



Banana-Cake "Walnuss-Feige"

Vegan Cake & Muffin

Veganer Rührkuchen mit Banane, Walnuss und Feigen

Rezept-Nr.: 07775

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 4

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Walnusskernbruch	0,175	Den Walnusskernbruch und die gewaschenen, grob zerkleinerten Feigen unter die Rührmasse ziehen.
Feigen, getrocknet	0,175	
Bananen-Rührmasse, vegan mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	2,450	
<p>Je Holzbackform 700 ml*) 700 g Masse einfüllen, etwas glatt streichen und abbacken.</p> <p>Kerntemperatur: 94 °C</p>		
Dekor:		
Meister Gel Neutral	0,050	Nach dem Backen die Kuchen mit Meister Gel Neutral abglänzen und mit Walnusskernbruch bestreuen.
Walnusskernbruch	0,050	

Für Dessertkuchen:

Eine Dessertkuchen-Form mit Dessertkuchen-Einleger auslegen. Die Masse einfüllen, etwas glatt streichen und bei 180 °C ca. 80 Minuten backen.

SERVICE CLUB

*) Holzbackform 700 ml

Art.Nr. 02249, VE: 125 Stück

Bequem und einfach zu bestellen

unter: Fax: 0421 – 3502-611

Tel.: 0421 – 3502-860

Gesamtgewicht: 2,900 kg

Ofentemp.: 180 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 70 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): **Hans-Peter Klöckner.**

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

07.09.2022

Bananen-Rührmasse mit Haferflocken, vegan

Vegan Cake & Muffin, Meister Bananenfüllung

Rezept-Nr.: 02144

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Haferflocken, fein	0,300	Die Haferflocken mit dem Wasser vermischen und ca. 15 Minuten quellen lassen.
Wasser	0,400	
Vegan Cake & Muffin	1,000	Anschließend alle Zutaten mit einem Flachrührer oder groben Besen bei mittlerer Geschwindigkeit glattrühren.
Boeson Backpulver	0,005	
Meister Bananenfüllung	0,500	Rührzeit: 5 - 7 Min.
Speiseöl: Raps	0,350	

Gesamtgewicht: 2,555 kg

Ofentemp.: 0 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Hans-Peter Klöckner.

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

07.09.2022