Vollkorn-Rührkuchen mit MELLA-VOLLKORN-RÜHR

Rezept für 4 Sandkuchenformen à 20 x 9 x 7 cm

MELLA-VOLLKORN-RÜHR	1,000 kg
Vollei	0,350 kg
Pflanzenöl	0,280 kg
Wasser	0,280 l
Gesamtgewicht	1,910 kg

Rührzeit:	3 – 4 Minuten
Einwaage:	0,450 kg
Verarbeitungshinweise:	Die temperierten Zutaten mit einem groben Rührbesen glatt rühren. Anschließend in die gefetteten Sandkuchenformen einfüllen, mit einem geölten Teigschaber ca. 1 cm tief eindrücken und backen. Nach dem Anbacken (10 – 15 Minuten) mit gezogenem Zug fertig backen.
Backtemperatur:	180 °C
Backzeit:	45 – 50 Minuten (Kerntemperatur: 94 °C)
Verarbeitungshinweise:	Nach dem Auskühlen wie gewünscht ausgarnieren.

Mango-Lassi-Kuchen
mit MELLA-QUARKKUCHEN und MELLA-GEL

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Joghurt-Mango-Masse:

MELLA-QUARKKUCHEN	0,900 kg
Joghurt	1,600 kg
Mangopüree	0,800 kg
Vollei	0,700 kg
Zucker	0,160 kg
Milch	1,600 l
Gesamtgewicht	5,760 kg

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten der Masse glatt rühren. Die Masse auf einem vorgebackenen Mürbeteigboden gleichmäßig verteilen und backen.

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: 45 – 50 Minuten (Kerntemperatur: 82 °C)

Fruchtgel:

Aprikosenkonfitüre	0,125 kg
Mangopüree	0,125 kg
Wasser	0,500 l
MELLA-GEL	0,010 kg
Zucker	0,075 kg
Gesamtgewicht	0,835 kg

Verarbeitungshinweise: Aprikosenkonfitüre, Mangopüree und Wasser aufkochen lassen. MELLA-GEL und Zucker trocken mischen und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Nochmals kurz aufkochen lassen und sofort auf dem leicht ausgekühlten Mango-Lassi-Kuchen verteilen.

Cookies „Strawberry-Matcha Style“
mit MELLA-COOKIES

Rezept für ca. 45 Stück

Teig:

MELLA-COOKIES	2,000 kg
Butter	0,700 kg
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE MATCHA	0,150 kg
Wasser, ca.	0,100 l
Gesamtgewicht	2,950 kg

Teigeinlage: 0,065 kg

Chocolate Chunks, weiß 0,300 kg

Verarbeitungshinweise: Die temperierten Zutaten zu einem homogenen Teig kneten. Mit Hilfe eines Eisportionierers Stücke portionieren. Die Teiglinge in weiße Chocolate Chunks drücken, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und backen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 10 – 12 Minuten

Creme:

Butter, weich	0,650 kg
GELATOP CREMA MAGICA HELL	0,650 kg
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE MATCHA	0,100 kg
Wasser	0,050 l
Gesamtgewicht	1,450 kg

Aufschlagzeit: 3 – 5 Minuten

Einwaage: 0,030 kg

GELATOP MARMORIA ERDBEERE	0,150 kg
Erdbeeren	0,250 kg

Verarbeitungshinweise: Die Butter mit GELATOP CREMA MAGICA HELL und DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE MATCHA gut aufschlagen und nach und nach das Wasser unterlaufen lassen. Die Creme auf den ausgekühlten Cookies verteilen, mit GELATOP MARMORIA ERDBEERE abfädeln und mit frischen Erdbeeren dekorieren.

Allgemeiner Hinweis: Die ungebackene Creme und damit hergestellte Gebäcke kühl (max. +7 °C) lagern und zeitnah abverkaufen.