



Premium Soft-Cake 25

Versetzen Sie Ihre Kunden zurück in die gute alte Zeit mit leckeren, saftigen Rührkuchen, hergestellt aus Premium Soft-Cake 25. Der zarte Biss und vollmundige Geschmack bereiten höchsten Genuss. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf; durch Zugabe von Rosinen, Nüssen, Schokolade, Karotten, Obst etc. sind vielfältige Variationen möglich. Alternativ können Sie auch Wasser durch Joghurt ersetzen. Tipp: Zur größeren Bevorratung ist die Führung über die Kälte problemlos möglich.



Grundrezept:

Für 2 Bleche 60 x 40 cm

Betriebsrezeptur

Premium Soft-Cake 25%	0,750 kg	_____
Puderzucker	1,200 kg	_____
Weizenmehl	0,720 kg	_____
Weizenstärke	0,330 kg	_____
Pflanzenöl	1,200 l	_____
Eier	0,900 kg	_____
Wasser	ca. 0,500 l	_____

Grundmasse	5,600 kg	

Aufarbeitung:

Alle trockenen Zutaten vermischen, anschließend Pflanzenöl, Eier und Wasser dazugeben und im mittleren Maschinengang ca. 3 Minuten glatt rühren.

Backtemperatur:

Ca. 200 °C

Backzeit:

Ca. 40 Minuten (Kerntemperatur 94 °C)

Variationen für ein Blech Omas Kirschstreusel:

2,800 kg Grundmasse
0,500 kg Puddingmasse
1,000 kg Kirschen
0,350 kg Streusel

Variationen für ein Blech Omas Pflaumenstreusel:

2,800 kg Grundmasse
0,500 kg Puddingmasse
1,400 kg Pflaumen
0,500 kg Streusel

Variationen für ein Blech Omas Apfelkuchen:

2,800 kg Grundmasse
0,500 kg Puddingmasse
0,800 kg Apfelstücke
0,150 kg Mandeln, gehobelt

Variationen für ein Blech Omas Johannisbeer Kuchen:

2,800 kg Grundmasse
0,500 kg Puddingmasse
0,800 kg Johannisbeeren
0,350 kg Streusel

Variationen für ein Blech Omas Aprikosenstreusel:

2,800 kg Grundmasse
1,100 kg Puddingmasse
1,000 kg Aprikosenhälften
0,500 kg Streusel

Grundrezept Puddingmasse:

1,000 l Wasser
0,300 kg Premium Kaltcreme
0,250 kg Marzipan