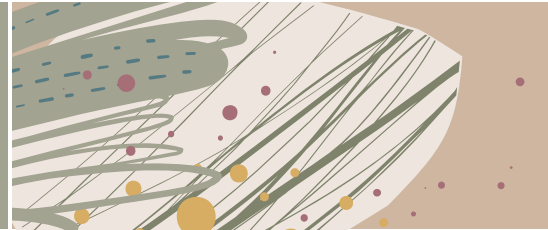


MELA

MOIST CAKE

Carob



Premix für extra saftige Rührkuchen
mit Carobmehl



MELLA

MOIST CAKE

Carob

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!

Rumrosinen-Carob-Rührkuchen



Bezeichnung: Rührkuchen mit Rumrosinen, Gewürzstreusel und Carobmehl

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

Rumrosinen:

Rosinen	0,300 kg
Rum	0,150 l
Gesamtgewicht	0,450 kg

Stehzeit: 120 Minuten

Masse:

MELLA-MOIST CAKE CAROB	1,600 kg
Vollei	0,550 kg
Pflanzenöl	0,480 kg
Wasser	0,450 l
Rumrosinen	0,450 kg
Gesamtgewicht	3,530 kg

Rührzeit: 5 - 7 Minuten,
mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: 0,350 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten, außer den Rumrosinen, mit einem groben Rührbesen glatt rühren. Die Rumrosinen zum Schluss kurz unterlaufen lassen und die Masse in die Formen füllen.

Gewürz-Streusel:

MELLA-MOIST CAKE CAROB	0,180 kg
Weizenmehl Type 550	0,050 kg
Butter, weich	0,080 kg
Spekulatiusgewürz	0,010 kg
Gesamtgewicht	0,320 kg

Knetzeit: 1 - 2 Minuten

Einwaage: 0,030 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten bis zur gewünschten Streuselstruktur mischen. Anschließend die Gewürz-Streusel auf die Masse aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 180 - 190 °C

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

Verarbeitungshinweise:

Die ausgekühlten Kuchen leicht mit Dekorschnee absieben.

Birnen-Quark-Carob-Kuchen



Bezeichnung: Rührkuchen mit Birnenstücken, Bourbon-Vanille-Quarkkrem und Carobmehl

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Masse:

MELLA-MOIST CAKE CAROB	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.

Bourbon-Vanille-Quarkkrem:

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,180 kg
Speisequark, Magerstufe	0,370 kg
Vollei	0,050 kg
Wasser	0,450 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	1,050 kg

Rührzeit: 2 - 3 Minuten, glatt rühren

Birnenstücke	1,200 kg
Haselnüsse, gehackt	0,200 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Masse gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Blech verstreichen und die Bourbon-Vanille-Quarkkrem in diagonalen Streifen aufdressieren. Die Birnenstücke gleichmäßig darauf verteilen, die gehackten Haselnüsse aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 190 °C

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

Karamell-Carob-Hoopies



Bezeichnung: Kleiner Rührkuchen mit Mandeln, Butterkaramell und Carobmehl

Rezept für 2 Backmatten (48 Stück)

Masse:

MELLA-MOIST CAKE CAROB	1,300 kg
Vollei	0,500 kg
Pflanzenöl	0,375 kg
Mandeln, gehackt, geröstet	0,200 kg
Wasser	0,520 l
Gesamtgewicht	2,895 kg

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 eindresieren und backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL 0,500 kg

Mandel-Karamell-Ringe:

Mandeln, gehackt	0,500 kg
MELLA-CROCCANTE	0,250 kg
Gesamtgewicht	0,750 kg

Einwaage: ca. 0,015 kg

Verarbeitungshinweise:

Die gehackten Mandeln und MELLA-CROCCANTE trocken mischen, in die Ringe einfüllen und mit viel Dampf backen.

Backtemperatur: 180 - 190 °C, mit viel Dampf

Backzeit: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die Mandel-Karamell-Ringe nach dem Auskühlen aus den Ringen lösen. Auf die ausgekühlten Hoopies DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL aufdresieren, die Mandel-Karamell-Ringe auflegen und mit etwas Butterkaramell abfädeln. Mit DREIDOPPEL DEKOR CHOCO CHIPS garnieren.

Kürbiskern-Carob-Cranberry-Muffins



Bezeichnung: Kleiner Rührkuchen mit Kürbiskernen, Carobmehl und getrockneten Cranberrys

Rezept für ca. 20 Stück

MELLA-MOIST CAKE CAROB	1,000 kg
Vollei	0,350 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Wasser	0,400 l
Kürbiskerne, geröstet	0,150 kg
Cranberrys, getrocknet	0,150 kg
Gesamtgewicht	2,350 kg

Rührzeit: 5 - 7 Minuten,
mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: ca. 0,120 kg

Kürbiskerne, ungeröstet	0,100 kg
Cranberrys, getrocknet	0,100 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten, außer den gerösteten Kürbiskernen und den Cranberrys, mit einem groben Rührbesen glatt rühren. Die gerösteten Kürbiskerne und die Cranberrys zum Schluss kurz unterlaufen lassen und die Masse gleichmäßig in den Formen verteilen. Anschließend die ungerösteten Kürbiskerne und die Cranberrys aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 180 - 190 °C

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