

MELA Golden Biskuit



Premix für saftig-lockere Biskuit-, Spezialböden und Rouladen





MELLA Golden Biskuit

Wenn Qualität entscheidet!

Kunden begeistern und mit neuen kreativen Gebäckideen in höchster Qualität überraschen! So machen Sie von sich reden und können sich als kreativer Bäcker im Markt behaupten.

Unser Rezept dafür: MELLA-GOLDEN-BISKUIT!

Einfach und rationell in der Herstellung, bietet **MELLA-GOLDEN-BISKUIT** eine hohe Sicherheit für vielseitige Gebäckideen. Mit der Auswahl und Zusammensetzung hochwertiger Rohstoffe werden wir Ihrem und dem Anspruch der Verbraucher an genussvolle, locker-saftige Gebäcke von höchster Qualität mit hervorragender Frischhaltung gerecht.

Die Vorteile unseres MELLA-GOLDEN-BISKUIT auf einen Blick!

Hochwertige Rohstoffzusammensetzung für beste Endgebäckqualität

- ✓ sichere und rationelle Verarbeitung
- ✓ hohe Gebäckausbeute
- ✓ ideale Schnittfähigkeit
- ✓ lockere Krumenbeschaffenheit mit stabiler Struktur

Tolerante Masseneigenschaften

- ✓ hohe Aufschlagtoleranz
- ✓ stabile Massen (besonders bei hohen Biskuitböden)
- ✓ lange Verarbeitungsfähigkeit der Masse
- ✓ ideal für das Backen im Stikkenofen

Ansprechende Gebäckoptik und feiner Genuss

- ✓ sehr gutes Gebäckvolumen
- ✓ appetitliche, gold-gelbe Krumenfarbe
- ✓ lange Saftigkeit mit sehr guter Verzehrsfrische
- ✓ fein-zartes Mundgefühl
- ✓ abgerundeter Geschmack durch Butter-Vanillearoma

Biskuit-,Wienerboden

Bezeichnung: Biskuitboden, Wiener Boden

Rezept für 6 – 7 Böden à 26 cm Ø

Biskuitboden

MELLA-GOLDEN-BISKUIT	2,000 kg
Vollei	1,500 kg
Wasser	0,300 l
Gesamtgewicht	3,800 kg

Aufschlagzeit: 5 – 10 Minuten

Litergewicht: 0,320 – 0,360 kg/l

Einwaage: 0,540 – 0,630 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Masse aufschlagen, in Ringe füllen und mit geschlossenem Zug backen.

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: 25 – 30 Minuten
(Kerntemperatur: 94 °C)

Backen im Stikkenofen:

Backtemperatur: 180 – 190 °C

Backzeit: 30 – 35 Minuten
(Kerntemperatur: 94 °C)

Wiener Boden

Verarbeitungshinweise: Zur Herstellung von Wiener Böden 0,150 kg flüssige Butter/Margarine unter die aufgeschlagene Biskuitmasse melieren. Anschließend die Masse in Ringe füllen und mit geschlossenem Zug backen.

Nuss-Biskuitboden

Bezeichnung: Nuss-Biskuitboden

Rezept für 6 – 7 Böden à 26 cm Ø

Nussmasse:

Haselnüsse, gerieben, geröstet	0,400 kg
Rum	0,200 l
Gesamtgewicht	0,600 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Nussmasse vermischen und kurz quellen lassen.

Masse:

MELLA-GOLDEN-BISKUIT	2,000 kg
Vollei	1,500 kg
Wasser	0,300 l
Nussmasse	0,600 kg
Gesamtgewicht	4,400 kg

Aufschlagzeit: 5 – 10 Minuten

Litergewicht: 0,320 – 0,360 kg/l

Einwaage: 0,620 kg – 0,730 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Masse, außer der Nussmasse, aufschlagen. Anschließend die Nussmasse untermelieren, die Masse in Ringe füllen und backen.

