

MELA

MÜRBE

KLASSIKER MODERN INTERPRETIERT

Enjoy!



IREKS

Wir backen's. Gemeinsam.

MELLA

MÜRBE

KLASSIKER MODERN INTERPRETIERT

Wir haben ausgewählte Mürbeteig-Klassiker aufgegriffen und neu interpretiert. Leckerer Mürbeteig trifft auf ansprechende Geschmackskompositionen und moderne Garnier-Ideen.

Lassen Sie sich von unserer MELLA-MÜRBE-Rezeptkollektion inspirieren!

RATIONELLE HERSTELLUNG GLATTER TEIGE IM ALL-IN-VERFAHREN

- Einsatz von Butter oder Margarine möglich
- Teige können sofort - ohne Ruhezeit - aufgearbeitet werden
- Bevorratung über mehrere Tage ohne Qualitätsverluste
- kein Brandig werden

INDIVIDUELLE FORMGEBUNG

- plastische Teige mit gutem Ausrollverhalten
- sichere Aufarbeitung über Gebäckformmaschinen
- kein Reißen während der Aufarbeitung
- kein Schnurren der Gebäcke beim Backen

QUALITATIV HOCHWERTIGE MÜRBETEIG-SPEZIALITÄTEN

- goldgelbe, appetitliche Farbe
- ausgeprägte Konturen - kein Breitlaufen
- voller Geschmack
- zart-mürber Kaueindruck



TOPFEN-CASSIS

SCHNITTE

Rezept für 2 Bleche à 60 x 40 cm

Zum Streusel:

MELLA-MÜRBE	1,350 kg
Butter	0,500 kg
Zucker	0,150 kg
Streusel	2,000 kg

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

Zum Mürbeteig:

MELLA-MÜRBE	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 Topfenmasse:

Speisequark	4,400 kg
MELLA-WIENER-TOPFEN	1,600 kg
Sahne, flüssig	1,600 kg
Vollei	1,100 kg

Butter, flüssig	0,300 kg
-----------------	----------

Topfenmasse	9,000 kg
--------------------	-----------------

Die temperierten Zutaten, außer der Butter, mit einem groben Besen kurz glatt rühren. Zum Schluss die flüssige Butter kurz unterlaufen lassen.

Arbeitshinweise:

Pro Blech auf den vorgebackenen Mürbeteigboden (Ausrollmaschinenstärke 4) 4,500 kg Topfenmasse gleichmäßig verstreichen. Danach 0,800 kg mit MELLA-FIX ummantelte schwarze Johannisbeeren, 1,000 kg Streusel aufstreuen und mit geschlossenem Zug backen.

Backtemperatur:

40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit:

35 - 40 Minuten (Kerntemperatur 84 - 86 °C)



Enjoy!

FRUIT

GALETTE

Zum Mürbeteig:

MELLA-MÜRB	2,500 kg
Butter	1,000 kg
Vollei	0,250 kg
Mürbeteig	3,750 kg

Die temperierten Zutaten zu einem homogenen Teig kneten und gut durchkühlen lassen.

BEEREN-GALETTE

Zur Preiselbeer-Heidelbeer-Füllung:

MELLA-FIX	0,150 kg
MELLA-GEL	0,100 kg

TK-Heidelbeeren	1,500 kg
Preiselbeergelee	1,500 kg

Preiselbeer-Heidelbeer-Füllung	3,250 kg
---------------------------------------	----------

MELLA-FIX und **MELLA-GEL** trocken mischen und anschließend mit den TK-Heidelbeeren und Preiselbeergelee glatt rühren.

STACHELBEER-INGWER-GALETTE

Zur Topfen-Ingwer-Füllung:

Speisequark	1,000 kg
MELLA-WIENER-TOPFEN	0,350 kg
Vollei	0,200 kg
Butter, flüssig	0,120 kg
Dreidoppel Konditoreipaste Ingwer	0,080 kg

Topfen-Ingwer-Füllung	1,750 kg
------------------------------	----------

Die Zutaten kurz glatt rühren.

APRIKOSEN-LIKÖR-GALETTE

Zur Aprikosen-Likör-Füllung:

MELLA-FIX	0,100 kg
MELLA-GEL	0,030 kg
Zucker	0,200 kg

Bitterlikör	0,300 l
Orangensaft	0,300 l

Aprikosen, gehackt	0,800 kg
--------------------	----------

Aprikosen-Likör-Füllung	1,730 kg
--------------------------------	----------

MELLA-FIX, **MELLA-GEL** und Zucker trocken mischen, anschließend zügig in die Flüssigkeit einrühren. Zum Schluss die gehackten Aprikosen unterrühren.



