



Paradieskuchen

Meister Rühr & Easy
Rührmassengebäck

Rezept-Nr.: 01189

Betriebsartikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 40

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Rührmasse:		Rührmasse:
Meister Rühr & Easy	0,900	Die aufgeführten Zutaten in einen Kessel geben und mit einem
Weizenmehl Type 550	0,450	Flachrührer ca. 2-3 Minuten langsam glatt, aber nicht schaumig
Zucker	0,270	rühren.
Vollei	0,315	
Speiseöl: Raps	0,360	1 Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, fetten, mit Paniermehl bestreuen und
Wasser	0,810	mit einer Vorstellschiene versehen (Alu-Blech mit hohem Rand
		verwenden).
		Die Rührmasse auf das vorbereitete Blech verteilen und glatt
		streichen.
Krem-Mandel-Masse:		<u>Krem-Mandel-Masse:</u>
Meister Vanillekrem "Super"	0,175	Meister Vanillekrem Super mit dem Wasser in der Maschine mit
Wasser	0,500	einem feinen Besen glatt rühren.
Meister Mandelmasse	0,175	Meister Mandelmasse und die Butter zugeben und alles bei
Butter	0,175	mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Minuten bis zu einem Litergewicht
temperiert		von ca. 800 g rühren.
		Die Krem-Mandel-Masse mit Lochtülle Nr. 8 in Tupfen gleichmäßig
		aufspritzen.
Mandeln, gehobelt	0,150	Die Kuchen mit Mandeln und Zucker bestreuen und abbacken.
Zucker	0,200	Nach dem Erkalten in gewünscht große Stücke einteilen und
		schneiden (z. B. ca. 10 x 5 cm).

Gesamtgewicht: 4,480 kg

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

Backzeit ca.: 35 Min.

Ihre fachliche Hotline

Brot/Brötchen: 0800 418 418 0 oder Feinback: 0800 418 418 1

19.02.2025