

Süße Tartes

mit

UNIFERM *SoftRühr*

UNIFERM SoftRühr-Rezepte



UNIFERM

SoftRühr

Der Spezialist für fließfähige
Rührmassen



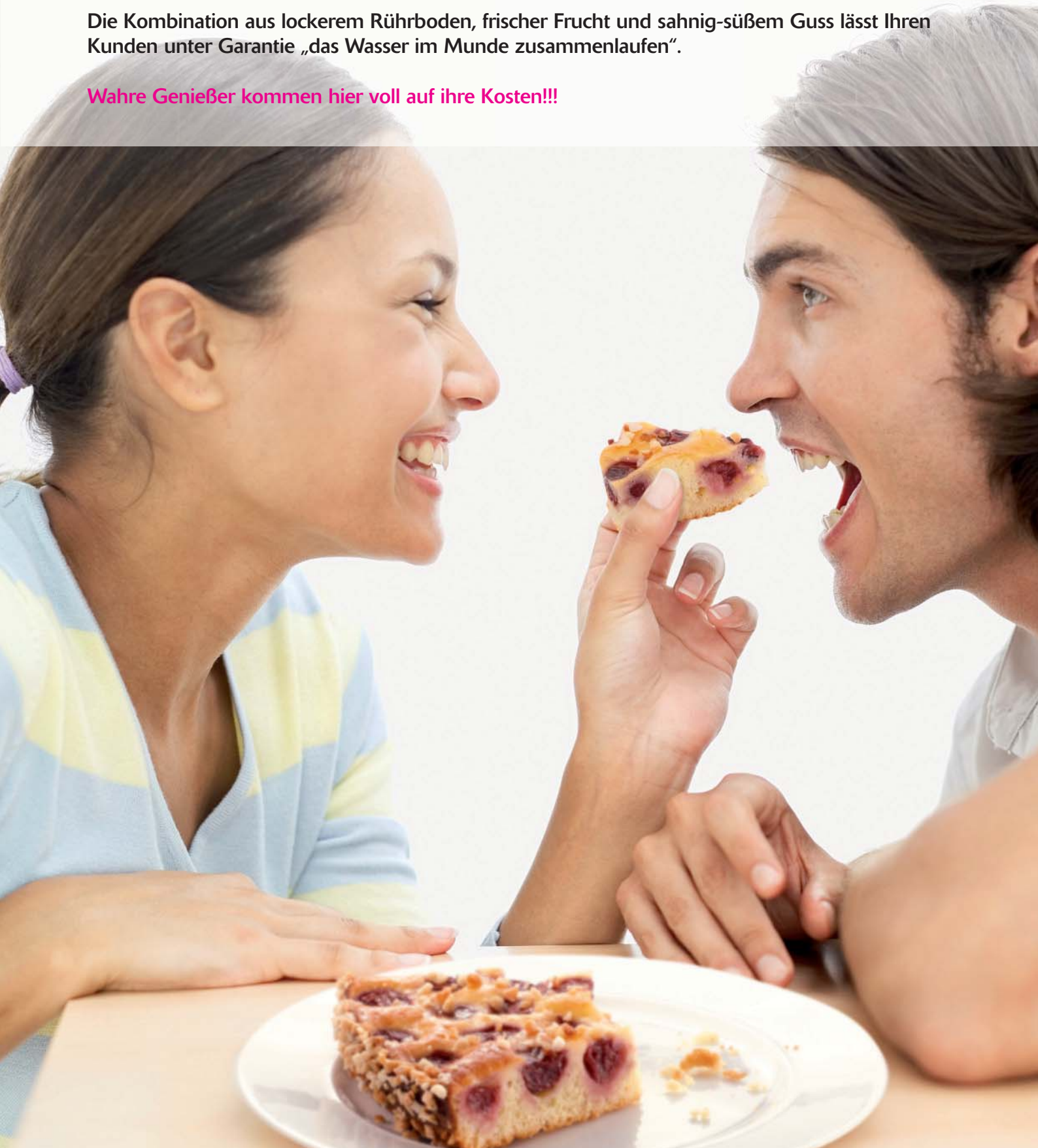
Jeden Tag eine gu

... so lautet das neue Motto aus dem Hause UNIFERM, um die Kuchenabsätze und -umsätze beim Handwerksbäcker weiter anzukurbeln.

