

MELA

Dinkel- Joghurt-Rühr



Aus Leidenschaft

Premix für locker-leichte Dinkel-
Joghurt-Rührkuchen



IREKS

Wir backen's. Gemeinsam.

#dinkel #lieblingskuchen #lecker

#supersaftig #schmeckt der

ganzen familie

#dinkel

Locker-leicht und joghurt-frisch – so schmecken unsere Dinkel-Joghurt-Rührkuchen. Nutzen Sie das positive Image von Dinkel und Joghurt und verwöhnen Sie Ihre Kunden als Ergänzung zu Dinkelbrot und Co. auch im Bereich „Feinbackwaren“ mit trendgerechten Gebäckideen. Denn immer mehr Verbraucher entscheiden sich ganz bewusst bei der Auswahl ihrer Backwaren – auch beim Kauf von Süßem. Bewusste Ernährung, Wohlbefinden und Genuss nehmen aktuellen Umfragen zufolge den höchsten Stellenwert ein.

Hochwertige Rohstoffe optimal aufeinander abgestimmt

- einfache und rationelle Herstellung
- hohe Verarbeitungssicherheit
- fließfähige, gut verarbeitbare Masse
- gute Tragfähigkeit der Masse
- freie Fettwahl – auch für Buttergebäcke geeignet

Aus bestem Dinkel, verfeinert mit einer guten Portion Joghurt

- Trendgetreide Dinkel mit hoher Verbraucherakzeptanz
- erfreut sich großer Beliebtheit bei Jung und Alt
- mit positivem Image besetzt
- ideal für alle ernährungsbewussten Verbraucher

Locker-leichte Dinkel-Joghurt-Rührkuchen in bester Qualität

- Garantie für vielseitigen Genuss und Abwechslung
- individuelle Variationsmöglichkeiten
- attraktive Ergänzung Ihres Dinkelsortiments
- leicht „nussiger“, joghurt-frischer Geschmack
- locker-leichte Krumenbeschaffenheit
- ausgezeichnete Saftigkeit und Frischhaltung

Dinkel-Pflaumen- Walnuss-Schnitte

ganz schön knackig:

saftige pflaume trifft walnuss



Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm bzw. 9 Dinkel-Holzbackformen

Zur Masse:

MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR	1,500 kg
Speiseöl	0,600 kg
Wasser	0,600 l

Massengewicht 2,700 kg

Die Zutaten ca. 3 Minuten glatt rühren.

Zur Fruchtfüllung:

Pflaumenmus	0,750 kg
Wasser	0,250 l

MELLA-KREM 0,300 kg

Fruchtfüllung 1,300 kg

Pflaumenmus und Wasser verrühren. Anschließend mit **MELLA-KREM** glatt rühren.

Arbeitshinweise Blechkuchen:

Die Masse gleichmäßig auf das Blech aufstreichen, die Fruchtfüllung tupfenförmig aufdressieren und mit 1,000 kg Pflaumen gleichmäßig belegen. Anschließend 0,300 kg Walnussbruch darauf verteilen, 0,100 kg **MELLA-CROCCANTE** aufstreuen und mit leichtem Schwaden backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 45 - 50 Minuten
(Kerntemperatur 94 °C)

Dinkel-Holzbackform (ca. Mengen pro Form):

Masse	0,300 kg
Fruchtfüllung	0,100 kg
Pflaumen	0,100 kg
Walnussbruch	0,035 kg
MELLA-CROCCANTE	0,010 kg

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 45 - 50 Minuten
(Kerntemperatur 94 °C)

Dinkel-Marmor-Hügelchen

der klassiker

kommt immer gut an



Rezept für 1 IREKS-Formenverband

Zur Grundmasse:

MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR	1,800 kg
Speiseöl	0,700 kg
Wasser	0,700 l
Massengewicht	3,200 kg

Die temperierten Zutaten mit einer groben Rute ca. 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren.

Zur dunklen Masse:

Kakao-/Puderzuckermischung (1:1)	0,100 kg
Vollei	0,100 kg
Grundmasse	1,100 kg
Massengewicht	1,300 kg

Kakao-/Puderzuckermischung und Vollei kurz glatt rühren und unter die Grundmasse ziehen.

