

MELA GOLDEN-RÜHR

Genuss vom Feinsten



Premix für fein-softige Rühr- und Sandmassen
mit besten Frischeeigenschaften



MELLA GOLDEN-RÜHR

Genuss vom Feinsten

Ob als traditioneller Gugelhupf, Sandkuchen oder in unterschiedlichsten Blechkuchen- und Schnittvariationen – saftige Rührmassen finden wir einfach genial. So vielseitig, so einfach und so lecker.

Die Anforderungen an Rührmassen sind sowohl aus technologischer als auch sensorischer Sicht breit gefächert. Sie reichen von lockeren und tragfähigen Massen bis hin zu feinporigen und besonders saftigen Varianten.

Mit MELLA-GOLDEN-RÜHR geben wir Ihnen ein Produkt an die Hand, das all diese unterschiedlichen Anforderungen mit nur einer Basis abdeckt – hervorragende backtechnologische Eigenschaften quer durch alle Einsatzgebiete in Kombination mit einer softig-zarten Krumenstruktur und einem ausgeprägten Volumen.

Der einmalig saftige Geschmack und nicht zuletzt die ansprechende gold-gelbe Krume, die unserem Produkt seinen Namen verleiht, wird Sie und Ihre Kunden begeistern.

Hochwertige Rohstoffe – optimal aufeinander abgestimmt

- ✓ optimale Tragfähigkeit, auch bei schweren Belägen
- ✓ wahlweise mit Pflanzenöl, Margarine oder Butter zu verarbeiten
- ✓ vielfältige Einsatzmöglichkeiten

Höchste Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- ✓ optimale Massenkonsistenz
- ✓ streichfähige, gut zu verarbeitende Masse
- ✓ gutes Ausbundverhalten bei der Herstellung von Sandkuchen
- ✓ bestens geeignet zur Bevorratung im Froster

Basis für Rühr- und Sandkuchen in bester Qualität

- ✓ ansprechende, gold-gelbe Krumenfarbe
- ✓ softig-zarte Struktur mit kurzem Biss
- ✓ ausgezeichnete Saftigkeit und Frischhaltung
- ✓ erfüllt den zunehmenden Wunsch nach soften Gebäcken



PFLAUMEN-WALNUSS-SCHNITTE

Bezeichnung:

Rührkuchen mit Pflaumen, Streuseln und Walnüssen

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Rührmasse:

MELLA-GOLDEN-RÜHR	1,250 kg
Vollei	0,600 kg
Pflanzenöl	0,500 kg
Wasser	0,250 l
Gesamtgewicht	2,600 kg

Rührzeit: ca. 3 Minuten,
mittlere Geschwindigkeit

Pflaumen	1,000 kg
Walnussbruch	0,200 kg
Streusel	0,500 kg

Verarbeitungshinweise:

Die temperierten Zutaten mit einem groben Rührbesen glatt rühren und die Masse gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Anschließend die Pflaumen auflegen, den Walnussbruch und die Streusel aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 180 °C

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

Verarbeitungshinweise:

Die Pflaumen-Walnuss-Schnitte nach dem Backen mit Dekorschnee abstauben.



Pfirsich-Maracuja-Schnitte

Bezeichnung:

Rührkuchen mit Joghurt-Sahne-Fruktkremfüllung und Pfirsichen

Rezept für 2 Bleche à 60 x 40 cm

Masse:

MELLA-GOLDEN-RÜHR	1,500 kg
Vollei	0,750 kg
Pflanzenöl	0,600 kg
Wasser	0,300 l
Gesamtgewicht	3,150 kg

Rührzeit: ca. 3 Minuten,
mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: 1,500 kg

Verarbeitungshinweise:

Die temperierten Zutaten mit einem groben Rührbesen glatt rühren, die Masse auf den Blechen gleichmäßig verteilen und backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 18 - 20 Minuten
(Kerntemperatur: 94 °C)

Joghurt-Sahne-Fruktkremfüllung:

MELLA-KREM	1,200 kg
Joghurt	3,000 kg
Sahne	3,000 kg
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE	
PFIRSICH-MARACUJA	0,180 kg
Gesamtgewicht	7,380 kg

Einwaage: 3,500 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten bei hoher Geschwindigkeit mit einem feinen Rührbesen kurz aufschlagen (wie Sahne).

Pfirsichspalten: 2,000 kg

Verarbeitungshinweise:

Auf die ausgekühlten Böden jeweils eine dünne Schicht Joghurt-Sahne-Fruktkremfüllung aufstreichen, 1,000 kg Pfirsichspalten darauf verteilen und die restliche Joghurt-Sahne-Fruktkremfüllung gleichmäßig aufstreichen.

