MELLA TOP Biskuit

Premix für locker-feine Biskuitmassen

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

Genuss in Perfektion

Gönnen Sie Ihren Kunden eine verführerische Geschmacksauszeit mit leckeren Kuchen oder Torten in TOP-Qualität. Eine feine, lockere Krumenstruktur und ideale Frischhalteeigenschaften bei gleichzeitig rationellen Verarbeitungsmöglichkeiten. **MELLA-TOP-BISKUIT** garantiert Ihnen attraktive Backwaren in Perfektion! Wer kann da schon widerstehen?

Die Vorteile unseres **MELLA-TOP-BISKUIT** auf einem Blick:

Hohe Verarbeitungssicherheit

- sichere und rationelle Verarbeitung
- ideale streichfähige Massenkonsistenz
- gleichbleibend hohe Qualität

Locker und zart im Geschmack

- sehr gutes Gebäckvolumen
- ideale Schnittfähigkeit
- sehr gute Krumenstabilität bei optimaler Lockerung
- ansprechende gold-gelbe Krumenfarbe
- feine-zarte Porung
- harmonisch abgerundeter Geschmack

Ideale Frischhaltung und Saftigkeit

- softig-zartes Mundgefühl
- längere Verzehrsfrische

Biskuitboden, Wiener Boden

Bezeichnung:
Biskuitboden

Rezept für 5 - 6 Böden à 26 cm Ø

MELLA-TOP-BISKUIT	2,000 kg
Vollei	1,500 kg
Wasser	0,100 l
Gesamtgewicht	3,600 kg

Aufschlagzeit:	5 - 10 Minuten
Litergewicht:	0,350 - 0,380 kg/l
Einwaage:	0,600 – 0,720 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)

Bezeichnung:
Wiener Boden

Verarbeitungshinweise:
Zur Herstellung von Wiener Böden 0,300 kg flüssige Butter/Margarine unter die aufgeschlagene Biskuitmasse melieren. Anschließend die Masse in Ringe füllen und mit geschlossenem Zug backen.

Schoko-Biskuitboden

Bezeichnung:
Schoko-Biskuitboden

Rezept für 5 - 6 Böden à 26 cm Ø

Schokomasse:

Kakaopulver	0,125 kg
Puderzucker	0,125 kg
Vollei	0,250 l
Gesamtgewicht	0,500 kg

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

Masse:

MELLA-TOP-BISKUIT	2,000 kg
Vollei	1,500 kg
Wasser	0,100 l
Schokomasse	0,500 kg
Gesamtgewicht	4,100 kg

Aufschlagzeit:	5 - 10 Minuten
Litergewicht:	0,350 - 0,380 kg/l
Einwaage:	0,680 – 0,820 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)

Backen im Stikkenofen:

Backtemperatur:	180 – 190 °C
Backzeit:	30 – 35 Minuten (Kerntemperatur: 94 °C)

Rouladen

Bezeichnung:
Biskuitroulade/Schoko-Biskuitroulade

Rezept für 6 Rouladen à 60 x 40 cm

Helle Rouladenmasse:

MELLA-TOP-BISKUIT	2,000 kg
Vollei	1,600 kg
Wasser	0,200 l
Gesamtgewicht	3,800 kg

Aufschlagzeit:	5 - 10 Minuten
Litergewicht:	0,350 - 0,380 kg/l
Einwaage:	ca. 0,600 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

Obstboden

Bezeichnung:
Biskuitboden

Rezept für 16 Böden à 28 cm Ø

MELLA-TOP-BISKUIT	2,000 kg
Vollei	1,500 kg
Zucker	0,400 kg
Wasser	0,100 l
Gesamtgewicht	4,000 kg

Aufschlagzeit:	5 - 10 Minuten
Litergewicht:	0,350 - 0,380 kg/l
Einwaage:	0,250 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Masse aufschlagen, in Formen (gefettet und gebröselt) füllen, gleichmäßig verstreichen und mit geschlossenem Zug backen.

Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 12 Minuten

Nuss-Biskuitboden

Bezeichnung:
Nuss-Biskuitboden

Rezept für 6 - 7 Böden à 26 cm Ø

Nussmasse:

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

Verarbeitungshinweise:

Haselnüsse und Rum/Wasser verrühren und kurz quellen lassen.

Masse:

MELLA-TOP-BISKUIT	2,000 kg
Vollei	1,500 kg
Wasser	0,100 l
Nussmasse	0,600 kg
Gesamtgewicht	4,200 kg

Aufschlagzeit:	5 - 10 Minuten
Litergewicht:	0,350 - 0,380 kg/l
Einwaage:	0,600 - 0,700 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Masse, außer der Nussmasse, aufschlagen. Anschließend die Nussmasse untermelieren, die Masse 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)

04.22 | 6200506

IREKS

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de | Hotline: 09221 706-110