Arbeitshinweise:

Den gut durchgekühlten Teig nochmal kurz durchkneten, auf Ausrollmaschinenstärke 4 ausrollen und runde Böden mit einem Durchmesser von ca. 12 cm ausstechen (ca. 0,060 kg).

Beeren-Galette

Ca. 0,050 kg Preiselbeer-Heidelbeer-Füllung mittig einfüllen, die Seiten des Mürbeteigs hochklappen und die Galette anschließend mit offenem Zug goldgelb backen.

Stachelbeer-Ingwer-Galette

Ca. 0,030 kg Topfen-Ingwer-Füllung mittig einfüllen und ca. 0,020 kg Stachelbeeren auf der Füllung verteilen. Die Seiten des Mürbeteigs hochklappen und die Galette anschließend mit offenem Zug goldgelb backen.

Aprikosen-Likör-Galette

Ca. 0,050 kg Aprikosen-Likör-Füllung mittig einfüllen, die Seiten des Mürbeteigs hochklappen und die Galette anschließend mit offenem Zug goldgelb backen.

Backtemperatur: 30 °C unter Brötchenbacktemperatur | **Backzeit:** 12 - 15 Minuten

KIPFERL

— SESAM MIT HONIG | KÜRBISKERN | NUSS —

SESAM-KIPFERL MIT HONIG

Zum Teig:

MELLA-MÜRBE	10,000 kg
Butter	4,000 kg
Haselnüsse, gerieben, geröstet	1,000 kg
Sesam, geröstet	1,000 kg
Vollei	0,500 kg
Honig	0,500 kg
Salz	0,030 kg

Teigewicht 17,030 kg

Arbeitshinweise:

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig bereiten. Den Teig gut durchkühlen lassen. Anschließend wie gewohnt mit der Gebäckformmaschine oder per Hand aufarbeiten.

Backtemperatur:

30 °C unter Brötchenbacktemperatur, ohne Schwaden mit offenem Zug goldgelb backen

Backzeit:

10 - 12 Minuten, je nach Größe

Die Sesam-Kipferl nach dem Auskühlen mit den Spitzen in Schokolade tauchen und mit geröstetem Sesam garnieren.

KÜRBISKERN-KIPFERL

Zum Teig:

MELLA-MÜRBE	10,000 kg
Butter	4,000 kg
Kürbiskerne, gerieben, geröstet	2,000 kg
Vollei	0,600 kg
Kürbiskernöl	0,200 kg
Salz	0,020 kg

Teigewicht 16,820 kg

Arbeitshinweise:

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig bereiten. Den Teig gut durchkühlen lassen. Anschließend wie gewohnt mit der Gebäckformmaschine oder per Hand aufarbeiten.

Backtemperatur:

30 °C unter Brötchenbacktemperatur, ohne Schwaden mit offenem Zug backen

Backzeit:

10 - 12 Minuten, je nach Größe

Die Kürbiskern-Kipferl nach dem Backen in Kürbiszucker (0,005 kg Kürbiskernöl je kg Zucker) wälzen.

NUSS-KIPFERL

Zum Teig:

MELLA-MÜRBE	10,000 kg
Butter	4,000 kg
Haselnüsse, gerieben, geröstet	2,000 kg
Vollei	0,500 kg
Salz	0,030 kg
Vanille, Zitrone	

Teigewicht 16,530 kg

Arbeitshinweise:

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig bereiten. Den Teig gut durchkühlen lassen. Anschließend wie gewohnt mit der Gebäckformmaschine oder per Hand aufarbeiten.

Backtemperatur:

30 °C unter Brötchenbacktemperatur, ohne Schwaden mit offenem Zug goldgelb backen

Backzeit: 10 - 12 Minuten, je nach Größe

Die Nuss-Kipferl sofort nach dem Backen in feinen Vanillezucker stürzen und ggf. mit Staubzucker absieben.



PLÄTZCHEN

VON DER ROLLE

Zum Grundteig:

MELLA-MÜRBE	6,000 kg
Butter	3,000 kg
Marzipanrohmasse	1,200 kg
Vollei	0,300 kg
Salz	0,020 kg
Teiggewicht	10,520 kg

Arbeitshinweise:

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig bereiten und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag zu Rollen mit dem gewünschten Durchmesser formen und nochmals kühl stellen. Anschließend etwa 5 mm starke Scheiben schneiden, auf Bleche mit Backpapier setzen und backen.

