

# Rühr MELA



Premix für saftige  
Rühr- und Blechkuchen



# MELLA Rühr

In unserem heutigen digitalen Zeitalter, in dem alles immer schnelllebiger wird und man kaum noch Gelegenheit zum Durchatmen hat, sehnt man sich doch manchmal nach der guten alten Zeit zurück. Bei Erinnerungen an früher schaffen wir oft Verbindungen zu etwas, das uns mit Geschmack oder Geruch im Gedächtnis geblieben ist.

So sind Rührkuchen von klein auf ein Teil unseres Lebens, die wir entweder zu Hause selbst gebacken von den Großeltern oder den Eltern, oder bei unserem Lieblingsbäcker ums Eck bekommen haben.

Mit **MELLA-RÜHR**, dem Basis-Produkt seit 25 Jahren, zaubern Sie Ihren Kunden genau diese Erinnerungen ins Gedächtnis. Für klassische Blechkuchen, aber auch für moderne Interpretationen, haben Sie mit **MELLA-RÜHR** genau das richtige Produkt zur Hand.

## Hochwertige Rohstoffe optimal aufeinander abgestimmt

- ✓ hohe Verarbeitungssicherheit für Gebäcke in gleichbleibend hoher Qualität
- ✓ einfache und rationelle Herstellung
- ✓ streichfähige, gut zu verarbeitende Masse
- ✓ gute Tragfähigkeit, auch bei schweren Belägen

## Basis für Rührkuchen in höchster Qualität

- ✓ wahlweise mit Butter, Margarine oder Speiseöl zu verarbeiten
- ✓ für ein vielfältiges Sortiment
- ✓ locker-zarte Krumenstruktur
- ✓ ausgezeichnete Saftigkeit und Frischhaltung
- ✓ ideal für Unterböden zur Herstellung von Schnitten

## Sehr gute Frosterstabilität

- ✓ Produktion in großen Chargen möglich
- ✓ Bevorratung zum Abfangen von Bedarfsspitzen
- ✓ hervorragend für das Backen im Ladenbackofen geeignet





Grundrezept für

# Rührmassen

Zur Masse:

**MELLA-RÜHR**

Speiseöl

Butter

Wasser

**Rezept I**

1,500 kg

0,600 kg

---

0,600 l

**Rezept II**

1,500 kg

---

0,600 kg

0,500 l

**Massengewicht**

2,700 kg

2,600 kg

Alle temperierten Zutaten 3 - 4 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren.





# Himbeer-Joghurt-Schnitte

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

## Zur Masse:

<b>MELLA-RÜHR</b>	1,900 kg
Speiseöl	0,750 kg
Wasser	0,750 l

<b>Massengewicht</b>	3,400 kg
----------------------	----------

## Arbeitshinweise:

Die Zutaten der Masse ca. 3 Minuten langsam glatt rühren. Anschließend 2,100 kg Masse für den Boden und 1,300 kg Masse für die Oberseite in je ein Blech à 60 x 40 cm verteilen. Auf die Oberseite 0,400 kg zerkleinerte, mit **MELLA-FIX** ummantelte, gefrorene Himbeeren und 0,500 kg Streusel aufstreuen. Danach den Boden und die Oberseite backen.

<b>Backtemperatur:</b>	50 °C unter Brötchenbacktemperatur
<b>Backzeit:</b>	ca. 15 Minuten für den Boden ca. 20 Minuten für die Oberseite

## Zur Joghurtkrem:

Sahne	1,000 kg
Joghurt	1,000 kg
<b>MELLA-KREM</b>	0,300 kg

<b>Joghurtkrem</b>	2,300 kg
--------------------	----------

Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3 – 4 Minuten aufschlagen.

