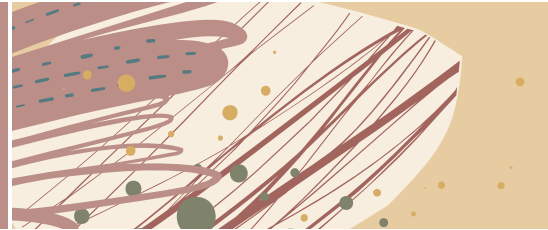


MELA

# MOIST CAKE



Premix für extra saftige Rührkuchen



**MELLA**

# MOIST CAKE

Kuchen  
in seiner  
schönsten  
Form!

Profitieren Sie von der Vielseitigkeit unserer  
MELLA-MOIST CAKE-Produktreihe:

- **Extra saftig:** Entdecken Sie den ultimativ saftigen Kuchengenuss mit langer Frischhaltung.
- **Kundenzufriedenheit:** Bieten Sie verschiedene Gebäckformen für mehr Abwechslung und individuelle Kundenwünsche in Ihrer Theke an und steigern Sie so die Zufriedenheit Ihrer Kunden.
- **Einfache Anpassung:** Passen Sie Ihre Gebäckkreationen leicht an saisonale oder thematische Aktionen an.

Lassen Sie sich von der Flexibilität und Qualität unserer  
MELLA-MOIST CAKE-Palette überzeugen und formen Sie sich  
Ihren Erfolg!

Jetzt  
ausprobieren  
und die süße  
Vielfalt  
entdecken!



# Zitronen-Rührkuchen- mit Mohn



**Bezeichnung:** Rührkuchen mit Mohn und Zitronengeschmack

Rezept für 10 Backformen à 16 x 8,5 x 5,5 cm

**Masse:**

MELLA-MOIST CAKE	1,750 kg
Vollei	0,620 kg
Pflanzenöl	0,525 kg
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE	
CITRONE NOBLESSE	0,015 kg
DREIDOPPEL BIO	
CITRONEN AROMA	0,005 kg
Wasser	0,500 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>3,415 kg</b>

Rührzeit: 5 - 7 Minuten,  
mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: 0,230 kg

**Verarbeitungshinweise:**

Alle Zutaten mit einem groben Rührbesen glatt rühren und in die Formen füllen.

**Mohnmasse:**

Masse	1,100 kg
MELLA-MOHN GOURMET	0,220 kg
Vollei	0,120 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1,440 kg</b>

Rührzeit: 1 - 2 Minuten

Einwaage: 0,140 kg

**Verarbeitungshinweise:**

Alle Zutaten der Mohnmasse glatt rühren, auf der Masse verteilen und leicht marmorieren. Die Oberfläche mit einem geölten Teigschaber ca. 1 cm tief eindrücken und anbacken. Nach dem Anbacken (10 - 15 Minuten) mit offenem Zug zu Ende backen.

Backtemperatur: 180 - 190 °C

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

**Verarbeitungshinweise:**

Die ausgekühlten Kuchen leicht mit Dekorschnee absieben.

# Apfel-Mandel-Kuchen



**Bezeichnung:** Rührkuchen mit Apfelstücken, Mandeln und Zimt

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

## Masse:

MELLA-MOIST CAKE	1,500 kg
Vollei	0,600 kg
Pflanzenöl	0,450 kg
Wasser	0,300 l
Gesamtgewicht	2,850 kg

Rührzeit: 5 – 7 Minuten,  
mittlere Geschwindigkeit

Verarbeitungshinweise:  
Alle Zutaten mit einem groben Rührbesen glatt rühren.

## Mandel-Zimt-Füllmasse:

MELLA-ALMONDO	0,500 kg
Vollei	0,050 kg
Zimt	0,010 kg
Wasser	0,240 l
Gesamtgewicht	0,800 kg

Rührzeit: 2 – 3 Minuten

Quellzeit: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten der Mandel-Zimt-Füllmasse glatt rühren und quellen lassen.

## Mandelstreusel:

Mandeln, gehobelt	0,300 kg
Zucker	0,150 kg
Butter, flüssig	0,150 kg
Gesamtgewicht	0,600 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten gut miteinander vermischen.

Frischapelstücke 1,000 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Masse gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Blech verstreichen und die Mandel-Zimt-Füllmasse in diagonalen Streifen aufdressieren. Die Frischapelstücke gleichmäßig darauf verteilen, mit den Mandelstreuseln bestreuen und backen.

Backtemperatur: 190 °C

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





## Red Velvet- Hoopies

**Bezeichnung:** Kleiner gefärbter Rührkuchen mit Frischkäse-Sahnekrem und Buttermilch

Rezept für 2 Backmatten (48 Stück)

**Masse:**

MELLA-MOIST CAKE	1,500 kg
Vollei	0,520 kg
Pflanzenöl	0,450 kg
DREIDOPPEL KIRSCHROT PLUS	0,030 kg
DREIDOPPEL ERDBEERROT PLUS	0,020 kg
Kakaopulver	0,020 kg
Buttermilch	0,420 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>2,960 kg</b>

Rührzeit: 5 – 7 Minuten,  
mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: ca. 0,060 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten mit einem groben Rührbesen glatt rühren, in die leicht gefetteten Ringe eindressieren und backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 25 – 30 Minuten

**Frischkäse-Sahnekrem:**

Frischkäse, Doppelrahmstufe	0,600 kg
Sahne	0,300 kg
Puderzucker	0,100 kg
DREIDOPPEL	
FOND ROYAL CL NEUTRAL	0,120 kg
Wasser (30 °C)	0,120 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1,240 kg</b>

Einwaage: ca. 0,025 kg

Verarbeitungshinweise:

Frischkäse, Sahne und Puderzucker leicht aufschlagen. DREIDOPPEL FOND ROYAL CL NEUTRAL mit Wasser verrühren und kurz unterlaufen lassen. Die Frischkäse-Sahnekreme auf den ausgekühlten Hoopies aufdressieren, mit Ruby-Kuvertüre abfädeln und mit gefriergetrockneten oder frischen Himbeeren dekorieren.

Deklarationshinweis:

Durch den Einsatz von DREIDOPPEL KIRSCHROT PLUS und DREIDOPPEL ERDBEERROT PLUS ist bei loser Ware ein Hinweis „mit Farbstoff“ auf oder neben der Ware erforderlich.



## Black & White-Muffins mit Eierlikör

**Bezeichnung:** Kleiner Rührkuchen mit Kakaokeksstückchen und Eierlikör

Rezept für ca. 20 Stück

MELLA-MOIST CAKE	1,000 kg
Vollei	0,350 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE	
EIERLIKÖR	0,080 kg
Wasser	0,250 l
DREIDOPPEL BLACK COOKIE CRUNCH	0,150 kg
Gesamtgewicht	2,130 kg

Rührzeit: 5 – 7 Minuten,  
mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: ca. 0,100 kg

DREIDOPPEL BLACK COOKIE CRUNCH 0,120 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten, außer dem DREIDOPPEL BLACK COOKIE CRUNCH, mit einem groben Rührbesen glatt rühren. Zum Schluss den DREIDOPPEL BLACK COOKIE CRUNCH kurz unterlaufen lassen und die Masse gleichmäßig in den Formen verteilen. Anschließend DREIDOPPEL BLACK COOKIE CRUNCH aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 180 – 190 °C

Backzeit: 25 – 30 Minuten  
(Kerntemperatur: 94 °C)