

MELA

MOIST CAKE

Choco



VIELFALT
BEGEISTERT

Premix für extra saftige
Schoko-Rührkuchen



MELLA

MOIST CAKE

Choco

Kuchen
in seiner
schönsten
Form!

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

- **Extra saftig:** Entdecken Sie den ultimativ saftigen Kuchen genuss 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!

Rotwein-Schoko-Rühruchen



Bezeichnung: Schoko-Rührkuchen mit Rotwein

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

MELLA-MOIST CAKE CHOCO	1,500 kg
Vollei	0,525 kg
Pflanzenöl	0,450 kg
Rotwein	0,600 l
Schokotropfen, Vollmilch	0,300 kg
Gesamtgewicht	3,375 kg

Rührzeit: 5 - 7 Minuten,
mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: 0,330 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten, außer den Schokotropfen, mit einem groben Rührbesen glatt rühren. Zum Schluss die Schokotropfen kurz unterlaufen lassen und die Masse in die Formen füllen. 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 mit dunkler Kuvertüre überfäden.

Johannisbeer-Schoko-Kuchen



Bezeichnung: Schoko-Rührkuchen mit roten Johannisbeeren und Schokocreme

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Masse:

MELLA-MOIST CAKE CHOCO	1,500 kg
Vollei	0,600 kg
Pflanzenöl	0,450 kg
Wasser	0,500 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	3,050 kg

Rührzeit: 5 - 7 Minuten,
mittlere Geschwindigkeit

Verarbeitungshinweise:
Alle Zutaten mit einem groben Rührbesen glatt rühren.

Schokocreme:

MELLA-SCHOKOCREME	0,500 kg
Wasser	0,250 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	0,750 kg

Rührzeit: 1 - 2 Minuten

Quellzeit: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Schokocreme glatt rühren und quellen lassen.

Johannisbeeren, rot	1,000 kg
Streusel	0,750 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Masse gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Blech verstreichen und die Schokocreme in diagonalen Streifen aufdressieren. Die Johannisbeeren gleichmäßig verteilen, Streusel aufstreuen und anschließend backen.

Backtemperatur: 190 °C

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

Kirsch-Hoopies mit Bananen-Sahnecreme



Bezeichnung: Kleiner Rührkuchen mit Sauer-
kirschen und Bananen-Sahnecreme

Rezept für 2 Backmatten (48 Stück)

Masse:

MELLA-MOIST CAKE CHOCO	1,300 kg
Vollei	0,480 kg
Pflanzenöl	0,375 kg
Wasser	0,520 l
Gesamtgewicht	2,675 kg

Rührzeit: 5 - 7 Minuten,
mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: ca. 0,055 kg

Dunstsauerkirschen, abgetropft 1,200 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten mit einem groben Rührbesen glatt rühren. Die Kirschen in den leicht gefetteten Ringen verteilen, die Masse eindressieren und backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Bananen-Sahnecreme:

DREIDOPPEL	
FOND ROYAL CL BANANE	0,200 kg
Wasser (30 °C)	0,250 l
Sahne, geschlagen	1,000 kg
Gesamtgewicht	1,450 kg

Einwaage: ca. 0,030 kg

Verarbeitungshinweise:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL BANANE mit Wasser verrühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Die Innenseite eines Spritzbeutels mit DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE KIRSCH streifenförmig einpinseln, die Bananen-Sahnecreme einfüllen und mit einer Lochtülle auf den ausgekühlten Hoopies verteilen. Mit dunkler Kuvertüre abfädeln und mit einer Amarenakirsche garnieren.

Kokos-Schoko-Muffins



Bezeichnung: Kleiner Schoko-Rührkuchen mit Kokos

Rezept für ca. 20 Stück

Masse:

MELLA-MOIST CAKE CHOCO	1,000 kg
Vollei	0,350 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE	
KOKOS	0,080 kg
Wasser	0,350 l
Gesamtgewicht	2,080 kg

Rührzeit: 5 – 7 Minuten,
mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: ca. 0,100 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten mit einem groben Rührbesen glatt rühren und gleichmäßig in den Formen verteilen.

Topping:

Eiklar	0,140 kg
Puderzucker	0,140 kg
Kokosraspeln	0,140 kg
Gesamtgewicht	0,420 kg

Rührzeit: 1 – 2 Minuten,
mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: ca. 0,020 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten glatt rühren, mit einem Spritzbeutel gleichmäßig auf der Masse verteilen und anschließend backen.

Backtemperatur: 180 – 190 °C

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