

MEILA MUFFIN RÜHR



Premix für softige Muffins,
Rühr- und Blechkuchen



MELLA MUFFIN RÜHR

Sie sind klein, süß und unglaublich lecker: Muffins. Die kleinen Gebäcke aus Rührmasse gehören mittlerweile zu den beliebtesten Gebäcken bei Jung und Alt. Sie sind perfekt für eine süße Pause, lassen sich gut mitnehmen und sehen hübsch aus. Der Kreativität und den Kombinationsmöglichkeiten sind hier keine Grenzen gesetzt.

Die Erwartungen an das Gebäck: eine softig-weiche und vor allem saftige Krume.

Mit **MELLA-MUFFIN-RÜHR** haben Sie den idealen Partner für die Herstellung von Muffins, die den Anforderungen der Liebhaber gerecht werden. Zudem lassen sich auch herrliche Rühr- und Blechkuchen herstellen, die Sie und Ihre Kunden begeistern werden.

Hochwertige Rohstoffe optimal aufeinander abgestimmt

- ✓ einfache und rationelle Herstellung
- ✓ hohe Verarbeitungssicherheit
- ✓ fließfähige, gut zu verarbeitende Masse (auch über Dosieranlagen)

Gebäcke sind sehr gut für die Kältelagerung geeignet

- ✓ Produktion auf Vorrat
- ✓ Abfangen von Bedarfsspitzen

Garantie für vielseitigen Genuss und Abwechslung

- ✓ deutliche Qualitätsunterschiede zu Muffins aus herkömmlichen Rührmassen
- ✓ individuelle Variationsmöglichkeiten
- ✓ attraktive Sortimentsgestaltung
- ✓ sorgt für Impulskäufe

Basis für Muffins in bester Qualität

- ✓ softige, locker-leichte Krume
- ✓ typisches Ausbundverhalten mit ansprechendem Volumen
- ✓ saftiges Gebäck mit langer Verzehrfriechen
- ✓ abgerundeter Geschmack mit leichter Vanillenote



Grundrezept für MUFFINS

Rezept für ca. 95 Stück

Zur Masse:

MELLA-MUFFIN-RÜHR	4,000 kg
Vollei	1,400 kg
Speiseöl	1,400 kg
Wasser	1,000 l

Massengewicht 7,800 kg

Arbeitshinweise:

Alle Zutaten 3 Minuten glatt rühren, ca. 0,080 kg pro Muffin-Form einfüllen und backen. Nach 3 Minuten Backzeit wenig Schwaden geben und mit geschlossenem Zug zu Ende backen.

Backtemperatur: 40 °C unter
Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 25 Minuten
(Kerntemperatur 94 °C)
bei Einwaage von 0,100 kg
verlängert sich die Backzeit
um ca. 5 Minuten

Grundrezept für BLECHKUCHEN

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Zur Masse:

MELLA-MUFFIN-RÜHR	1,500 kg
Vollei	0,750 kg
Speiseöl	0,500 kg
Wasser	0,250 l

Massengewicht 3,000 kg

Arbeitshinweise:

Alle Zutaten 3 Minuten glatt rühren. Die Masse gleichmäßig auf dem Blech verteilen, mit ca. 1,000 kg Früchten (z. B. Kirschen, Äpfel etc.) belegen. Anschließend 0,500 kg Streusel aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 40 °C unter
Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 50 Minuten
(Kerntemperatur ca. 94 °C)





Schoko-Bananen-MUFFINS

Rezept für 24 Muffins

Zur Bananenkrem:

Joghurt	2,000 kg
MELLA-KREM	0,600 kg
Zucker	0,300 kg
Dreidoppel Fruchtpaste Banane	0,200 kg
Bananenkrem	3,100 kg

Die Zutaten der Bananenkrem kurz glatt rühren. Anschließend Tupfen à 0,010 kg auf Backpapier aufdressieren und im Froster einfrieren. Die gefrorenen Tupfen zur Bevorratung in Polybeutel verpacken.

Zur Masse:

MELLA-MUFFIN-RÜHR	1,000 kg
Vollei	0,350 kg
Speiseöl	0,350 kg
Wasser	0,250 l
Schokodrops	0,300 kg
Massengewicht	2,250 kg

Die Zutaten der Masse, außer den Schokodrops, 3 Minuten glatt rühren. Zum Ende der Rührzeit die Schokodrops unterlaufen lassen.

Arbeitshinweise:

Pro Muffin-Form 0,090 kg Masse einfüllen, einen gefrorenen Tupfen Bananenkrem eindrücken und backen. Nach 3 Minuten Backzeit wenig Schwaden geben und mit geschlossenem Zug zu Ende backen.

Backtemperatur: 40 °C unter
Brötchenbacktemperatur
Backzeit: ca. 25 Minuten
(Kerntemperatur 94 °C)

Die Schoko-Bananen-Muffins nach dem Backen aprikotieren, ausgekühlt mit Bananenfondant überziehen und mit Schokoladenfondant abfädeln.

Marmor-MUFFINS

Rezept für 24 Muffins

Zur hellen Masse:

MELLA-MUFFIN-RÜHR	0,500 kg
Vollei	0,200 kg
Speiseöl	0,175 kg
Wasser	0,125 l

Massengewicht 1,000 kg

Die Zutaten der Masse ca. 3 Minuten glatt rühren.

Zur dunklen Masse:

MELLA-MUFFIN-RÜHR	0,450 kg
Vollei	0,200 kg
Speiseöl	0,200 kg
Kakao-/Puderzuckermischung (1:1)	0,080 kg
Wasser	0,150 l

Massengewicht 1,080 kg

Die Zutaten der Masse ca. 3 Minuten glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Pro Muffin-Form 0,040 kg helle Masse sowie 0,045 kg dunkle Masse einfüllen und backen. Nach 3 Minuten Backzeit wenig Schwaden geben und mit geschlossenem Zug zu Ende backen.

