MELLA Teekuchen

Premix für softig-zarte Sand- und Rührkuchen

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

MELLA Teekuchen

Klassische Sand- und Rührkuchen im Kasten gebacken gehören zum Standardsortiment einer gut aufgestellten Bäckerei. Sie vermitteln einem das Gefühl von Heimat und wecken in uns Kindheitserinnerungen. Sorten wie Schoko und Marmor sind nach wie vor beliebt bei Jung und Alt, aber auch modernere Varianten mit fruchtiger Ananas oder Pistazie werden ihre Liebhaber unter den Verbrauchern finden.

Überzeugen Sie sich von erstklassigen Kastenkuchen mit **MELLA-TEEKUCHEN** in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Formen und begeistern Sie Ihre Kunden mit einem ganz speziellen Klassiker.

Optimal abgestimmte Rohstoffzusammensetzung

- ✔ rationell im All-in-Verfahren herzustellen
- ✔ wahlweise mit Butter, Margarine oder Speiseöl herzustellen
- ✔ optimale Massenkonsistenz
- ✔ sehr gutes Ausbundverhalten
- ✔ gleichbleibend hohe Qualität

Locker-leichte Sand- und Rührkuchen in bester Qualität

- ✔ softig-zarte Krumenstruktur
- ✔ angenehme goldgelbe Krumenfarbe
- ✔ vielfältige Variationen für abwechslungsreichen Genuss

Ausgezeichnete Saftigkeit und Frischhaltung

- ✔ ermöglicht einen langen Abverkauf
- ✔ für Wochenendgebäcke bestens geeignet
- ✔ erfüllt den zunehmenden Wunsch des Endverbrauchers nach Gebäcken mit einer langen Verzehrfrische

Grundrezept für

TEEKUCHENMASSE

Zur Masse:	Rezept I	Rezept II
MELLA-TEEKUCHEN	5,000 kg	5,000 kg
Vollei	2,000 kg	2,000 kg
Speiseöl	2,000 kg	---
Butter	---	2,000 kg
Wasser	0,250 l	0,500 l
Massengewicht	9,250 kg	9,500 kg

Arbeitshinweise:

Die temperierten Zutaten in einem Arbeitsgang 3 – 4 Minuten mit einer groben Rute bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren.

Die Masse in Formen füllen, die Oberfläche mit einem geölten Schaber ca. 1 cm tief eindrücken und anbacken.

Nach dem Anbacken (10 – 15 Minuten) mit gezogenem Zug weiterbacken.

Backtemperatur:
40 – 50 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit:
40 – 45 Minuten bei 0,450 kg Einwaage
(Kerntemperatur 94 °C)

SCHOKOLADEN-KUCHEN

Rezept für 1 Dessertkuchenform à 58 x 14 x 8 cm oder 1 IREKS-Formenverband oder für 7 Sandkuchenformen à 20 x 9 x 7 cm

Zur Masse:	
MELLA-TEEKUCHEN	1,250 kg
MELLA-SCHOKOCREME	0,600 kg
Vollei	0,450 kg
Speiseöl	0,450 kg
Wasser	0,300 l
Dreidoppel Borkensplitter	0,150 kg
Massengewicht	3,200 kg

Arbeitshinweise:
Die temperierten Zutaten, außer **Dreidoppel Borkensplitter**, mit einer groben Rute bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten glatt rühren. Zum Ende der Rührzeit die **Dreidoppel Borkensplitter** kurz unterlaufen lassen.

Dessertkuchenform
Pro Form 3,200 kg Masse einfüllen, mit ca. 0,100 kg gehobelten Mandeln bestreuen und backen.

IREKS-Formenverband
Pro Form 0,400 kg Masse einfüllen, mit ca. 0,010 kg gehobelten Mandeln bestreuen und backen.

Sandkuchenform
Pro Form 0,450 kg Masse einfüllen, mit ca. 0,015 kg gehobelten Mandeln bestreuen und backen.

Backtemperatur:
40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit:
ca. 90 Minuten für Dessertkuchenform
45 – 50 Minuten für IREKS-Formenverband und Sandkuchenform
(Kerntemperatur 94 °C)

ANANAS-KOKOS-KUCHEN

Rezept für 1 Dessertkuchenform à 58 x 14 x 8 cm oder 1 IREKS-Formenverband oder für 7 Sandkuchenformen à 20 x 9 x 7 cm

Zur Kokosmasse:	
Eiklar	0,200 kg
Puderzucker	0,200 kg
Kokosraspeln	0,200 kg
Kokosmasse	0,600 kg

Eiklar und Puderzucker aufschlagen und anschließend die Kokosraspeln unterlaufen lassen.

