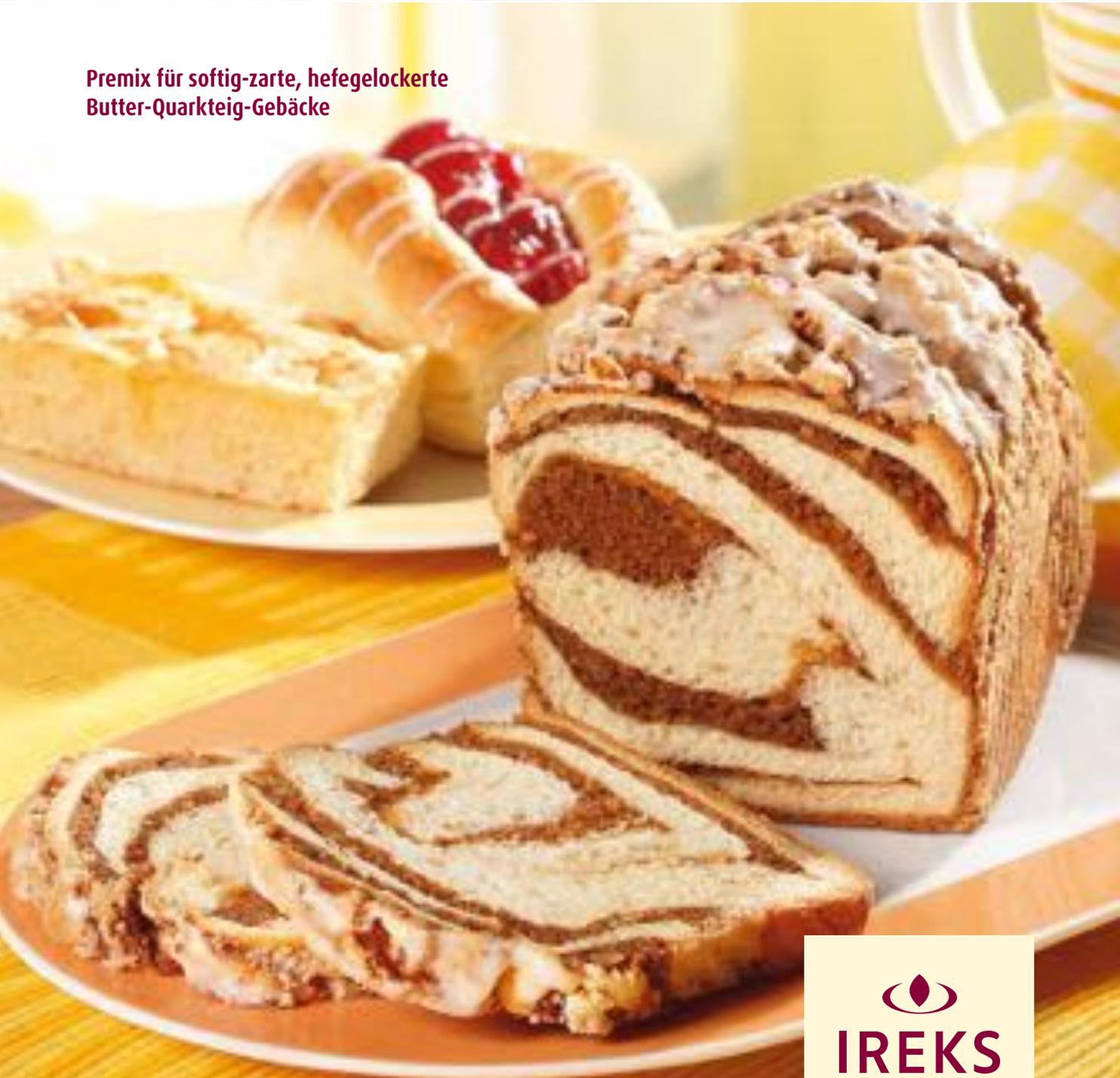


MELA

Butter-Hefe Quarkteig



Premix für softig-zarte, hefegelockerte
Butter-Quarkteig-Gebäcke



IREKS

Wir backen's. Gemeinsam.