Arbeitshinweise:

Pro Form 0,250 kg Grundmasse und 0,150 kg dunkle Masse einfüllen. Anschließend die Oberfläche mit einem geölten Schaber ca. 1 cm tief über Kreuz eindrücken und anbacken.

Nach dem Anbacken (ca. 15 Minuten) mit gezogenem Zug weiterbacken.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 45 – 50 Minuten
(Kerntemperatur 94 °C)

Die ausgekühlten Dinkel-Marmor-Hügelchen mit Schokolade überziehen.

Dinkel-Cranberry-Schnitte

hier darf's gerne ein
stück mehr sein



Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Zur Masse:

MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR	1,250 kg
Speiseöl	0,500 kg
Wasser	0,500 l

Massengewicht 2,250 kg

Die Zutaten der Masse ca. 3 Minuten langsam glatt rühren, auf dem Blech gleichmäßig verstreichen und backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 20 – 25 Minuten

Zur Kremfüllung:

MELLA-CREMETTE	0,700 kg
H-Milch, 1,5 % Fett, kalt	1,600 l

Kremfüllung 2,300 kg

Die Zutaten ca. 3 Minuten mit einem feinen Besen aufschlagen.

Arbeitshinweise:

Den ausgekühlten Boden dünn mit der Kremfüllung bestreichen, 0,800 kg mit **MELLA-FIX** ummantelte TK-Cranberries aufstreuen und 1,000 kg Kremfüllung aufstreichen. Die restliche Kremfüllung mit einer kleinen Lochtülle kreuz und quer aufdressieren, damit ein Spaghettimuster entsteht. Anschließend die Schnitte mit **Dreidoppel Marmor Amarena Kirsche** überfädeln, 2 Stunden kühl stellen und wie gewünscht schneiden.

Dinkel-Eierlikör-Hügelchen

naschen ausdrücklich

erlaubt

Rezept für 1 IREKS-Formenverband

Zur Masse:

MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR	1,750 kg
Speiseöl	0,700 kg
Dreidoppel Konditoreipaste Eierlikör	0,150 kg
Eierlikör	0,150 l
Wasser	0,550 l

Cranberries, getrocknet 0,350 kg

Massengewicht 3,650 kg

Arbeitshinweise:

Die Zutaten, außer den Cranberries, mit grober Rute bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten glatt rühren. Zum Ende der Rührzeit die Cranberries unterlaufen lassen. Pro Form 0,450 kg Masse einfüllen, die Oberfläche mit einem geölten Schaber ca. 1 cm tief über Kreuz eindrücken und anbacken. Nach dem Anbacken (ca. 15 Minuten) mit gezogenem Zug weiterbacken.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

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

Die ausgekühlten Dinkel-Eierlikör-Hügelchen seitlich mit Schokolade einstreichen und die Oberfläche mit Dekorschnee abstauben.

Dinkel-Frucht-Körbchen

fruchtige überraschung



Rezept für 10 Dinkel-Holzbackformen

Zur Masse:

MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR	2,000 kg
Speiseöl	0,800 kg
Wasser	0,800 l

Massengewicht 3,600 kg

Die Zutaten der Masse ca. 3 Minuten langsam glatt rühren.

Zur Kirschfüllung:

Zucker	0,150 kg
MELLA-FIX	0,075 kg
MELLA-GEL	0,015 kg

Fruchtsaft	0,500 l
Dreidoppel Konditoreipaste Kirsche	0,025 kg

Kirschen 0,750 kg

Kirschfüllung 1,515 kg

Zucker, **MELLA-FIX** und **MELLA-GEL** trocken mischen. Anschließend mit der Konditoreipaste und dem Fruchtsaft gut verrühren. Danach die Kirschen unterheben.

Zur Apfelfüllung:

Zucker	0,100 kg
MELLA-FIX	0,050 kg

Dreidoppel Konditoreipaste Apfel	0,050 kg
Wasser	0,300 l

Frischapelstücke	0,800 kg
Sultaninen, gewaschen	0,200 kg

Apfelfüllung 1,500 kg

Zucker und **MELLA-FIX** trocken mischen. Anschließend mit der Konditoreipaste und dem Wasser gut verrühren. Danach die Apfelstücke und die Sultaninen unterheben.

