



## Dessertkuchen Kürbis-Orange

Rezept-Nr: 9094

	Grundrezept	Betriebsrezept	Kalkulation
UNIFERM RoyalRühr	3,000 kg	kg	€
Vollei	1,600 kg	kg	€
Speiseöl	1,200 kg	kg	€
Butter	0,600 kg	kg	€
UNIFERM FermFresh® Kürbis	0,600 kg	kg	€
Orangenaroma, flüssig	0,100 kg	kg	€
Kristallzucker	0,150 kg	kg	€
<b>Tränke</b>			
Orangensaft	0,450 kg	kg	€
Kristallzucker	0,150 kg	kg	€
<b>Dekor</b>			
Orangenzeste, frisch	0,100 kg	kg	€
<b>Gesamtmenge:</b>	<b>7,950 kg</b>	<b>kg</b>	<b>€</b>

**Herstellungshinweis:**

Aufarbeitung	Grundparameter	Betriebsparameter
Rührzeit	ca. 3-5	
Geschwindigkeit	langsam	
Dessertform in cm	54 x 14 x 8	
Einwaage	3,000	
Auflage	Orangenzeste und gehackte Kürbiskerne	
Backzeit	90	
Backtemperatur	160	

**Aufarbeitung:**

Alle Zutaten in einen Anschlagkessel geben und im All-in-Verfahren bei langsamer Geschwindigkeit rühren. Diese Rezeptur ist für zwei Dessertformen der Größe 58x14x8 cm ausgelegt. Das heist bis zu 3,000 kg Masse für eine Dessertform (wenn nötig, Formen mit Backpapier auslegen).

Direkt nach dem Backen mit der erhitzten Tränke abstreichen.

Nach dem Auskühlen wird der Kuchen mit UNIFERM Aprikosengel abgeglänzt und mit Orangenzesten und gehackten Kürbiskernen bestreuen.

**TIPP:**

Statt dem Schneiden mit einem Messer, kann der Kuchen auch mit einem in Öl getauchten Schaber gedrückt werden.

Die Kuchen nach dem Backen aus der Form nehmen, das verhindert die Setzfalten .

Die Speiseölmenge kann zur Hälfte mit Butter/Margarine ersetzen werden.

Beim Anrühren einer größeren Masse sollte die Rührzeit ggfs. verlängert werden.