von 12 x 12 cm schneiden. Pro Stück ca. 0,030 kg Schokocreme-Füllung eindressieren, zu Kämmen aufarbeiten und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare absteifen lassen, mit einer 1:12 verdünnten Lauge belaugen (evtl. mit Sesam bestreuen) und mit etwas Schwaden backen. Nach $\frac{2}{3}$ der Backzeit mit geöffnetem Zug zu Ende backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit: 14 – 16 Minuten

Nach dem Backen die Laugen-Schokocreme-Kämme mit dunkler Kuvertüre ausgarnieren und ggf. mit weißer Kuvertüre überfäden.

Laugen-Schokocreme-Konfekt

Arbeitshinweise:

Den Teig auf Ausrollmaschinenstärke 2 ausrollen und Streifen von ca. 10 cm Breite schneiden. Die Schokocreme-Füllung aufdressieren und der Länge nach zusammenklappen. Die Teigstränge zur Gare stellen und bei $\frac{1}{2}$ Gare anfrieren. Die angefrorenen Teigstränge mit einer 1:12 verdünnten Lauge belaugen und anschließend durchfrieren. Die gefrorenen, belaugten Teigstränge in 4 cm breites Konfekt schneiden und zur Bevorratung in Plastikbeutel verpacken. Die gefrorenen Teiglinge auf Bleche setzen, kurz antauen lassen (evtl. mit Sesam bestreuen) und backen. Nach $\frac{2}{3}$ der Backzeit mit geöffnetem Zug zu Ende backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit: 11 – 13 Minuten



Schokocreme-Streusel-Schnitte

Rezept für 4 Bleche à 60 x 20 cm

Zum Mürbeteig:

MELLA-MÜR	2,000 kg
Butter	0,800 kg
Vollei	0,200 kg
Mürbeteig	3,000 kg

Aus allen Zutaten im All-in-Verfahren einen glatten Teig bereiten.

Zur Schokocreme-Füllung:

MELLA-SCHOKOCREME	2,000 kg
Wasser	1,000 l
Schokocreme-Füllung	3,000 kg

Die Zutaten kurz glatt rühren und ca. 30 Minuten quellen lassen.

Zum Streusel:

MELLA-MÜR	0,800 kg
Butter	0,320 kg
Zucker	0,080 kg
Streusel	1,200 kg

Die Zutaten im All-in-Verfahren zu Streusel verarbeiten.

Zum Schoko-Streusel:

MELLA-MÜR	0,800 kg
Butter	0,320 kg
Kakaopulver	0,090 kg
Zucker	0,080 kg
Wasser	0,050 l
Schoko-Streusel	1,340 kg

Die Zutaten im All-in-Verfahren zu Schoko-Streusel verarbeiten.

Arbeitshinweise:

Den Mürbeteig auf Ausrollmaschinenstärke 3,5 ausrollen und leicht vorbacken. Pro Blech, auf den vorgebackenen Mürbeteigboden, 0,750 kg Schokocreme-Füllung aufstreichen, mit 0,300 kg Streusel, 0,300 kg Schoko-Streusel bedecken und backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit: ca. 20 Minuten

Nach dem Backen die Schokocreme-Streusel-Schnitte in Rauten oder Riegel schneiden.

Tipp:

Für den besonderen Geschmack kann die Schokocreme-Füllung mit 0,100 kg **Dreidoppel Konditoreipaste Apfelsine** abgeschmeckt werden.



MELLA
SCHOKOCREME



Dinkel-Schokocreme-Rodonkuchen

Rezept für 9 Gugelhupfformen à 18 x 10 cm

Zur Masse:

MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR	2,500 kg
Speiseöl	1,000 kg
Wasser	1,000 l
Massengewicht	4,500 kg

Die Zutaten ca. 3 Minuten glatt rühren.

Zur Schokocreme-Füllung:

MELLA-SCHOKOCREME	1,200 kg
Wasser	0,600 l
Schokocreme-Füllung	1,800 kg

Die Zutaten kurz glatt rühren und ca. 30 Minuten quellen lassen.

Zum Canache:

Sahne	0,300 kg
Glukosesirup	0,075 kg

Kuvertüre, zartbitter, gehackt	0,550 kg
--------------------------------	----------

Canache	0,925 kg
----------------	-----------------

Die Sahne mit dem Glukosesirup aufkochen, über die gehackte Kuvertüre geben und glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Pro Gugelhupfform 0,250 kg Masse, 0,200 kg Schokocreme-Füllung und nochmals 0,250 kg Masse einfüllen und backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 40 Minuten

Nach dem Backen die Dinkel-Schokocreme-Rodonkuchen aprikotieren, mit Schokospänen absetzen und mit Canache ausgarnieren.



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0
Fax: 09221 706-306
info@ireks.de
www.ireks.de
Hotline: 09221 706-110