MELLA Brand

Premix mit Ei für Brandmassen

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

Perfekt abgestimmt auf die Anforderungen moderner Backbetriebe

- ➜ rationelle und einfache Herstellung
- ➜ hohe Verarbeitungstoleranz

Spritzgebäcke von bester Qualität

- ➜ ansprechendes Gebäckvolumen
- ➜ goldgelbe Gebäckfarbe
- ➜ ausgeprägte Konturen
- ➜ zarte Gebäckstruktur
- ➜ ausdrucksvoller Geschmack
- ➜ geringe Fettaufnahme

Individuell aufzuarbeiten und zu veredeln

- ➜ vielfältige Variationsmöglichkeiten
- ➜ attraktive Sortimentsgestaltung

MELLA Brand

Spritzkuchen

Bezeichnung: Siedegebäck aus Brandmasse

MELLA-BRAND	1,000 kg
Wasser (ca. 30 °C)	2,000 – 2,100 l
Gesamtgewicht	3,000 – 3,100 kg

Rührzeit: 3 – 4 Minuten, mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: 0,040 – 0,050 kg

Verarbeitungshinweise:
MELLA-BRAND und Wasser mit einem groben Rührbesen glatt rühren und mit Hilfe einer Dosiermaschine direkt ins heiße Siedefett eindressieren.

Siedetemperatur: 175 – 180 °C, ohne Deckel

Backzeit: 8 – 12 Minuten, abhängig von der Einwaage

Verarbeitungshinweise:
Nach dem Backen die Spritzkuchen wie gewünscht ausgarnieren.

Windbeutel

Bezeichnung: Feingebäck aus Brandmasse

MELLA-BRAND	1,000 kg
Vollei	0,400 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Wasser (kalt)	1,600 l
Gesamtgewicht	3,100 kg

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage: ca. 0,050 kg

Verarbeitungshinweise:
MELLA-BRAND mit den restlichen Zutaten glatt rühren. Die Masse mit einer Sterntülle auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufdressieren und backen.

Backtemperatur: 220 °C, mit Unterblech

Backzeit: ca. 25 Minuten, mit wenig Dampf und geschlossenem Zug
ca. 45 Minuten, unter Dosen

IREKS

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de

10.24 | 6200006