Backtemperatur:

20 – 30 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit:

10 – 12 Minuten, je nach Größe

ORANGEN-SCHOKO-PLÄTZCHEN

Zum Teig:

Grundteig	5,260 kg
Dreidoppel Konditoreipaste Apfelsine	0,200 kg
MELLA-MÜRBE	0,200 kg

Schokotropfen, Vollmilch	0,400 kg
Teiggewicht	6,060 kg

Aus allen Zutaten, außer den Schokotropfen, einen geschmeidigen Teig bereiten. Zum Schluss die Schokotropfen unterlaufen lassen. Anschließend zu Rollen mit dem gewünschten Durchmesser formen und kühl stellen. Danach wie im Grundrezept beschrieben weiterverarbeiten.

HIMBEER-CRANBERRY-PLÄTZCHEN

Zum Teig:

Grundteig	5,260 kg
Dreidoppel Konditoreipaste Himbeere	0,200 kg
MELLA-MÜRBE	0,200 kg
Dreidoppel Kirschrot	0,002 kg

Cranberries, getrocknet	0,500 kg
Teiggewicht	6,162 kg

Aus allen Zutaten, außer den Cranberries, einen geschmeidigen Teig bereiten. Zum Schluss die Cranberries unterlaufen lassen. Anschließend zu Rollen mit dem gewünschten Durchmesser formen und kühl stellen. Danach wie im Grundrezept beschrieben weiterverarbeiten.

MOHN-PLÄTZCHEN

Zum Teig:

Grundteig	5,260 kg
MELLA-MOHN	0,500 kg
Vollei	0,200 kg
Dreidoppel Citrone Europa	0,040 kg
Teiggewicht	6,000 kg

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig bereiten, zu Rollen mit dem gewünschten Durchmesser formen und kühl stellen. Anschließend in Mohn wälzen und wie im Grundrezept beschrieben weiterverarbeiten.

ANANAS-KOKOS-PLÄTZCHEN

Zum Teig:

Grundteig	5,260 kg
Kokosraspeln, geröstet	0,200 kg
Dreidoppel Konditoreipaste Ananas	0,200 kg
MELLA-MÜRBE	0,100 kg
Teiggewicht	5,760 kg

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig bereiten, zu Rollen mit dem gewünschten Durchmesser formen und kühl stellen. Anschließend in Kokosraspeln wälzen und wie im Grundrezept beschrieben weiterverarbeiten.



DOUBLE CHOCOLATE-PLÄTZCHEN

Zum Teig:

Grundteig	5,260 kg
Kakaopulver	0,300 kg
Vollei	0,200 kg

Chocolate Chunks, weiß	0,600 kg
------------------------	----------

Teiggewicht	6,360 kg
--------------------	-----------------

Aus allen Zutaten, außer den Chocolate Chunks, einen geschmeidigen Teig bereiten. Zum Schluss die Chocolate Chunks unterlaufen lassen. Anschließend zu Rollen mit dem gewünschten Durchmesser formen und kühl stellen. Danach wie im Grundrezept beschrieben weiterverarbeiten.

GEWÜRZ-SCHOKO-PLÄTZCHEN

Zum Teig:

Grundteig	5,260 kg
Dreidoppel Lebkuchen	0,040 kg

Dreidoppel Borkensplitter	0,500 kg
----------------------------------	----------

Teiggewicht	5,800 kg
--------------------	-----------------

Aus allen Zutaten, außer den **Dreidoppel Borkensplitter**, einen geschmeidigen Teig bereiten. Zum Schluss die **Dreidoppel Borkensplitter** unterlaufen lassen. Anschließend zu Rollen mit dem gewünschten Durchmesser formen und kühl stellen. Danach wie im Grundrezept beschrieben weiterverarbeiten und vor dem Backen **Dreidoppel Dekorsterne Gold** aufstreuen.



MOKKA-HASELNUSS-PLÄTZCHEN

Zum Teig:

Grundteig	5,260 kg
Kakaopulver	0,100 kg
Vollei	0,050 kg

Dreidoppel Konditoreipaste Mokka	0,050 kg
---	----------

Haselnüsse, grob gehackt, geröstet	0,500 kg
------------------------------------	----------

Teiggewicht	5,960 kg
--------------------	-----------------

Aus allen Zutaten, außer den Haselnüssen, einen geschmeidigen Teig bereiten. Zum Schluss die Haselnüsse unterlaufen lassen. Anschließend zu Rollen mit dem gewünschten Durchmesser formen und kühl stellen. Danach wie im Grundrezept beschrieben weiterverarbeiten.

