

IREKS

MOIST CAKE

Carob



Premix für extra saftige Rührkuchen
mit Carobmehl



6400013



IREKS

Wir backen's. Gemeinsam.

IREKS

MOIST CAKE

Carob

Extra saftig: Rührkuchen der neuen Generation

Entdecken Sie den ultimativ saftigen Kuchengenuss
mit **IREKS MOIST CAKE!**

Und was genau macht ihn so überzeugend?

Ganz einfach: Unsere sorgfältig ausgewählten Zutaten, denn die sorgen dafür, dass die Herstellung zum gelingsicheren Vergnügen wird und so jede Menge Raum für die kreative Weiterverarbeitung bleibt!

... aber das ist noch nicht alles!

IREKS MOIST CAKE verleiht Gebäcken unglaubliche **Saftigkeit** und lange **Frischhaltung**. Diese Qualität überzeugt alle!

Außerdem bietet **IREKS MOIST CAKE** die Basis für richtig viel **Variation!** Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und zaubern Sie die verschiedensten Gebäcke von klassischen Rührkuchen bis hin zu exotisch-fruchtigen Blechkuchen.

Und: **IREKS MOIST CAKE** bedeutet **Flexibilität!** Bereiten Sie Ihre Gebäcke vor oder nutzen Sie die praktische Tiefkühlagerung, sodass Sie entspannt und schnell auf Nachfragespitzen reagieren können!

... überzeugt?

IREKS MOIST CAKE

Carob

ist eine Besonderheit, denn wie der Name schon sagt, zeichnet er sich durch eine spezielle Zutat aus: Carobmehl. Das ist das Fruchtfleisch der Schoten des Jo-hannisbrotbaums, geschmacklich ein wenig mit Kakao vergleichbar. Aber auch eben nur ein wenig! Carob hat eine ganz eigene Note, die als weniger bitter und milder wahrgenommen wird. Das süßlich-malzige und gleichzeitig feinerbe Aroma erinnert an eine Mischung aus Kaffee, Schokolade und Karamell.

Hochwertige Rohstoffe optimal aufeinander abgestimmt

- Basis für trendgerechte, außergewöhnlich saftige Rührkuchen
- gleichbleibende, hohe Gebäckqualität
- individuelle Verarbeitungsmöglichkeiten
- Garantie für vielseitigen Genuss und Abwechslung
- enthält Fruchtfleisch der Carobfrucht

Höchste Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- sichere und rationelle Verarbeitung
- gute Fließ- und Streichfähigkeit der Masse
- gute Tragfähigkeit der Masse
- gleichmäßige Backergebnisse auch nach der Tiefkühlagerung der Masse

Trendgerechte Gebäcke mit ausgezeichneter Frischhaltung und Saftigkeit

- besonders zarte Krumenstruktur
- ansprechende, schokoladenfarbige Krume
- angenehme Aromanote nach Kaffee, Schokolade und Karamell
- lange Genuss- und Verzehrsfrische
- ermöglicht einen langen Abverkauf



Nuss-Carob-Rührkuchen



Bezeichnung:

Rührkuchen mit Nüssen und Carobmehl

Rezept für 5 Kuchen à 20 x 9 x 7 cm

Masse:

IREKS MOIST CAKE CAROB	1,000 kg
Vollei	0,350 kg
Pflanzenöl	0,310 kg
Wasser	0,410 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	2,070 kg

Rührzeit: 5 – 7 Minuten
Einwaage: 0,400 kg

Nusstopping:

Haselnüsse	0,075 kg
Walnussbruch	0,075 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	0,150 kg

Einwaage: 0,030 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Backformen buttern und mit gehackten Haselnüssen ausstreuen. Die Zutaten der Masse bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren und anschließend gleichmäßig in den Formen verteilen. Die Oberfläche mit dem Nusstopping bestreuen und backen.

Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: 45 – 50 Minuten
(Kerntemperatur: 94 °C)

Pflaumenmus-Carob-Kuchen



Bezeichnung:

Rührkuchen mit Pflaumenmus und Carobmehl

Rezept für 4 Bleche à 60 x 10 cm

Masse:

IREKS MOIST CAKE CAROB	1,500 kg
Vollei	0,530 kg
Pflanzenöl	0,460 kg
Wasser	0,610 l

Pecannüsse, grob gehackt	0,300 kg
Gesamtgewicht	3,400 kg

Rührzeit: 5 - 7 Minuten
Einwaage: 0,850 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Masse, außer den Pecannüssen, bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren. Zum Schluss die Pecannüsse kurz unterlaufen lassen.

Fruchtfüllung:

MELLA-FIX	0,080 kg
MELLA-GEL	0,020 kg

Pflaumenmus	1,200 kg
Gesamtgewicht	1,300 kg

Verarbeitungshinweise:

MELLA-FIX und MELLA-GEL trocken mischen und mit dem Pflaumenmus kurz glatt rühren.

Einwaage: 0,325 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Masse gleichmäßig auf mit Backpapier belegten Blechen verstreichen, anschließend die Fruchtfüllung in drei Streifen längs aufdressieren und backen.

Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: 25 - 30 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die Kuchen nach dem Backen aprikotieren und ausgekühlt mit DREIDOPPEL DEKOR MINI SPÄNE KARAMELLGESCHMACK dekorieren.



Haselnuss- Carob-Schnitte



Bezeichnung:

Rührkuchen mit Haselnuss-Sahnefüllung,
Nuss-Nougat-Creme und Carobmehl

Rezept für 4 Bleche à 60 x 10 cm

Masse:

IREKS MOIST CAKE CAROB	1,000 kg
Vollei	0,350 kg
Pflanzenöl	0,310 kg
Wasser	0,410 l
Gesamtgewicht	2,070 kg

Rührzeit: 5 – 7 Minuten

Einwaage: 0,500 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Masse bei mittlerer Geschwindigkeit
glatt rühren, gleichmäßig auf mit Backpapier
belegten Blechen aufstreichen und backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 20 – 25 Minuten

Haselnuss-Sahnefüllung:

Sahne, geschlagen	1,500 kg
DREIDOPPEL FOND ROYAL HASELNUSS	0,300 kg
Wasser	0,375 l
Gesamtgewicht	2,175 kg

Einwaage: 0,540 kg

DREIDOPPEL NOUGETTE 0,800 kg

Verarbeitungshinweise:

DREIDOPPEL FOND ROYAL HASELNUSS mit Wasser
verrühren, mit einem Teil der geschlagenen Sahne
angleichen und die restliche Sahne unterheben.

Pro Blech ca. 0,180 kg DREIDOPPEL NOUGETTE
in drei Streifen auf den ausgekühlten Böden
gleichmäßig aufdressieren, kurz durchkühlen lassen
und die Haselnuss-Sahnefüllung gleichmäßig darüber
verteilen. Die übrige Menge DREIDOPPEL NOUGETTE
erwärmen und jeweils 0,020 kg mit Hilfe eines
Spritzbeutels auf der Sahne verteilen und leicht
marmorieren. Die Schnitte kühl stellen und wie
gewünscht ausgarnieren.