

Buchweizen-Preiselbeer-Mandel-Kuchen



Bezeichnung: Buchweizen-Rührkuchen mit Preiselbeeren und Mandeln

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Masse:	
MELLA-MOIST CAKE BUCHWEIZEN	1,400 kg
Vollei	0,550 kg
Pflanzenöl	0,420 kg
Wasser	0,450 l
Gesamtgewicht	2,820 kg

Rührzeit: 5 - 7 Minuten, mittlere Geschwindigkeit

Verarbeitungshinweise:
Alle Zutaten mit einem groben Rührbesen glatt rühren.

Preiselbeer-Fruchtfüllung:	
MELLA-FIX	0,050 kg
MELLA-GEL	0,020 kg
Zucker	0,150 kg

TK-Preiselbeeren, aufgetaut	0,550 kg
Wasser (heiß)	0,200 l

Gesamtgewicht 0,970 kg

Rührzeit: 1 - 2 Minuten

Verarbeitungshinweise:
MELLA-FIX, MELLA-GEL und Zucker trocken mischen und mit den restlichen Zutaten glatt rühren.

Füllung mit Mandeln:	
MELLA-ALMONDO	0,750 kg
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE	
GEBRANNTE MANDEL	0,075 kg
Vollei	0,075 kg
Wasser	0,375 l
Gesamtgewicht	1,275 kg

Rührzeit: 1 - 2 Minuten
Quellzeit: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise:
Alle Zutaten glatt rühren und quellen lassen. Die Masse gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Blech verstreichen, die beiden Füllungen abwechselnd streifenförmig aufdressieren und anschließend backen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: 40 - 45 Minuten
(Kerntemperatur: 94 °C)

Verarbeitungshinweise:
Nach dem Backen den Kuchen aprikotieren und ausgekühlt nach Wunsch dekorieren.

Buchweizen-Schoko-Walnuss-Muffins



Bezeichnung: Buchweizen-Muffin mit Schokolade und Walnüssen

Rezept für ca. 20 Stück

MELLA-MOIST CAKE BUCHWEIZEN	1,000 kg
Vollei	0,350 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Wasser	0,400 l

Schokodrops, Vollmilch	0,200 kg
Walnüsse, gehackt	0,150 kg
Gesamtgewicht	2,400 kg

Rührzeit: 5 - 7 Minuten, mittlere Geschwindigkeit
Einwaage: 0,120 kg

Schokodrops, Vollmilch	0,100 kg
Walnüsse, gehackt	0,100 kg

Verarbeitungshinweise:
Alle Zutaten, außer den Schokodrops und Walnüssen, mit einem groben Rührbesen glatt rühren. Die Schokodrops und Walnüsse zum Ende der Rührzeit kurz unterlaufen lassen und die Masse gleichmäßig in den Formen verteilen. Walnüsse und Schokodrops anschließend als Topping aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 180 - 190 °C
Backzeit: 25 - 30 Minuten
(Kerntemperatur: 94 °C)

MELLA
MOIST
CAKE

Buchweizen

VIelfalt
BEGEISTERT

Premix für extra saftige Buchweizen-Rührkuchen



04.25 | 6200106

106

MELLA

MOIST CAKE

Buchweizen

Markanter Geschmack mit Charakter

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 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!

Buchweizen

Der dreieckige Samen kann auf eine über 4000-jährige Tradition zurückblicken und hat mittlerweile auch in Deutschland viele Liebhaber gefunden. Mit seinem mild-nussigen Geschmack und seiner Vielseitigkeit verleiht er nicht nur rustikalen Gebäcken, sondern auch feinen Backwaren eine besondere Note. Dank seiner langen Tradition und seines einzigartigen Charakters ist Buchweizen heute aus der modernen Backkunst nicht mehr wegzudenken



Hochwertige Rohstoffe optimal aufeinander abgestimmt

- Basis für trendgerechte, außergewöhnlich saftige Rührkuchen
- gleichbleibende, hohe Gebäckqualität
- individuelle Verarbeitungsmöglichkeiten
- Garantie für vielseitigen Genuss und Abwechslung
- unverwechselbares, einzigartiges Aroma von Buchweizen

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
- buchweizentypische, leicht braune Krumenfarbe
- unverkennbarer herb-nussiger Geschmack
- lange Genuss- und Verzehrsfrische
- ermöglicht einen langen Abverkauf

Buchweizen-Rührkuchen mit Toffeeengeschmack



Bezeichnung: Buchweizen-Rührkuchen
mit Butterkaramell und Toffeeengeschmack

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

MELLA-MOIST CAKE BUCHWEIZEN	1,600 kg
Vollei	0,540 kg
Pflanzenöl	0,470 kg
Wasser	0,630 l

Gesamtgewicht 3,240 kg

Rührzeit: 5 - 7 Minuten,
mittlere Geschwindigkeit

Einwaage: 0,320 kg

Streusel	0,250 kg
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE TOFFEE	0,200 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten mit einem groben Rührbesen
glatt rühren und gleichmäßig in den Formen
verteilen. Mit Hilfe eines Spritzbeutels die
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE TOFFEE auf-
dressieren und mit einer Gabel in die Masse
marmorieren. Die Streusel aufstreuen und
anschließend backen. Nach dem Anbacken
(10 - 15 Minuten) mit gezogenem Zug fertig
backen.

Backtemperatur: 180 - 190 °C
Backzeit: 35 - 40 Minuten
(Kerntemperatur: 94 °C)

DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL 0,250 kg

Verarbeitungshinweise:

Die ausgekühlten Kuchen mit DREIDOPPEL BUT-
TERKARAMELL abfädeln.

Buchweizen-Stachelbeer- Baiser-Hoopies



Bezeichnung: Kleiner Buchweizen-Rührkuchen
mit Stachelbeeren und Baiser

Rezept für 2 Backmatten (48 Stück)

Masse:

MELLA-MOIST CAKE BUCHWEIZEN	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: 0,055 kg

TK-Stachelbeeren, aufgetaut,
abgetropft 1,200 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten mit einem groben Rührbesen
glatt rühren. Die Stachelbeeren in den leicht gefette-
ten Ringen verteilen (0,025 kg), die Masse ein-
dressieren und backen.

Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: 25 - 30 Minuten

Baisermasse:

DREIDOPPEL SCHAUMTRAUM	0,500 kg
Wasser	0,250 l
Gesamtgewicht	0,750 kg

Aufschlagzeit: ca. 5 Minuten
Einwaage: 0,015 kg

Verarbeitungshinweise:

DREIDOPPEL SCHAUMTRAUM mit Wasser auf-
schlagen, auf die ausgekühlten Hoopies auf-
dressieren und gleichmäßig abflammen.