Unser Klassiker – softig-zart mit feiner Butternote

Modern und zeitgemäß präsentiert sich **MELLA-BUTTER-HEFEQUARKEIG** in neuer Qualität. Für softig-zarte, hefegelockerte Butter-Quarkteig-Gebäcke mit feiner Butternote – ganz nach dem Geschmack Ihrer Kunden!

Die verbesserten Teigeigenschaften gewährleisten trockene, gut zu verarbeitende, wollige Teige. Der hefeteigtypische Geschmack mit feiner Butternote sowie die softig-zarte Struktur unterstreichen den hochwertigen Charakter der Gebäcke. Darüber hinaus überzeugen die Backwaren durch optimale Frische und Saftigkeit.

Rationelle Herstellung von Blechkuchen, Zöpfen, Formgebäck bis hin zum Siedegebäck
→ nur ein Basisteig für eine Vielzahl von Gebäcken

Verbesserte Teigeigenschaften

- trockene, wollige Teige
- gut formbare Teige

Hohe Verarbeitungssicherheit und -toleranz

- für alle betriebsüblichen Kälteführungen
- ideal zum Abbacken im Laden

Ausgewählte Rohstoffkomposition mit Butterfett

- hefeteigtypischer Geschmack mit feiner Butternote
- softig-zarte Gebäckstruktur
- appetitliche, goldgelbe Gebäckfarbe
- ansprechendes Volumen

Optimale Frische und Saftigkeit

- längere Verzehrsfrische



Rosinen-/Schokobrötchen

Rezept für 210 Stück



Zum Teig:

MELLA-BUTTER-HEFEQUARKTEIG	10,000 kg
Vollei	1,700 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	3,300 l

Teiggewicht 15,600 kg

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten
Ballengewicht:	2,300 kg
Ballengare:	ca. 15 Minuten

Arbeitshinweise Rosinenbrötchen:

Je kg Teig 0,150 kg Rosinen (ungeschwefelt) kurz unterkneten. Den Teig nach der Teigruhe abwägen, rund wirken und nach der Ballengare abpressen. Die rund gewirkten Teiglinge nach einer kurzen Entspannungszeit etwas lang stoßen und auf Bleche zur Gare stellen. Bei ½ Gare mit Ei abstreichen, schneiden und bei voller Gare mit offenem Zug backen.

Arbeitshinweise Schokobrötchen:

Je kg Teig 0,150 kg Schokodrops* kurz unterkneten. Den Teig nach der Teigruhe abwägen, rund wirken und nach der Ballengare abpressen. Die rund gewirkten Teiglinge auf Bleche setzen und nach einer 10-minütigen Zwischengare eindrücken. Bei voller Gare backen, danach sofort mit heißer Butter abstreichen und zuckern.

Backtemperatur:	30 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	12 - 15 Minuten

Allergene

Enthält: Weizen, Eier, Milch

* Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.

Mohn-/Nuss-Wickelkuchen

Rezept für 39 Stück

Allergene

Mohn-Wickelkuchen enthält: Weizen, Eier, Milch
* Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.

Nuss-Wickelkuchen enthält: Weizen, Gerste, Eier, Milch, Haselnüsse

* Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.

Zum Teig:

MELLA-BUTTER-HEFEQUARKEIG	10,000 kg
Vollei	1,700 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	3,300 l

Teiggewicht 15,600 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Zur Nussfüllung:

MELLA-NUSS	1,000 kg
Vollei	0,150 kg
Süße Brösel*	0,150 kg
Wasser, ca.	0,450 l

Nussfüllung 1,750 kg

Zur Mohnfüllung:

MELLA-MOHN	1,000 kg
Vollei	0,300 kg
Süße Brösel*	0,200 kg
Wasser, ca.	0,600 l

Mohnfüllung 2,100 kg

Die Zutaten der Füllungen kurz glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 0,400 kg abwiegen und lang wirken. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Teigstücke auf Ausrollmaschinenstärke 2,5 und eine Breite von ca. 40 cm ausrollen. Jeweils ca. 0,400 kg Nuss- bzw. Mohnfüllung aufstreichen und aufrollen. Die aufgerollten Stränge der Länge nach halbieren, die zwei Teile zum Zopf flechten und in eine gefettete, mit Streusel* ausgestreute Toastbrotform einlegen. Die Mohn-/Nuss-Wickelkuchen mit Streusel* bestreuen und bei ½ Gare backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit: 45 - 50 Minuten

Butterkuchen/ Joghurtkrem-Zimt-Butterkuchen

Rezept für 2 Bleche à 60 x 40 cm



Grundrezept Butterkuchen:

Zum Teig:

MELLA-BUTTER-HEFEQUARKEIG	1,600 kg
Vollei	0,280 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	0,550 l

Teiggewicht 2,530 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Zur Buttermasse:

Butter	0,600 kg
Fondant*	0,100 kg

Buttermasse 0,700 kg

Butter und Fondant kurz aufschlagen.