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: 25 – 30 Minuten
(Kerntemperatur: 94 °C)

Schoko-Biskuitboden

Bezeichnung: Schoko-Biskuitboden

Rezept für 7 – 8 Böden à 26 cm Ø

Schokomasse:

Kakaopulver	0,130 kg
Puderzucker	0,130 kg
Vollei	0,260 kg
Gesamtgewicht	0,520 kg

Verarbeitungshinweise:

Kakaopulver und Puderzucker trocken mischen und mit dem Vollei kurz glatt rühren.

Masse:

MELLA-GOLDEN-BISKUIT	2,000 kg
Vollei	1,500 kg
Wasser	0,300 l
Schokomasse	0,520 kg
Gesamtgewicht	4,320 kg

Aufschlagzeit: 5 – 10 Minuten

Litergewicht: 0,320 – 0,360 kg/l

Einwaage: 0,540 – 0,600 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Masse, außer der Schokomasse, aufschlagen. Anschließend die Schokomasse untermelieren, die Masse in Ringe füllen und mit geschlossenem Zug backen.

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: 25 – 30 Minuten
(Kerntemperatur: 94 °C)

Rouladen

Bezeichnung: Biskuitroulade

Rezept für 6 – 7 Rouladen à 60 x 40 cm

Helle Rouladenmasse:

MELLA-GOLDEN-BISKUIT	2,000 kg
Vollei	1,400 kg
Wasser	0,400 l
Gesamtgewicht	3,800 kg

Aufschlagzeit: 5 – 10 Minuten

Litergewicht: 0,320 – 0,360 kg/l

Einwaage: 0,540 – 0,630 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Masse aufschlagen, gleichmäßig auf mit Backpapier belegten Blechen verstreichen und mit Dampf backen.

Backtemperatur: 230 – 240 °C, mit Dampf

Backzeit: 4 – 5 Minuten

Schoko-Rouladen

Schokomasse:

Kakaopulver	0,100 kg
Puderzucker	0,100 kg
Vollei	0,200 l
Gesamtgewicht	0,400 kg

Verarbeitungshinweise:

Kakaopulver und Puderzucker trocken mischen und mit dem Vollei kurz glatt rühren. Anschließend die Schokomasse unter die helle Rouladenmasse melieren. Die Schoko-Rouladenmasse gleichmäßig auf mit Backpapier belegten Blechen verstreichen und mit Dampf backen.

Backtemperatur: 230 – 240 °C, mit Dampf

Backzeit: 4 – 5 Minuten

Biskuitkapsel

Bezeichnung: Biskuitgebäck

Rezept für 1 Kapsel à 60 x 40 cm

MELLA-GOLDEN-BISKUIT	1,000 kg
Vollei	0,750 kg
Wasser	0,150 l
Gesamtgewicht	1,900 kg

Aufschlagzeit: 5 – 10 Minuten

Litergewicht: 0,320 – 0,360 kg/l

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Masse aufschlagen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und backen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 25 – 30 Minuten
(Kerntemperatur: 94 °C)



Safari-Rouladen

Bezeichnung: Biskuitroulade mit Sahnefüllung

Rezept für je 6 Bleche à 60 x 40 cm

Dunkle Biskuitmasse:	Zebromuster	Giraffenmuster	Gepardenmuster
MELLA-GOLDEN-BISKUIT	0,700 kg	0,800 kg	0,450 kg
Vollei	0,650 kg	0,750 kg	0,420 kg
Kakaopulver	0,065 kg	0,075 kg	0,040 kg
Puderzucker	0,065 kg	0,075 kg	0,040 kg
Wasser	0,130 l	0,150 l	0,085 l
Gesamtgewicht	1,610 kg	1,850 kg	1,035 kg

Aufschlagzeit: 5 - 10 Minuten
 Litergewicht: 0,320 - 0,360 kg/l
 Einwaage: 0,250 kg für Zebromuster
 0,300 kg für Giraffenmuster
 0,150 kg für Gepardenmuster

Verarbeitungshinweise:
 Die Zutaten der Masse aufschlagen und dem gewünschten Dekor entsprechend auf mit Backpapier belegte Bleche dressieren. Vor der weiteren Verarbeitung mindestens 1 Stunde im Froster lagern.

