

MELA Croccante



Premix für Bienenstich,
Florentiner und Knuspergebäcke



MELA Croccante

Für einen glanzvollen Auftritt!

Bienenstich, Florentiner & Co. zählen seit Jahrzehnten zu den Klassikern in jeder Ladentheke. Doch auch Gebäcke, die sich großer Beliebtheit erfreuen, müssen den Kunden bei jedem Einkauf immer wieder aufs Neue überzeugen.

Mit MELLA-CROCCANTE haben wir ein Produkt entwickelt, das Sie hierbei unterstützt. MELLA-CROCCANTE verleiht Gebäcken einen besonders knusprigen, zartsplittrigen Biss und eine abgerundete Karamellnote. Und Dank einer fein glänzenden, goldgelben Gebäckfarbe ist Ihren Spezialitäten ein im wahrsten Sinne des Wortes „glanzvoller“ Auftritt sicher.

Setzen auch Sie Glanzpunkte und überzeugen Sie sich von den Produktvorteilen:

Hohe Betriebssicherheit

- für Gebäcke in gleichbleibend hoher Qualität
- für eine optimale Haftung an Gebäckoberflächen

Rationelle Verarbeitung

- erleichtert und verkürzt Arbeitsschritte

Geschmacklich abgerundeter Knusper-Genuss

- besonders zartsplittriger Biss
- fein abgestimmtes Karamellaroma

Verführerischer Glanz & goldgelbe Gebäckfarbe

für Spezialitäten, die in der Theke zum Blickfang werden

Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten

- für ein abwechslungsreiches Gebäcksortiment
- zur Veredelung bestehender Rezepturen und Entwicklung neuer Gebäckideen

Praxistaugliche Verpackungseinheiten

- abgestimmt auf die in der Praxis üblichen Verarbeitungsmengen



Florentiner

Bezeichnung:
Florentiner

Zur Florentiner-Mischung:

MELLA-CROCCANTE	1,000 kg
Mandeln, gehobelt	1,000 kg
Florentiner-Mischung	2,000 kg

Arbeitshinweise:

MELLA-CROCCANTE mit den gehobelten Mandeln mischen, in Ringe füllen und mit Schwaden backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit: ca. 10 Minuten

Nach dem Backen die Ringe noch warm lösen und die Florentiner ausgekühlt mit Kuvertüre überziehen.

Knusperkonfekt

Bezeichnung:
Knusperkonfekt

Zur Knusperkonfekt-Mischung:

MELLA-CROCCANTE	1,000 kg
Sesam	0,250 kg
Sonnenblumenkerne	0,250 kg
Cranberries, getrocknet, gehackt	0,200 kg
Kürbiskerne	0,150 kg
Mandeln, gehackt	0,150 kg
Knusperkonfekt-Mischung	2,000 kg

Arbeitshinweise:

Alle Zutaten gut miteinander vermischen. Anschließend auf einem mit Backpapier belegten Blech (60 x 40 cm) jeweils 0,500 kg der Knusperkonfekt-Mischung gleichmäßig aufstreuen und mit Schwaden backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 10 Minuten

Nach dem Backen die noch warme Konfektplatte mit einem geölten Teigrad zu Konfekt der gewünschten Größe schneiden.

Bezeichnung:
Bienenstich

Rezept für 2 Bleche à 60 x 40 cm
oder 6 Ringe à 28 cm Ø

Zum Teig:

MELLA- BUTTER-HEFEQUARKTEIG	1,550 kg
Vollei	0,250 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	0,500 l
Teiggewicht	2,400 kg

Knetzeit:	2 + 4 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten

Zur Bienenstich-Mischung:

MELLA-CROCCANTE	0,500 kg
Mandeln, gehobelt	0,400 kg
Bienenstich-Mischung	0,900 kg

MELLA-CROCCANTE und die gehobelten
Mandeln mischen.

Zur Bienenstich-Füllkrem:

Sahne, flüssig	2,000 kg
MELLA-KREM	1,300 kg
Milch	3,300 l
Bienenstich-Füllkrem	6,600 kg

Die Zutaten kurz bei hoher Geschwindigkeit
aufschlagen (wie Sahne).

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 1,200 kg (für
Ringe 0,400 kg) abwiegen und nach einer kurzen
Entspannungszeit entsprechend der Blech- bzw.
Ringgröße ausrollen. Pro Blech 0,450 kg (für
Ringe 0,150 kg) der Bienenstich-Mischung auf
den mit Wasser oder Sahne angefeuchteten
Hefeteigboden gleichmäßig aufstreuen und bei
¾ Gare mit Schwaden backen.

Backtemperatur:	40 °C unter Brötchen- backtemperatur
Backzeit:	18 - 20 Minuten



WICHTIG: Mit ausreichend Dampf backen oder
mit Wasser besprühen!

Nach dem Auskühlen die Bienenstich-Platten
durchschneiden, auf den Boden jeweils 3,300 kg
(für Ringe 1,100 kg) der Bienenstich-Füllkrem
gleichmäßig aufstreichen, den Deckel auflegen
und leicht andrücken. Den Bienenstich ca.
1 Stunde kühl stellen und anschließend wie
gewünscht schneiden.

MELLA
Croccante

Bienenstich