Backtemperatur: 40 °C unter
Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 25 Minuten
(Kerntemperatur 94 °C)

Die Marmor-Muffins nach dem Backen aprikotieren und ausgekühlt dünn mit Fondant überziehen.



Eierlikör-MUFFINS

Rezept für 24 Muffins

Zur Masse:

MELLA-MUFFIN-RÜHR	1,000 kg
Vollei	0,350 kg
Speiseöl	0,350 kg
Wasser	0,150 l
Dreidoppel Konditoreipaste Eierlikör	0,100 kg
Eierlikör	0,100 l

Schokodrops 0,300 kg

Massengewicht 2,350 kg

Arbeitshinweise:

Die Zutaten der Masse, außer den Schokodrops, 3 Minuten glatt rühren. Zum Ende der Rührzeit die Schokodrops unterlaufen lassen. Pro Muffin-Form 0,095 kg Masse einfüllen und backen. Nach 3 Minuten Backzeit wenig Schwaden geben und mit geschlossenem Zug zu Ende backen.

Backtemperatur: 40 °C unter
Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 25 Minuten
(Kerntemperatur 94 °C)

Die Muffins nach dem Backen aprikotieren und ausgekühlt mit Eierlikörfondant überziehen. Die Eierlikör-Muffins mit dunkler Kuvertüre überfädeln und mit einer **Schokoladenkonfekt-Eierlikörflasche (Dreidoppel)** garnieren.

Apfel-Gourmet- SCHNITTE

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Zur Mandel-Füllung:

MELLA-ALMONDO	0,300 kg
Vollei	0,050 kg
Wasser	0,150 l

Mandel-Füllung 0,500 kg

Die Zutaten kurz glatt rühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Zur Masse:

MELLA-MUFFIN-RÜHR	1,500 kg
Vollei	0,750 kg
Mandel-Füllung	0,500 kg
Speiseöl	0,500 kg
Wasser	0,250 l

Massengewicht 3,500 kg

Die Zutaten ca. 3 Minuten langsam glatt rühren.

Zur Gourmet-Krem:

Sahne	0,400 kg
MELLA-KREM	0,250 kg
MELLA-ALMONDO	0,050 kg
Wasser	0,400 l

Gourmet-Krem 1,100 kg

Die Zutaten ca. 3 Minuten leicht aufschlagen.

Arbeitshinweise:

Die Masse gleichmäßig auf einem Blech (60 x 40 cm) aufstreichen und die Gourmet-Krem tupfenförmig aufdressieren. Anschließend 1,000 kg gehackte Frischapfelstücke, 0,150 kg Mandeln, 0,150 kg **MELLA-CROCCANTE** aufstreuen und mit leichtem Schwaden backen.

Backtemperatur: 40 °C unter
Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 50 - 55 Minuten
(Kerntemperatur ca. 94 °C)





Kirsch-Eierlikörkrem- SCHNITTE

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Zur Masse:

MELLA-MUFFIN-RÜHR	1,500 kg
Vollei	0,750 kg
Speiseöl	0,500 kg
Dreidoppel Konditoreipaste Eierlikör	0,075 kg
Wasser	0,250 l

Massengewicht 3,075 kg

Die Zutaten der Masse 3 Minuten glatt rühren.

Zur Eierlikörkrem:

MELLA-KREM	0,350 kg
Eierlikör	0,100 l
Dreidoppel Konditoreipaste Eierlikör	0,050 kg
Wasser	0,900 l

Eierlikörkrem 1,400 kg

Die Zutaten der Eierlikörkrem kurz glatt rühren.

Arbeitshinweise:

1,000 kg der Masse mit 0,100 kg Kakao-/Puderzuckermischung (1:1) und 0,100 kg Vollei glatt rühren.

Die helle Masse auf dem Blech verteilen, die dunkle Masse streifenförmig aufdressieren und mit einem Messer abwechselnd gegenläufig durchziehen, um ein Muster zu erzeugen. Darauf die Eierlikörkrem tupfenförmig aufdressieren, 1,000 kg Dunstsauerkirschen, 0,400 kg Streusel aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 40 °C unter
Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 50 Minuten
(Kerntemperatur ca. 94 °C)



Schoko-Heidelbeer- MUFFINS

Rezept für 28 Muffins

Zur Masse:

MELLA-MUFFIN-RÜHR	1,000 kg
Speiseöl	0,450 kg
Vollei	0,400 kg
Kakao-/Puderzuckermischung (1:1)	0,200 kg
Wasser	0,300 l

Heidelbeeren, gefroren	0,300 kg
------------------------	----------

Massengewicht	2,650 kg
----------------------	-----------------

Arbeitshinweise:

Die Zutaten der Masse, außer den Heidelbeeren, 3 Minuten glatt rühren. Zum Ende der Rührzeit die in **MELLA-FIX** gewälzten, gefrorenen Heidelbeeren unterlaufen lassen. Pro Muffin-Form 0,090 kg Masse einfüllen und backen. Nach 3 Minuten Backzeit wenig Schwaden geben und mit geschlossenem Zug zu Ende backen.

Backtemperatur: 40 °C unter
Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 25 Minuten
(Kerntemperatur ca. 94 °C)

Die Schoko-Heidelbeer-Muffins nach dem Backen aprikotieren, ausgekühlt mit Heidelbeerfondant überziehen und mit weißen Kuvertüreraspeln bestreuen.