Helle Biskuitmasse:	Zebromuster	Giraffenmuster	Gepardenmuster
MELLA-GOLDEN-BISKUIT	1,200 kg	1,300 kg	1,450 kg
Vollei	0,850 kg	0,900 kg	1,000 kg
Wasser	0,250 l	0,280 l	0,300 l
Gesamtgewicht	2,300 kg	2,480 kg	2,750 kg

Aufschlagzeit: 5 - 10 Minuten
 Litergewicht: 0,320 - 0,360 kg/l
 Einwaage: 0,350 kg für Zebromuster
 0,400 kg für Giraffenmuster
 0,450 kg für Gepardenmuster

Verarbeitungshinweise:
 Die Zutaten der Masse aufschlagen und die entsprechende Menge der hellen Masse über das angefrorene dunkle Muster streichen. Mit reichlich Dampf backen.

Backtemperatur: 230 - 240 °C, mit Dampf
 Backzeit: 4 - 5 Minuten

Sahnefüllung:	Tiramisu	Pfirsich-Maracuja	Stracciatella
DREIDOPPEL FOND ROYAL TIRAMISU	0,600 kg	---	---
DREIDOPPEL FOND ROYAL PFIRSICH-MARACUJA	---	0,600 kg	---
DREIDOPPEL FOND ROYAL STRACCIATELLA	---	---	0,600 kg
Wasser (ca. 30 °C)	0,750 l	0,750 l	0,750 l
Sahne, geschlagen	3,000 kg	3,000 kg	3,000 kg
Gesamtgewicht	4,350 kg	4,350 kg	4,350 kg

Einwaage: 0,700 kg

Verarbeitungshinweise:

Das Wasser mit dem gewünschten DREIDOPPEL FOND ROYAL verrühren und die aufgeschlagene Sahne unter den Fond heben.

Die ausgekühlten Rouladenkapseln vom Papier lösen und wenden. Die Sahnefüllung aufstreichen, zur Roulade aufwickeln und gut durchkühlen lassen.

Bei der Pfirsich-Maracuja-Sahnefüllung können 0,200 kg gehackte Pfirsichstücke pro Roulade eingestreut werden.



Lamingtons

Bezeichnung: Biskuitgebäck

Rezept für ca. 100 Stück à 6 x 4 cm

Masse:

MELLA-GOLDEN-BISKUIT	1,000 kg
Vollei	0,750 kg
Wasser	0,150 l

Gesamtgewicht 1,900 kg

Aufschlagzeit: 5 – 10 Minuten
Litergewicht: 0,320 – 0,360 kg/l

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Masse aufschlagen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech à 60 x 40 cm verteilen und backen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: 25 – 30 Minuten
(Kerntemperatur: 94 °C)

Kakaohaltige Glasur:

Puderzucker	1,500 kg
Kakaopulver	0,150 kg
Butter	0,100 kg
Milch	0,500 l

Gesamtgewicht 2,250 kg

Verarbeitungshinweise:

Puderzucker und Kakaopulver trocken mischen. Die Milch zusammen mit der Butter aufkochen und die Puderzucker-Kakaomischung unterrühren. Anschließend die Glasur über einem Wasserbad leicht warm halten.

Zuckerglasur:

Butter	0,100 kg
Milch	0,500 l
Puderzucker	1,700 kg
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE ERDBEERE oder MANGO	0,050 kg

Gesamtgewicht 2,350 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Milch zusammen mit der Butter aufkochen. Anschließend den Puderzucker und die DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE ERDBEERE oder MANGO unterrühren, nach Belieben etwas Lebensmittelfarbe zugeben und die Zuckerglasur über einem Wasserbad leicht warm halten.

Nach dem Auskühlen die Oberfläche der Biskuitkapsel dünn abtrennen und die Kapsel in 4 x 6 cm große Stücke schneiden. Die einzelnen Stücke mit Hilfe einer Gabel komplett in die Glasur tauchen und auf einem Gitter etwas abtropfen lassen. Anschließend die Lamingtons in Kokosraspeln wälzen und auf Bleche absetzen.

