

Pflaumenmus-Carob-Kuchen mit IREKS MOIST CAKE CAROB



Rezept für 4 Bleche à 60 x 10 cm

Masse:

IREKS MOIST CAKE CAROB	1,500 kg
Vollei	0,530 kg
Pflanzenöl	0,460 kg
Wasser	0,610 l

<u>Pecannüsse, grob gehackt</u>	<u>0,300 kg</u>
Gesamtgewicht	3,400 kg

Rührzeit: 5 – 7 Minuten

Einwaage: 0,850 kg

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten der Masse, außer den Pecannüssen, bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren. Zum Schluss die Pecannüsse kurz unterlaufen lassen.

Fruchtfüllung:

MELLA-FIX	0,080 kg
MELLA-GEL	0,020 kg

<u>Pflaumenmus</u>	<u>1,200 kg</u>
Gesamtgewicht	1,300 kg

Verarbeitungshinweise: MELLA-FIX und MELLA-GEL trocken mischen und mit dem Pflaumenmus kurz glatt rühren.

Einwaage: 0,325 kg

Verarbeitungshinweise: Die Masse gleichmäßig auf mit Backpapier belegten Blechen verstreichen. Anschließend die Fruchtfüllung in drei Streifen längs aufdressieren und backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 25 – 30 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Kuchen nach dem Backen aprikotieren und ausgekühlt mit DREIDOPPEL DEKOR MINI SPÄNE KARAMELLGESCHMACK dekorieren.