Zur Masse:	
MELLA-TEEKUCHEN	1,500 kg
Vollei	0,600 kg
Speiseöl	0,600 kg
Dreidoppel Konditoreipaste Ananas	0,050 kg
Wasser	0,075 l
Ananasstücke, gehackt	0,400 kg
Kokosraspeln	0,100 kg
Massengewicht	3,325 kg

Arbeitshinweise:
Die temperierten Zutaten, außer die Ananasstücke und die Kokosraspeln, mit einer groben Rute bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 3 Minuten glatt rühren. Zum Ende der Rührzeit die Ananasstücke und die Kokosraspeln kurz unterlaufen lassen.

Dessertkuchenform
Pro Form 3,300 kg Masse einfüllen, mittig 0,600 kg Kokosmasse eindressieren und backen.

IREKS-Formenverband
Pro Form 0,400 kg Masse einfüllen, mittig 0,075 kg Kokosmasse eindressieren. Anschließend mit einem geölten Schaber ca. 1 cm tief eindrücken und backen.

Sandkuchenform
Pro Form 0,450 kg Masse einfüllen, mittig 0,085 kg Kokosmasse eindressieren und backen.

Backtemperatur:
40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit:
ca. 90 Minuten für Dessertkuchenform
45 – 50 Minuten für IREKS-Formenverband und Sandkuchenform
(Kerntemperatur 94 °C)

Die ausgekühlten Ananas-Kokos-Kuchen aprikotieren, mit Kokosraspeln bestreuen und mit dunkler Schokolade überfädeln.

MANDEL-PISTAZIEN-KUCHEN

Rezept für 1 Dessertkuchenform à 58 x 14 x 8 cm oder 1 IREKS-Formenverband oder für 7 Sandkuchenformen à 20 x 9 x 7 cm

Zur Masse:	
MELLA-TEEKUCHEN	1,600 kg
Vollei	0,650 kg
Butter, weich	0,650 kg
Dreidoppel Konditoreipaste Pistazie	0,100 kg
Mandeln, gehackt, geröstet	0,150 kg
Wasser	0,150 l
Massengewicht	3,300 kg

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

Dessertkuchenform
Pro Form 3,300 kg Masse einfüllen, die Oberfläche mit einem geölten Schaber ca. 1 cm tief eindrücken und backen.

IREKS-Formenverband
Pro Form 0,400 kg Masse einfüllen, die Oberfläche mit einem geölten Schaber ca. 1 cm tief eindrücken und backen.

Sandkuchenform
Pro Form 0,450 kg Masse einfüllen und backen.

Backtemperatur:
40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit:
ca. 80 Minuten für Dessertkuchenform
40 – 45 Minuten für IREKS-Formenverband und Sandkuchenform
(Kerntemperatur 94 °C)

Die ausgekühlten Kuchen mit weißer Schokolade ausgarnieren und mit gehackten Pistazien bestreuen.

MARMORKUCHEN

Rezept für 1 Dessertkuchenform à 58 x 14 x 8 cm oder 1 IREKS-Formenverband oder für 7 Sandkuchenformen à 20 x 9 x 7 cm

Zur Grundmasse:	
MELLA-TEEKUCHEN	1,650 kg
Vollei	0,650 kg
Butter, weich	0,650 kg
Wasser	0,150 l
Massengewicht	3,100 kg

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

Zur dunklen Masse:	
Vollei	0,100 kg
Kakaopulver	0,050 kg
Puderzucker	0,050 kg
Grundmasse	1,000 kg
Massengewicht	1,200 kg

Kakao, Puderzucker und Vollei kurz glatt rühren und unter die Grundmasse ziehen.

Arbeitshinweise:
Dessertkuchenform
Pro Form 2,100 kg Grundmasse und 1,200 kg dunkle Masse einfüllen, die Oberfläche mit einem geölten Schaber ca. 1 cm tief eindrücken und backen.

