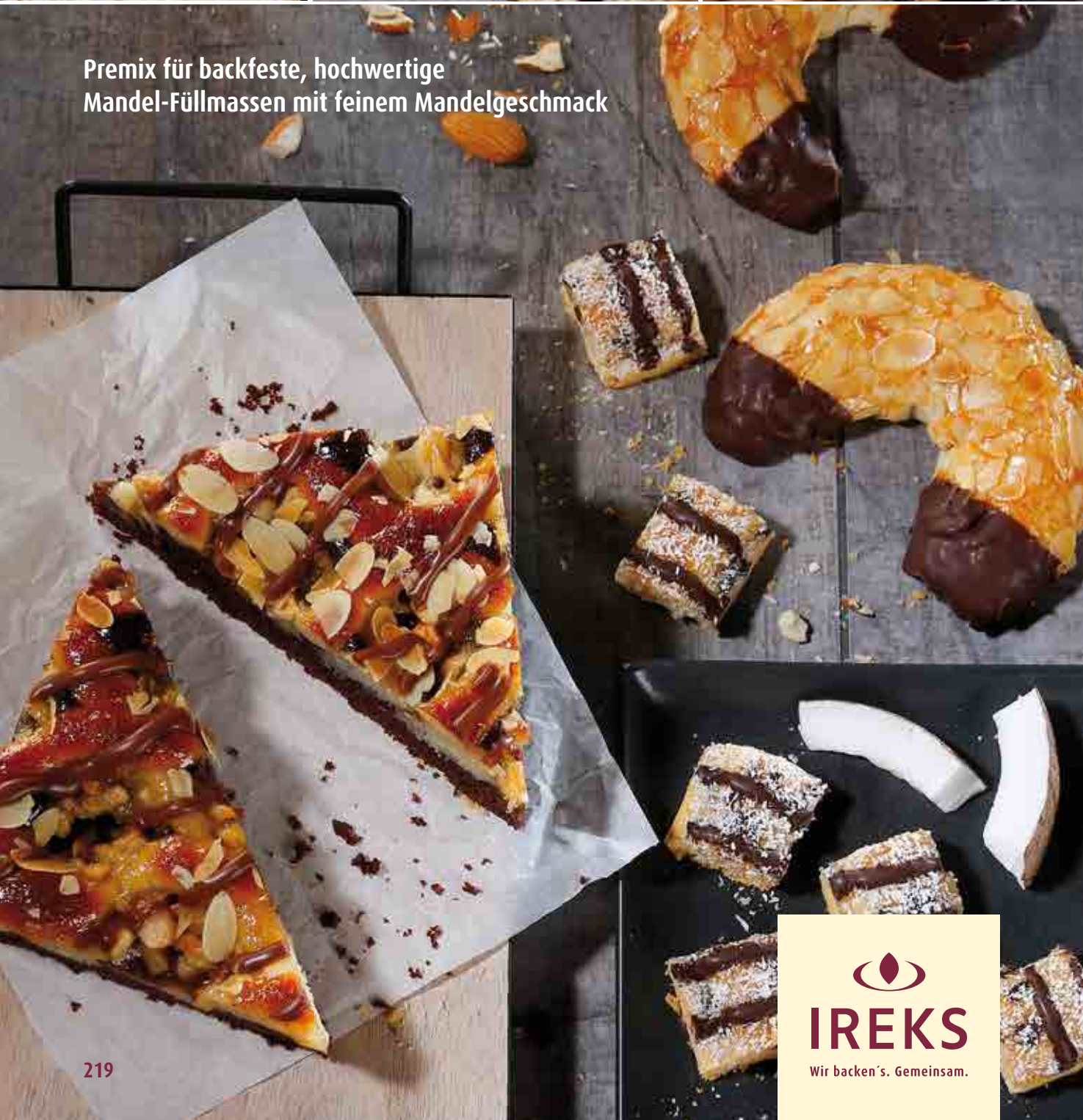


# MELA Almondo



Premix für backfeste, hochwertige  
Mandel-Füllmassen mit feinem Mandelgeschmack





# MELLA Almondo

Langweilig war gestern - mit MELLA-ALMONDO

hergestellte Backwaren begeistern!