Zur Schmandmasse:

Schmand	0,650 kg
Vollei	0,250 kg
MELLA-KREM	0,150 kg

Schmandmasse 1,050 kg

Die Zutaten kurz glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Pro Form 0,350 kg Masse einfüllen, 0,100 kg Schmandmasse tupfenförmig auftragen, mittig 0,150 kg Fruchtfüllung streifenförmig aufdressieren und backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 45 - 50 Minuten
(Kerntemperatur 94 °C)

Die Dinkel-Frucht-Körbchen nach dem Backen aprikotieren und mit Dekorschnee abstauben.

Dinkel-Buttermilch- Heidelbeer- / Himbeer-Schnitte

zwei, die sich verstehen



Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Zur Masse:

MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR	1,250 kg
Speiseöl	0,500 kg
Wasser	0,500 l

Massengewicht 2,250 kg

Die Zutaten der Masse ca. 3 Minuten langsam glatt rühren, auf dem Blech gleichmäßig verstreichen und backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 20 - 25 Minuten

Zur Heidelbeerfüllung:

Zucker	0,250 kg
MELLA-FIX	0,100 kg

TK-Heidelbeeren	1,000 kg
Wasser, warm	0,300 l

Heidelbeerfüllung 1,650 kg

Zur Himbeerfüllung:

Zucker	0,250 kg
MELLA-FIX	0,100 kg

TK-Himbeeren	1,000 kg
Wasser, warm	0,300 l

Himbeerfüllung 1,650 kg

Zucker und **MELLA-FIX** trocken mischen. Die Heidelbeeren bzw. Himbeeren und das Wasser in der Anschlagmaschine verrühren und die **MELLA-FIX**-Zuckermischung unterlaufen lassen. Absteifzeit ca. 15 Minuten.

Zur Buttermilchmasse:

Buttermilch	1,000 l
Sahne, flüssig	1,000 kg
MELLA-KREM	0,500 kg
Zucker	0,200 kg

Buttermilchmasse 2,700 kg

Die Zutaten ca. 3 Minuten aufschlagen.

Arbeitshinweise:

Dinkel-Buttermilch-Heidelbeer-Schnitte

Das Blech mit Backpapier auslegen, die Heidelbeerfüllung gitterförmig aufdressieren und kurz anfrieren. Anschließend die Buttermilchmasse einfüllen und gleichmäßig verstreichen. Zum Schluss den ausgekühlten Boden auflegen, gut andrücken und die Schnitte kühl stellen. Nach ca. 2 Stunden den Kuchen drehen, das Backpapier abziehen und mit **MELLA-GEL** abglänzen.

Dinkel-Buttermilch-Himbeer-Schnitte

Auf den ausgekühlten Boden die Buttermilchmasse gleichmäßig aufstreichen, mit einem Garnierkamm ein Streifenmuster aufbringen und die Himbeerfüllung tupfenförmig aufdressieren. Die Schnitte ca. 2 Stunden kühl stellen und anschließend mit **MELLA-GEL** abglänzen.

Dinkel-Nuss-Rodonkuchen

schmeckt jung und alt



Rezept für 12 Gugelhupfformen à 18 x 10 cm

Zur Nussmasse:

MELLA-NOISETTE	1,000 kg
Rum	0,100 l
Wasser	0,600 l

Nussmasse 1,700 kg

Die Zutaten der Nussmasse glatt rühren.

Zur Masse:

MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR	2,500 kg
Speiseöl	1,000 kg
Wasser	1,000 l

Nussmasse 1,700 kg

Massengewicht 6,200 kg

Arbeitshinweise:

MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR, Speiseöl und Wasser ca. 3 Minuten glatt rühren. Anschließend die Nussmasse unterlaufen lassen. Pro Gugelhupfform 0,500 kg Masse einfüllen und backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 35 Minuten

Nach dem Auskühlen die Dinkel-Nuss-Rodonkuchen mit Haselnussglasur überziehen und mit Kuvertüre überfäden.



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