Die Pfirsich-Maracuja-Schnitten ca. 60 Minuten kühl stellen und anschließend mit nachstehendem Fruchtgel überziehen.

Fruchtgel:

Aprikosenkonfitüre	2,000 kg
Fruchtsaft (Orange, Pfirsich, etc.)	2,000 l

Zucker	0,400 kg
MELLA-GEL	0,080 kg
Gesamtgewicht	4,480 kg

Verarbeitungshinweise:

Aprikosenkonfitüre und Fruchtsaft aufkochen lassen. Zucker und MELLA-GEL trocken mischen und in den kochenden Fruchtsaft einrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen und sofort verarbeiten.



Beeren-Joghurt-Hoopies

Bezeichnung:

Kleiner Rührkuchen mit Joghurt-Sahnekrem und Beeren

Rezept für 48 Stück

Masse:

MELLA-GOLDEN-RÜHR	1,400 kg
Vollei	0,700 kg
Pflanzenöl	0,550 kg
Wasser	0,250 l
Gesamtgewicht	2,900 kg

Rührzeit: ca. 3 Minuten,
mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: ca. 0,060 kg

Verarbeitungshinweise:

Die temperierten Zutaten der Masse glatt rühren, in die leicht gefetteten Ringe eindressieren und backen.

Backtemperatur: 180 - 190 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Joghurt-Sahnekrem:

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,170 kg
Joghurt	0,700 kg
Sahne	0,600 kg
Gesamtgewicht	1,470 kg

Einwaage: ca. 0,030 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten bei hoher Geschwindigkeit mit einem feinen Rührbesen kurz aufschlagen (wie Sahne).

Die ausgekühlten Hoopies mit der Joghurt-Sahnekrem garnieren und mit frischen Beeren und Minze dekorieren.



Café- SANDKUCHEN

Bezeichnung:

Sandkuchen mit Kaffeezubereitung

Rezept für 9 Sandkuchenformen à 20 x 9 x 7 cm

Rührmasse:

MELLA-GOLDEN-RÜHR	2,000 kg
Vollei	1,000 kg
Butter, weich	0,900 kg
Wasser	0,500 l
Gesamtgewicht	4,400 kg

Rührzeit: ca. 3 Minuten,
mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: 0,300 kg

Verarbeitungshinweise:

Die temperierten Zutaten mit einem groben Rührbesen glatt rühren.

Café-Masse:

Rührmasse	1,600 kg
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE CAPPUCCINO	0,050 kg
Gesamtgewicht	1,650 kg

Einwaage: 0,150 kg

Verarbeitungshinweise:

Für die Café-Masse die Rührmasse mit der DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE CAPPUCCINO glatt rühren.

Zuerst die Rührmasse, dann die Café-Masse in die Sandkuchenformen einfüllen, mit einem geölten Schaber ca. 1 cm tief eindrücken und backen.

Nach dem Anbacken (10 - 15 Minuten) mit gezogenem Zug fertig backen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten
(Kerntemperatur: 94 °C)

Verarbeitungshinweise:

Die ausgekühlten Café-Sandkuchen mit dunkler Kuvertüre glasieren und mit weißer, geraspelter Kuvertüre ausgarnieren.



CHOCOLATE-GOURMET- CUPCAKES

Bezeichnung:

Kleiner Schokorührkuchen mit Schokosahne und weißer Schokolade

Rezept für 24 Stück

Masse:

MELLA-GOLDEN-RÜHR	0,500 kg
Vollei	0,350 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Kakaopulver	0,050 kg
Puderzucker	0,050 kg
Wasser	0,100 l

Schokotropfen, Vollmilch	0,200 kg
Gesamtgewicht	1,450 kg

Rührzeit: ca. 3 Minuten,
mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: 0,060 kg

Verarbeitungshinweise:

Die temperierten Zutaten, außer den Schokotropfen, glatt rühren. Anschließend die Schokotropfen unterlaufen lassen. Die Masse gleichmäßig in die Cupcakeformen verteilen und backen.

Backtemperatur: 180 – 190 °C

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

Schokosahne:

Sahne	0,800 kg
Kuvertüre, zartbitter	0,400 kg
Gesamtgewicht	1,200 kg

Chocolate Chunks, weiß 0,240 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Sahne aufkochen, über die Kuvertüre geben und glatt rühren. Die Mischung im Kühlschrank gut auskühlen lassen und anschließend wie Sahne aufschlagen.

Die Schokosahne aufdressieren und mit weißer Schokolade abfädeln. Weiße Chocolate Chunks im Ofen 4 – 6 Minuten karamellisieren und nach dem Auskühlen als Topping verwenden.

