



Orangen-Mohn Welle

Meister Rühr Tradition

Rührkuchen

Rezept-Nr.: 01108

Betriebsartikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 44

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse mit Speiseöl m. Meister Rühr Tradition (s. Grundrezept)	2,500	Ein Alu-Blech (ca. 60 x 40 cm) fetten, mit einer Vorstellungschiene versehen und die Rührmasse aufstreichen.
Meister Fruchtfüllung Orange	0,800	Meister Orangenfüllung längs in 8 Streifen aufdressieren und abbacken.
Mohn-Creme: Meister Creme Gourmet	0,750	Mohn-Creme: Meister Creme Gourmet und Meister eisella Mohn mit dem kalten
Wasser	1,650	Wasser aufschlagen.
Meister eisella Mohn	0,100	Die Mohn-Creme auf den Boden aufstreichen, mit dem Wellenspachtel die Oberfläche gestalten und zum Absteifen kühl stellen.
Orangenspiegel: Meister Sahnessa Neutral	0,080	Orangenspiegel: Meister Sahnessa Neutral mit dem ca. 60 °C heißem Wasser glatt
Wasser, ca. 60 °C	0,120	rühren und anschließend die Meister Orangenfüllung einrühren.
Meister Fruchtfüllung Orange	0,400	Den Orangenspiegel unregelmäßig auf die Mohncreme auftragen und in gewünscht große Stücke, z.B. 10 x 5 cm einteilen und schneiden.

Gesamtgewicht: 6,400 kg

Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 35 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com

02.01.2024