

PHÖNX

SEIT 1911

PROFESSIONELLES BACKEN

RÜHRKUCHEN KONZENTRAT 20%

Art.Nr.: 900303



feine

B A C K W A R E N

Erfrischend
und lecker!



Grundrezeptur

Rezeptur für zwei Zitronenkuchen

Zutaten Rührmasse	Weizen-Rührmasse	Vollkorn-Rührmasse	Dinkel-Rührmasse
PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20%	200 g	200 g	200 g
Weizenmehl Type 550	400 g	325 g	
OPTIGRAIN® SCHNEEWEIZEN® Vollkorn Mikrogranulat		75 g	
Dinkelmehl Type 630			400 g
Zucker	400 g	400 g	400 g
Vollei	450 g	450 g	450 g
Pflanzenöl	450 g	450 g	450 g
Wasser, ca.	200 g	230 g	200 g
Gesamtmasse	2.100 g	2.130 g	2.100 g

Verarbeitung Rührmasse

Rührelement	Rührbesen
Rührzeit	ca. 2 Minuten
Rührgeschwindigkeit	mittlere Geschwindigkeit
Masseneinlage	800 g - 1.000 g (je nach Kastengröße)

Aufarbeitung Rührmasse

Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer glatten Rührmasse rühren. Die Rührmasse in gefettete Kuchenformen füllen und anschließend backen. Nach ca. 15 Minuten Backzeit die Rührmasse mit einem feuchten Messer einschneiden.

Backen

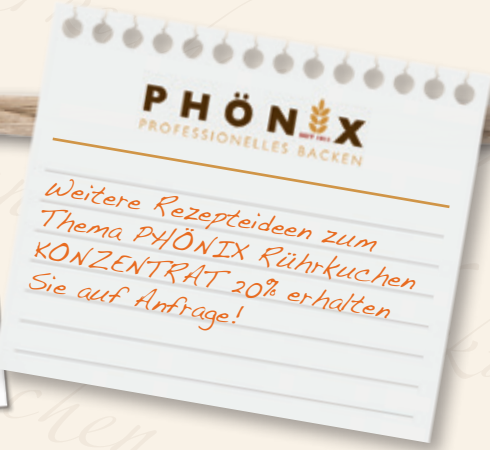
Backtemperatur	190 °C (50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit, ca.	55 Minuten



Muffin mit Käsefüllung



Walnuss-Cookies



Weitere Rezeptideen zum
Thema PHÖNIX Rührkuchen
KONZENTRAT 20% erhalten
Sie auf Anfrage!

So schmeckt
der Winter!



Bratapfelkuchen

Rezeptur für ein Blech 60 x 40 oder zwei Bleche 60 x 20

Zutaten Rührmasse	
PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20%	260 g
Weizenmehl Type 550	520 g
Zucker	520 g
Vollei	600 g
Pflanzenöl	520 g
Wasser, ca.	130 g
Gesamtmasse	2.550 g

Verarbeitung Rührmasse	
Rührelement	Rührbesen
Rührzeit	ca. 2 Minuten
Rührgeschwindigkeit	mittlere Geschwindigkeit

Aufarbeitung Rührmasse	
Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer glatten Rührmasse verrühren. Die Rührmasse auf ein leicht gefettetes Blech 60 x 40 geben und gleichmäßig verstreichen.	

Zutaten Vanillecreme à la Marzipan	
TITAN Vanille-Backcreme	250 g
VITATEX Marzipan-Replikat	250 g
Rosinen	150 g
Wasser	800 g
Gesamtgrundcreme	1.450 g

Aufarbeitung Vanillecreme à la Marzipan	
Alle Zutaten für die Vanillecreme à la Marzipan, bis auf die Rosinen, aufschlagen. Anschließend die Rosinen unterheben und mit einer Lochtülle die Creme diagonal auf die Rührkuchenmasse auftragen und die Äpfel mit den Mandeln gleichmäßig verteilen. Nach dem Backen mit aufgelöster Butter bestreichen und Zimtzucker bestreuen.	

Backen	
Backtemperatur	190 °C (50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit, ca.	50 Minuten

Süßes, dass von
Herzen kommt...



Obst-Torteletts

Rezeptur für ca. 34 Stück (Durchmesser 10 cm, Höhe 3 cm)

Zutaten Rührmasse	
PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20%	200 g
Weizenmehl Type 550	400 g
Zucker	400 g
Vollei	400 g
Pflanzenöl	450 g
Wasser, ca.	200 g
Gesamtmasse	2.050 g

Verarbeitung Rührmasse	
Rührelement	Rührbesen
Rührzeit	ca. 2 Minuten
Rührgeschwindigkeit	mittlere Geschwindigkeit

Aufarbeitung Rührmasse	
Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer glatten Rührmasse rühren. Die Rührmasse mit ca. 60 g in die entsprechenden Torteletts-Formen gießen, glatt rütteln und abbacken.	

Backen	
Backtemperatur	190 °C (50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit, ca.	15 Minuten

Zutaten Vanille-Vollmilch-Füllcreme	
PHÖNIX Vanille-Vollmilch-Füllcreme	200 g
Wasser	500 g
Gesamtgrundcreme	700 g

Aufarbeitung Vanille-Vollmilch-Füllcreme	
Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer glatten Creme verrühren. Nach dem Backen die ausgekühlten Torteletts mit ca. 20 g der Vanille-Vollmilch-Füllcreme füllen und mit unterschiedlichem Obst ausganieren. Das Obst mit einem klaren Tortenguss überziehen.	

PHÖNIX

SEIT 1911

PROFESSIONELLES BACKEN

Die **PHÖNIX - Feine Backwaren** Welt rückt die Klassiker der Feinbäckerei in ein neues Licht. Die Gebäcke bereichern das Feinbackwaren-Sortiment und erfüllen höchste Kundenerwartungen. Das **PHÖNIX - Feine Backwaren** Sortiment bietet durch seine individuelle Einsetzbarkeit, die höchstmögliche Wertschöpfung und zugleich optimale Verarbeitungssicherheit.

PHÖNIX Rührkuchen KONZENTRAT 20% ist einsetzbar bei der Herstellung von Rührmassen aller Art.

Vorteile:

- ✓ für Dinkelgebäcke geeignet
- ✓ gutes Fließverhalten
- ✓ hohe Tragkraft
- ✓ saftige Krume