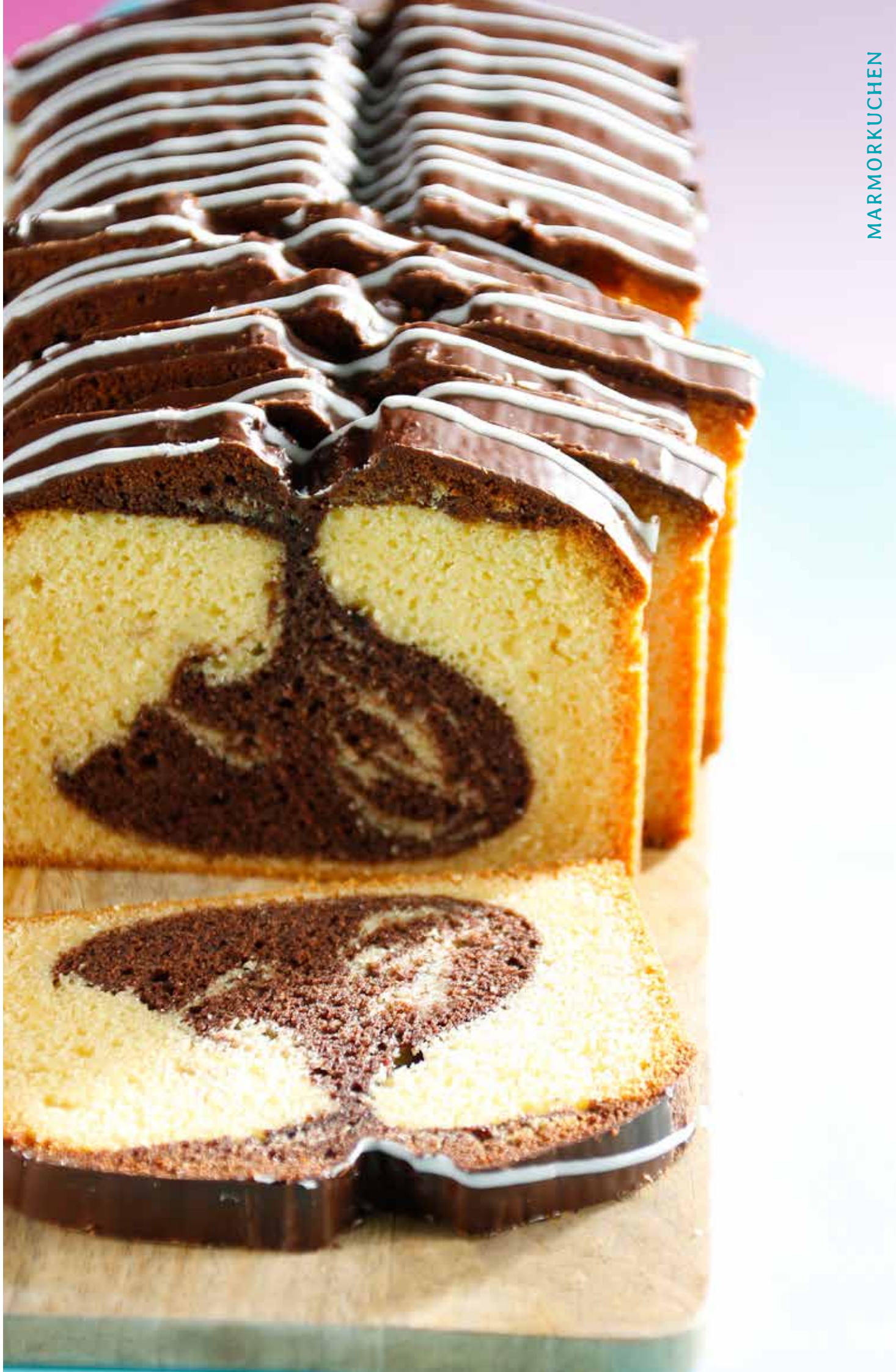
IREKS-Formenverband
Pro Form 0,250 kg Grundmasse und 0,150 kg dunkle Masse einfüllen. Anschließend die Oberfläche mit einem geölten Schaber ca. 1 cm tief über Kreuz eindrücken und backen.

Sandkuchenform
Pro Form 0,280 kg Grundmasse und 0,170 kg dunkle Masse einfüllen, die Oberfläche mit einem geölten Schaber ca. 1 cm tief eindrücken und backen.

Backtemperatur:
40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit:
ca. 80 Minuten für Dessertkuchenform
40 – 45 Minuten für IREKS-Formenverband
und Sandkuchenform
(Kerntemperatur 94 °C)

Die ausgekühlten Marmorkuchen mit dunkler Schokolade glasieren und weißer Schokolade überfädeln.



IREKS

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

06.19 | 6200127