PISTAZIEN-MANDEL-PLÄTZCHEN

Zum Teig:

Grundteig	5,260 kg
Mandeln, gehackt, geröstet	0,400 kg

Dreidoppel Konditoreipaste Pistazie	0,300 kg
--	----------

MELLA-MÜRBE	0,200 kg
--------------------	----------

Dreidoppel Pistaziengrün	0,002 kg
---------------------------------	----------

Teiggewicht	6,162 kg
--------------------	-----------------

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig bereiten, zu Rollen mit dem gewünschten Durchmesser formen und kühl stellen. Anschließend in Zuckerperlen wälzen und wie im Grundrezept beschrieben weiterverarbeiten.

SPRITZGEBÄCK

STICKS



HELLES SPRITZGEBÄCK

Zum Teig:

Butter/Backmargarine	0,400 kg
Vollei	0,100 kg
Salz	0,005 kg
Wasser	0,150 l
Vanille, Zitrone	

MELLA-MÜRBE	1,000 kg
Teiggewicht	1,655 kg

Die Butter/Backmargarine schaumig schlagen, nach und nach die übrigen Zutaten, außer **MELLA-MÜRBE**, hinzugeben. Zum Schluss **MELLA-MÜRBE** unterlaufen lassen.

SCHOKO-SPRITZGEBÄCK

Zum Teig:

Butter/Backmargarine	0,400 kg
Vollei	0,150 kg
Kakaopulver	0,100 kg
Salz	0,005 kg
Wasser	0,150 l

MELLA-MÜRBE	1,000 kg
Teiggewicht	1,805 kg

Die Butter/Backmargarine schaumig schlagen, nach und nach die übrigen Zutaten, außer **MELLA-MÜRBE**, hinzugeben. Zum Schluss **MELLA-MÜRBE** unterlaufen lassen.

BASILIKUM-SPRITZGEBÄCK

Zum Teig:

Butter/Backmargarine	0,400 kg
Vollei	0,100 kg
Dreidoppel Citrone Europa	0,005 kg
Wasser	0,150 l

MELLA-MÜRBE	1,000 kg
TK-Basilikum, gehackt	0,030 kg
Teiggewicht	1,685 kg

Die Butter/Backmargarine schaumig schlagen, nach und nach die übrigen Zutaten, außer **MELLA-MÜRBE** und TK-Basilikum, hinzugeben. Zum Schluss **MELLA-MÜRBE** und TK-Basilikum unterlaufen lassen.

Arbeitshinweise:

Den Teig mit einer entsprechenden Tülle auf mit Backpapier belegte Bleche dressieren und anschließend mit offenem Zug goldgelb backen.

Backtemperatur: 20 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 10 Minuten

Nach dem Backen wie gewünscht ausgarnieren.

ORANGEN-SCHOKO-CHILI

KONFEKT



Rezept für 2 Bleche à 60 x 40 cm

Zum Mürbeteig:

MELLA-MÜRBE	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 Orangen-Schoko-Chili-Füllung:

MELLA-ALMONDO	2,000 kg
Vollei	0,200 kg
Dreidoppel Konditoreipaste Apfelsine	0,200 kg
Chiliflocken	0,020 kg
Orangensaft	0,900 l
Schokodrops	0,400 kg
Orangen-Schoko-Chili-Füllung	3,720 kg

Alle Zutaten, außer den Schokodrops, glatt rühren. Anschließend die Schokodrops unterlaufen lassen. Die Orangen-Schoko-Chili-Füllung ca. 15 Minuten quellen lassen.

Arbeitshinweise:

Den Mürbeteig auf Ausrollmaschinenstärke 4 ausrollen und in die gefetteten Bleche einlegen. Mit dem Ruckzuck 3 cm breite Streifen skizzieren, die Orangen-Schoko-Chili-Füllung mit einer Lochtülle (15 mm Ø) länglich aufdressieren und backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 25 – 30 Minuten

Nach dem Backen aprikotieren und leicht mit Dekorschnee abstauben. Stangen à 3 cm Breite schneiden und zu 3 cm breitem Konfekt teilen.



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