



REZEPT



Rübli-Schnitte

mit UNIFERM RoyalCake 30

Rübli-Schnitte

Rezept für ein Blech 60 x 40 cm



ZUTATEN Rezept-Nr.: 9157

- Alle Zutaten in einen Anschlagkessel geben und im All-in-Verfahren bei langsamer Geschwindigkeit glattrühren.

Rührmasse:	Weizenmehl, Type 550	0,520 kg
	UNIFERM RoyalCake 30	0,450 kg
	Vollei	0,820 kg
	Speiseöl	0,750 kg
	Kristallzucker	0,520 kg
	Haselnussgrieß	0,200 kg
	Zimt	0,010 kg
	Wasser, ca.	0,150 kg

- Ca. 1 Minute vor Ende der Rührzeit unterlaufen:
Möhrenraspel 0,700 kg

MASSE GESAMT: 4,120 kg

- Die Rührmasse gleichmäßig auf einem gefetteten Blech verteilen.
- Darauf die warme Butter-Zucker-Nussmasse verteilen und backen.

Auflage:	Haselnussgrieß	0,250 kg
	Hagelzucker	0,250 kg
	Butter, flüssig	0,175 kg

AUFLAGE GESAMT: 0,675 kg

- Nach dem Backen den Kuchen aprikotieren und auskühlen lassen.

- Anschließend mit **UNIFERM Instant-fondant** überziehen.

Dekor:	UNIFERM Instant-fondant	0,350 kg
	Aprikosengel	0,100 kg

DEKOR GESAMT: 0,450 kg

- Zuletzt eventuell Marzipan-Möhren auflegen.

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 4 bis 5 Min.
Geschwindigkeit:	langsam
Formgröße:	60 x 40 Blech
Einwaage:	4,100 kg Rührmasse + 0,675 kg Nussmasse
Backzeit:	ca. 40 bis 45 Min.
Backtemperatur:	Etagenofen 180 °C (= 55 °C unter Brötchenbacktemperatur) Stikkenofen 175 °C (= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Tip: Nach dem Abkühlen kann die Schnitte zusätzlich mit aufgelöster Kuvertüre abgesponnen werden.

*Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de