Individuell und für ein breites Sortiment an Backwaren einsetzbar überzeugt **MELLA-ALMONDO** durch die rationelle Verarbeitung für Gebäcke in gleichbleibend hoher Qualität.

Überzeugen Sie sich und Ihre Kunden von dem feinen, harmonisch abgerundeten Mandelgeschmack, der ansprechenden Optik und der exzellenten Frischhaltung. Nutzen Sie das weit verbreitete positive Image der Mandel bei den Endverbrauchern.

#### Hohe Betriebssicherheit bei rationeller Verarbeitung

- für Gebäcke in gleichbleibend hoher Qualität
- sehr gute Streich- und Dressierfähigkeit
- über Anlagen dosierbar
- sehr gute Backstabilität
- frosterfest
- lange verarbeitungsfähig

#### Hochwertige Mandel-Füllmasse zur Verfeinerung von Gebäcken aller Art

- feiner, harmonisch abgerundeter Mandelgeschmack
- zartes Mundgefühl

#### Appetitliches Äußeres

- angenehme, typische Farbe der Mandel-Füllmasse im Gebäck
- hoher Mandelanteil

#### Individuell einsetzbar

- für ein vielfältiges Gebäcksortiment

#### Lange Frischhaltung und Saftigkeit

- für einen hohen Genusswert und einen längeren Abverkauf



# Mandel-Frangbrötchen

Franzbrötchen 2.o: zarter Hefeteig

trifft auf Mandelfüllung mit Zimt!

Rezept für 110 Stück

**Zum Teig:**

Weizenmehl	4,300 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,850 kg
Vollei	0,450 kg
Butter	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	2,000 l

**Teiggewicht** 8,050 kg

**Knetzeit:** 3 + 3 Minuten, Spiralkneter  
**Teigtemperatur:** 15 - 18 °C  
**Teigruhe:** ca. 30 Minuten, abgedeckt im Froster

**Zur Mandel-Zimtfüllung:**

MELLA-ALMONDO	4,000 kg
Vollei	0,400 kg
Zimt	0,060 kg
Wasser	2,000 l

**Mandel-Zimtfüllung** 6,460 kg

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

**Arbeitshinweise:**

Je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter mit 3 einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten und beim Ausrollen eine Teigdicke von 10 mm nicht zu unterschreiten. Den fertig tourierten Teig nochmals 20 Minuten entspannen lassen. Anschließend auf Ausrollmaschinenstärke 3 bei einer Breite von 40 cm ausrollen, die Mandel-Zimtfüllung aufstreichen und zur Schnecke aufrollen. Stücke à 4 cm Breite schneiden, mit einem dünnen Stab mittig gut eindrücken und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare backen.

**Backtemperatur:** 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 18 - 20 Minuten

Die Mandel-Frangbrötchen nach dem Backen aprikotieren, zur Hälfte mit Zimtfondant überziehen und die andere Hälfte mit Dekorschnee abstauben.

# Fruchtige Dinkel-Mandel-Schnecken

Fruchtig geschneckt!

Rezept für 160 Stück

## Zum Teig:

<b>MELLA-DINKEL-HT</b>	5,000 kg
Butter	0,500 kg
Vollei	0,500 kg
Zucker	0,150 kg
Hefe	0,350 kg
Wasser, ca.	1,350 l

**Teiggewicht** 7,850 kg

**Knetzeit:** 5 + 3 Minuten, Spiralknetter

**Teigtemperatur:** ca. 26 °C

**Teigruhe:** ca. 10 Minuten

## Zur Mandel-Füllmasse:

<b>MELLA-ALMONDO</b>	4,000 kg
Vollei	0,400 kg
Wasser	2,000 l

**Mandel-Füllmasse** 6,400 kg

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

## Zum Dinkel-Schokostreusel:

<b>MELLA-DINKEL-HT</b>	1,800 kg
Zucker	1,200 kg
Butter	1,000 kg
Kakao	0,200 kg
Vollei	0,150 kg

**Dinkel-Schokostreusel** 4,350 kg

Die temperierten Zutaten zu Streusel verarbeiten.

## Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 2,600 kg abwiegen, rund und etwas lang wirken. Nach kurzer Entspannungszeit die Teigstücke auf Ausrollmaschinenstärke 2,5 bei einer Breite von 40 cm ausrollen. Jeweils 2,100 kg Mandel-Füllmasse aufstreichen, 0,800 kg TK-Heidelbeeren aufstreuen und zur Schnecke aufrollen. Anschließend Stücke à 0,100 kg schneiden, auf Bleche mit Backpapier setzen, mit 0,025 kg Dinkel-Schokostreusel bestreuen und zur Gare stellen. Bei voller Gare backen.

**Backtemperatur:** 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 16 - 18 Minuten

Die Dinkel-Mandel-Schnecken nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant überfäden.



# Dinkel-Apfel-Mandel-Schnitte

Unwiderstehlich gut!

Rezept für 1 Blech á 60 x 40 cm

## Zur Masse:

<b>MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR</b>	1,500 kg
Speiseöl	0,600 kg
Kakao	0,150 kg
Vollei	0,100 kg
Wasser	0,600 l

**Massengewicht** 2,950 kg

Die Zutaten ca. 3 Minuten langsam glatt rühren.

## Zur Mandel-Füllmasse:

<b>MELLA-ALMONDO</b>	1,000 kg
Vollei	0,100 kg
Wasser	0,500 l

**Mandel-Füllmasse** 1,600 kg

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

## Zur Apfelfüllung:

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

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

Frischapelstücke 0,800 kg

**Apfelfüllung** 1,300 kg

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

## Arbeitshinweise:

Die Masse gleichmäßig auf dem 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 gehobelten, gerösteten Mandeln bestreuen und mit Schokofondant überfäden.



# Kokos-Mandel-Riegel / Kokos-Mandel-Konfekt

Mit Suchtpotenzial: garantiert lecker!

Rezept für 2 Bleche á 60 x 40 cm

#### Zum Mürbeteig:

MELLA-MÜRB	2,000 kg
Butter	0,800 kg
Vollei	0,200 kg

Mürbeteig 3,000 kg

Aus allen Zutaten im All-in-Verfahren einen glatten Teig bereiten.

#### Zur Kokosfüllung:

MELLA-ALMONDO	2,000 kg
Dreidoppel Konditoreipaste Kokos	0,200 kg
Kokosflocken	0,200 kg
Vollei	0,200 kg
Wasser	1,000 l

Schokodrops 0,400 kg

Kokosfüllung 4,000 kg

#### Arbeitshinweise:

Alle Zutaten, außer den Schokodrops, glatt rühren, anschließend die Schokodrops unterlaufen lassen. Die Kokosfüllung ca. 15 Minuten quellen lassen. Den Mürbeteig auf Ausrollmaschinenstärke 4 ausrollen und in die gefetteten Bleche (60 x 40 cm) einlegen. Mit dem Ruckzuck 3 cm breite Streifen skizzieren, die Kokosfüllung mit einer Lochtülle (15 mm Ø) länglich aufdressieren und backen.

**Backtemperatur:** 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 25 - 30 Minuten

Nach dem Backen aprikotieren, Kokosflocken aufstreuen und mit Schokolade überfäden.

Zur Herstellung von **Kokos-Mandel-Riegel** Stücke à 9 x 6 cm schneiden und jeweils mittig **Dreidoppel Nougette** aufdressieren.

Für **Kokos-Mandel-Konfekt** Stangen à 3 cm Breite schneiden und zu 3 cm breitem Konfekt teilen.



# Mandel- hörnchen

Voller Mandelgenuss!

Rezept für 31 Stück

## Zur Masse:

<b>MELLA-ALMONDO</b>	1,000 kg
Eiweiß	0,300 kg
Zucker	0,100 kg
Wasser	0,150 l

**Massengewicht** 1,550 kg

## Arbeitshinweise:

Die Zutaten der Masse glatt rühren. Die angerührte Masse ca. 10 Minuten quellen lassen. Danach jeweils 0,050 kg Masse in gehobelte Mandeln dressieren und zu Hörnchen formen. Anschließend auf mit Backpapier belegten Blechen und einem Unterblech backen.

**Backtemperatur:** 30 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** ca. 15 Minuten

Direkt nach dem Backen die Mandelhörnchen aprikotieren und nach dem Auskühlen die Enden mit Schokolade absetzen.

  
**IREKS**

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