Joghurtkrem-Zimt-Butterkuchen:

Zur Joghurtkrem:

Joghurt	0,300 kg
MELLA-KREM	0,200 kg
Wasser, ca.	0,750 l

Joghurtkrem 1,250 kg

Die Zutaten der Joghurtkrem kurz glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 1,200 kg abwiegen und nach einer kurzen Entspannungszeit entsprechend der Blechgröße ausrollen. Bei ½ Gare Butterlöcher in den Teig drücken. Je Blech 0,350 kg Buttermasse und 0,600 kg Joghurtkrem abwechselnd in kleinen Tupfen aufdressieren und mit Zimtzucker bestreuen. Bei ¾ Gare backen.

Backtemperatur: 30 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 18 - 20 Minuten

Allergene

Enthält: Weizen, Eier, Milch

* Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.

Butterkuchen:

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 1,200 kg abwiegen und nach einer kurzen Entspannungszeit entsprechend der Blechgröße ausrollen. Bei ½ Gare Butterlöcher in den Teig drücken. Je Blech 0,350 kg Buttermasse aufdressieren, 0,150 kg gehobelte Mandeln und 0,075 kg Zucker aufstreuen. Bei ¾ Gare backen.

Backtemperatur: 30 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 15 - 17 Minuten

Allergene

Enthält: Weizen, Eier, Milch, Mandeln

* Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.

Fruchtschiffchen

Rezept für 270 Stück

Zur Kirschfüllung:

Zucker	0,300 kg
MELLA-FIX	0,150 kg
Kirschsaft*	1,000 l
Dunstsauerkirschen	2,000 kg
Kirschfüllung	3,450 kg

Zur Aprikosenfüllung:

Zucker	0,300 kg
MELLA-FIX	0,150 kg
Aprikosensaft*	1,000 l
Aprikosen, gehackt	1,500 kg
Aprikosenfüllung	2,950 kg

MELLA-FIX und Zucker trocken mischen und in den entsprechenden Fruchtsaft einrühren. Anschließend die Kirschen bzw. die gehackten Aprikosen unterheben.

Zum Teig:

MELLA-BUTTER-HEFEQUARKTEIG	10,000 kg
Vollei	1,700 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	3,300 l

Teiggewicht 15,600 kg

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten
Ballengewicht:	1,600 kg
Ballengare:	ca. 15 Minuten

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, rund wirken und nach der Ballengare abpressen. Die rund gewirkten Teiglinge nach einer kurzen Entspannungszeit etwas lang stoßen, je Blech (60 x 20 cm) 16 Teiglinge in zwei Reihen einlegen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge einschneiden und die Fruchtfüllung aufdressieren. Nochmals zur Gare stellen und bei voller Gare ohne Schwaden backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 18 - 20 Minuten

Nach dem Backen aprikotieren* und mit Fondant* überfädeln.

Allergene

Enthält: Weizen, Eier, Milch

* Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.

Rosinenstuten

Rezept für 40 Stück



Zum Teig:

MELLA-BUTTER-HEFEQUARKTEIG	10,000 kg
Vollei	1,700 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	3,300 l

Rosinen, gewaschen
(ungeschwefelt)* 4,500 kg

Teiggewicht 20,100 kg

* Zum Schluss unterkneten.

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur: ca. 27 °C
Teigruhe: ca. 30 Minuten

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 0,500 kg abwiegen, lang wirken, in Toastbrotformen einlegen und zur Gare stellen. Bei ½ Gare die Rosinenstuten mit Ei abstreichen und mit einer Schere über Kreuz einschneiden. Bei ¾ Gare mit offenem Zug backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 30 Minuten

Allergene

Enthält: Weizen, Eier, Milch



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0
Fax: 09221 706-306
info@ireks.de
www.ireks.de
Hotline: 09221 706-110