## Zur Himbeerfüllung:

Zucker	0,250 kg
<b>MELLA-FIX</b>	0,100 kg

Wasser, warm	0,300 l
--------------	---------

Himbeeren	1,000 kg
-----------	----------

<b>Himbeerfüllung</b>	1,650 kg
-----------------------	----------

Zucker und **MELLA-FIX** trocken mischen. Die Hälfte der Menge in Wasser einrühren und die Himbeeren zugeben. Anschließend den Rest der **MELLA-FIX**-Zucker-Mischung einrühren und kurze Zeit abbinden lassen.

## Arbeitshinweise:

Die gebackenen Kapseln auskühlen lassen. Auf den Boden die Joghurtkrem und die Himbeerfüllung abwechselnd diagonal aufdressieren. Anschließend die Oberseite auflegen und leicht andrücken. Die Himbeer-Joghurt-Schnitte vor dem Schneiden ca. 2 Stunden kühl stellen.



# Apfel-Mandel-Schnitte

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

## Zur Masse:

<b>MELLA-RÜHR</b>	1,500 kg
Speiseöl	0,600 kg
Wasser	0,600 l

<b>Massengewicht</b>	2,700 kg
----------------------	----------

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

## Zur Mandel-Füllmasse:

<b>MELLA-ALMONDO</b>	1,200 kg
Vollei	0,120 kg
Wasser	0,600 l

<b>Mandel-Füllmasse</b>	1,920 kg
-------------------------	----------

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

## Zur Apfelfüllung:

Zucker	0,100 kg
<b>MELLA-FIX</b>	0,050 kg
<b>MELLA-GEL</b>	0,020 kg

<b>Dreidoppel Konditoreipaste Apfel</b>	0,050 kg
Wasser	0,300 l

Frischapelstücke	1,000 kg
------------------	----------

<b>Apfelfüllung</b>	1,520 kg
---------------------	----------

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

## Arbeitshinweise:

Die Masse gleichmäßig auf einem Blech verstreichen. Anschließend die Mandel-Füllmasse gitterförmig aufdressieren, in die Zwischenräume die Apfelfüllung einfüllen und backen.

**Backtemperatur:** 50 °C unter  
Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 55 – 60 Minuten

Die Schnitte nach dem Backen aprikotieren, mit Fondant überziehen und mit gehobelten, gerösteten Mandeln bestreuen.



Apfel-Mandel-Schnitte





# Frucht-Schnitte

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

## Zur Masse:

<b>MELLA-RÜHR</b>	1,250 kg
Speiseöl	0,500 kg
Wasser	0,500 l

<b>Massengewicht</b>	2,250 kg
----------------------	----------

## Arbeitshinweise:

Die Zutaten der Masse ca. 3 Minuten langsam glatt rühren. Anschließend die Masse gleichmäßig auf einem Blech verstreichen und backen.

<b>Backtemperatur:</b>	50 °C unter Brötchenbacktemperatur
<b>Backzeit:</b>	ca. 18 Minuten

Auf den ausgekühlten Boden die gewünschte Krem aufstreichen, mit Früchten nach Wahl (z. B. Erdbeeren) belegen und leicht andrücken. Zum Schluss mit **MELLA-GEL** abglänzen.



# Kirschkuchen

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

## Zur Masse:

<b>MELLA-RÜHR</b>	1,500 kg
Speiseöl	0,600 kg
Wasser	0,600 l

<b>Dreidoppel Borkensplitter</b>	0,200 kg
----------------------------------	----------

<b>Massengewicht</b>	2,900 kg
----------------------	----------

## Arbeitshinweise:

Die Zutaten der Masse, außer die **Dreidoppel Borkensplitter**, ca. 3 Minuten langsam glatt rühren. Anschließend die **Dreidoppel Borkensplitter** unterlaufen lassen. Danach die Masse gleichmäßig auf einem Blech verstreichen, 1,000 kg Sauerkirschen und 0,500 kg Streusel aufstreuen und backen.

**Backtemperatur:** 40 °C unter  
Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** ca. 35 Minuten  
(Kerntemperatur 94 °C)

Nach dem Auskühlen den Kirschkuchen mit dunkler Kuvertüre abfädeln und ggf. mit Dekorschnee abstauben.







06.19 | 6200118