

MELA Sand Biskuit



Premix für alle Sand- und Biskuitmassen
im All-in-Verfahren



MELLA Sand Biskuit

Vielfalt neu entdeckt!

Überzeugen Sie sich von den Produktvorteilen
unseres **MELLA-SANDBISKUIT**:

**Angepasst an die Anforderungen moderner
Backbetriebe**

- rationelle und sichere Verarbeitung
- sicheres, tolerantes Aufschlagverhalten
- sehr gut streichfähige Massenkonsistenz

Sorgfältig abgestimmte Rohstoffkomposition

- saftige, feinporige Krumenstruktur bei optimaler Schnittfähigkeit
- sehr gute Krumenstabilität
- attraktive Krumenfarbe
- ansprechendes Volumen
- lange Verzehrsfrische

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten

- hervorragend geeignet zur Herstellung einer großen Vielfalt an Biskuit- und Sandmassen



Biskuitboden

Bezeichnung:

Biskuitboden

Rezept für 5 – 6 Böden à 26 cm Ø

Weizenmehl Type 550	0,600 kg
MELLA-SANDBISKUIT	0,600 kg
Vollei	1,500 kg
Zucker	0,800 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)

Wiener Boden

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 kg
Gesamtgewicht	0,500 kg

Verarbeitungshinweise:

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

Masse:

Weizenmehl Type 550	0,600 kg
MELLA-SANDBISKUIT	0,600 kg
Vollei	1,500 kg
Zucker	0,800 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)



Obstboden

Bezeichnung:
Biskuitboden

Rezept für 15 Böden à 28 cm Ø

Weizenmehl Type 550	0,600 kg
MELLA-SANDBISKUIT	0,600 kg
Vollei	1,500 kg
Zucker	1,000 kg
Wasser	0,100 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	3,800 kg

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

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Masse aufschlagen, in Formen (ge-fettet und gebrösel) füllen, gleichmäßig verstreichen und mit geschlossenem Zug backen.

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

Rouladen

Bezeichnung:
Biskuitroulade/Schoko-Biskuitroulade

Rezept für 6 Rouladen à 60 x 40 cm

Helle Rouladenmasse:

Weizenmehl Type 550	0,600 kg
MELLA-SANDBISKUIT	0,600 kg
Vollei	1,500 kg
Zucker	1,000 kg
Wasser	0,100 l
<hr/>	
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
<hr/>	
Vollei	0,200 kg
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



Sacherboden

Bezeichnung:

Sacherboden

Rezept für 6 Böden à 26 cm Ø

Weizenmehl Type 550	0,650 kg
MELLA-SANDBISKUIT	0,450 kg
Vollei	2,000 kg
Zucker	1,000 kg
Backpulver	0,030 kg
Butter, flüssig	1,000 kg
Kuvertüre, gehackt	0,400 kg
Kakaopulver, mind. 20 % Fett i. Tr.	0,400 kg
Gesamtgewicht	5,930 kg

Aufschlagzeit: 5 – 10 Minuten
Litergewicht: 0,350 – 0,380 kg/l
Einwaage: 0,950 kg

Verarbeitungshinweise:

Weizenmehl, MELLA-SANDBISKUIT, Vollei, Zucker und Backpulver bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Die flüssige, nicht zu heiße Butter untermelieren und danach die Kuvertüre sowie das Kakaopulver unterheben. Anschließend die Masse in die Ringe einfüllen und mit geschlossenem Zug backen.

Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: 35 – 40 Minuten
(Kerntemperatur: 94 °C)



Sand- / Marmorkuchen

Bezeichnung:

Sandkuchen (bei Herstellung mit Margarine),
Buttersandkuchen (bei Herstellung mit Butter)

Rezept für 9 Sandkuchen bzw. 8 Marmorkuchen
à 20 x 9 x 7 cm

Sandkuchen

Helle Sandkuchenmasse:

Weizenmehl Type 550	0,400 kg
Weizenstärke	0,300 kg
MELLA-SANDBISKUIT	0,400 kg
Vollei	1,000 kg
Zucker	0,750 kg
Margarine/Butter, weich	0,750 kg
Gesamtgewicht	3,600 kg

Aufschlagzeit:	4 – 5 Minuten
Litergewicht:	0,700 – 0,750 kg/l
Einwaage:	0,400 kg für Sandkuchen

Verarbeitungshinweise:

Die Masse in die Sandkuchenformen (gefettet und gebröseln) füllen und 10 – 15 Minuten anbacken. Anschließend die Oberfläche der Länge nach mit einem Messer einritzen und mit gezogenem Zug weiterbacken.

Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 40 Minuten (Kerntemperatur: 94 °C)

Marmorkuchen

Dunkle Sandkuchenmasse:

Kakaopulver	0,050 kg
Puderzucker	0,050 kg
Vollei	0,100 kg
Helle Sandkuchenmasse	1,200 kg
Gesamtgewicht	1,400 kg

Einwaage:	0,300 kg helle Sandkuchenmasse 0,150 kg dunkle Sandkuchenmasse
-----------	---

Verarbeitungshinweise:

Kakaopulver und Puderzucker trocken mischen und mit dem Vollei kurz glatt rühren. Anschließend die Schokomasse unter die helle Sandkuchenmasse melieren.

Die helle und die dunkle Sandkuchenmasse in die Sandkuchenformen (gefettet und gebröseln) füllen und 10 – 15 Minuten anbacken. Anschließend die Oberfläche der Länge nach mit einem Messer einritzen und mit gezogenem Zug weiterbacken.

Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 40 Minuten (Kerntemperatur: 94 °C)

