

RiW ®

nur das Beste

Art.-Nr. 195

Premium Rühr-Softkuchenmix



www.riwoback.de

Hochwertige Vormischung zur Herstellung von Rührkuchen.

Grundrezeptur

1,000 kg	RIWO Premium Rühr-Softkuchenmix
0,400 kg	Speiseöl oder Butterfett flüssig
0,400 kg	Wasser
1,800 kg	Softkuchenmasse

Grundrezeptur mit Butter

1,000 kg	RIWO Premium Rühr-Softkuchenmix
0,470 kg	Butter flüssig
0,330 kg	Wasser
1,800 kg	Softkuchenmasse

Kuchenböden

1,000 kg	RIWO Premium Rühr-Softkuchenmix
0,400 kg	Speiseöl oder Butterfett flüssig
0,300 kg	Wasser
0,100 kg	EIWO Premium Vollei
1,800 kg	Softsandmasse

Apfelkuchen

Rezeptur für 2 Bleche à 58 x 20 cm, 5 cm Rand

1,500 kg	RIWO Premium Rühr-Softkuchenmix
0,650 kg	EIWO Premium Vollei
0,600 kg	Speiseöl
0,250 kg	Wasser
3,000 kg	Rührkuchenmasse
2,500 kg	EIWO Apfelsegmente 1/12 (Art.-Nr. 511)

Pflaumenschnitte

Rezeptur für 2 Bleche à 58 x 20 cm, 5 cm Rand

1,700 kg	RIWO Premium Rühr-Softkuchenmix
0,550 kg	EIWO Premium Vollei
0,400 kg	Speiseöl oder Butterfett flüssig
0,450 kg	Wasser
3,100 kg	Softkuchenmasse
2,500 kg	Pflaumen entsteint

Verarbeitungshinweis:

Alle Zutaten in der Maschine mit einem groben Rührbesen oder Flachrührer ca. 3 Min. glattrühren, auf Bleche oder in Formen verteilen und abbacken. Nach dem Abkühlen z. B. dünn mit Gelee abglänzen oder mit Zartbitter Fettglasur überziehen.

Backtemperatur:

ca. 210 °C fallend auf 190 °C

Backzeit:

Für Blechkuchen ca. 40 - 55 Min.

Für Cake und Pflaumenkuchen ca. 60 Min.

Tipp:

Mit Nusskernöl bekommt das Gebäck eine ganz besondere Geschmacksnote.

Um das Volumen bei Blechkuchen zu verbessern, das Wasser je zur Hälfte durch Eier und Öl ersetzen.