Im Mittelpunkt stehen hierbei „Tartes“, die leckeren, fruchtigen Kuchenspezialitäten aus der Provence, die mit saftigem UNIFERM SoftRühr einfach und rationell hergestellt werden.

Die Kombination aus lockerem Rührboden, frischer Frucht und sahnig-süßem Guss lässt Ihren Kunden unter Garantie „das Wasser im Munde zusammenlaufen“.

Wahre Genießer kommen hier voll auf ihre Kosten!!!



te „Tarte“



Viele erfolgreiche Handwerksbetriebe setzen mittlerweile wieder auf die klassische, runde Angebotsform, um Ihr Kuchengeschäft zu forcieren. Hierbei werden sowohl Gourmets der jüngeren, als auch älteren Generation angesprochen.

Vom Kuchenstück im Café, über Kuchenviertel oder ganze Tartes für die Familie ... Passen Sie die Darreichungsform Ihrer Tartes einfach den individuellen Ansprüchen Ihrer Kunden an.

Lassen auch Sie sich auf „frischer Tarte ertappen“ und verwöhnen Sie Ihre Kunden mit süßen Tartes und UNIFERM SoftRühr.

Genuss der besonderen TARTEN



Aprikosen-Schoko-Tarte

Rezept für 10 Tartes à ø 30 cm

Rührmasse

UNIFERM SoftRühr (siehe Grundrezepte auf der Rückseite) 3,500 kg
Schokodrops, zartbitter 0,500 kg

Guss

Sahneguss (siehe Grundrezepte auf der Rückseite) 2,500 kg

Auflage

Aprikosen (Hälften, Dose, gezuckert) 4,500 kg
Mandeln, gehobelt 0,600 kg
Butter, aufgelöst 0,600 kg
Hagelzucker 0,600 kg
UNIFERM Gel-Aprikose, mit Wasser aufgeköcht 1,000 kg
Fettglasur 0,300 kg

Gesamtgewicht

14,100 kg

Herstellung

Backtemperatur, ca.: 195 °C
Backzeit, ca.: 30-35 min

Aufarbeitung

Die Schokodrops unter die fertig angerührte UNIFERM SoftRühr-Masse geben und anschließend pro Tarte-Form (ø 30 cm) ca. 0,400 kg einfüllen. Auf die Rührmasse den angerührten Sahneguss geben und anschließend die Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach unten auflegen. Den Hagelzucker zusammen mit den Mandeln und der aufgelösten Butter vermengen und gleichmäßig auf den Tartes verteilen. Die Tartes bei einer Temperatur von ca. 195 °C für ca. 30-35 min direkt auf der Herdplatte backen. Nach dem Auskühlen mit aufgeköchtem UNIFERM Gel-Aprikose aprikotieren und nach Belieben mit etwas Fettglasur abspinnen.

Pflaumen-Tarte

Rezept für 10 Tartes à ø 30 cm

Rührmasse

UNIFERM SoftRühr (siehe Grundrezepte auf der Rückseite) 4,000 kg

Guss

Rahmguss (siehe Grundrezepte auf der Rückseite) 2,500 kg

Auflage

Pflaumen (frisch oder TK) 4,000 kg
Butter-Streusel 0,750 kg
UNIFERM Gel-Aprikose, mit Wasser aufgeköcht 1,500 kg

Gesamtgewicht

12,750 kg

Herstellung

Backtemperatur, ca.: 195 °C
Backzeit, ca.: 30-35 min

Aufarbeitung

Pro Tarte-Form (ø 30 cm) ca. 0,400 kg der fertigen UNIFERM SoftRühr-Masse einfüllen. Auf die Rührmasse den angerührten Rahmguss geben und anschließend mit feinen Butterstreuseln bestreuen. Zu guter letzt die Pflaumen mit der Schnittfläche nach oben auflegen. Bei einer Temperatur von ca. 195 °C für ca. 30-35 min direkt auf der Herdplatte backen. Für lang anhaltende Frische und schönen Glanz werden die Tartes nach dem Backen mit aufgeköchtem UNIFERM Gel-Aprikose aprikotiert.

Apfel-Tarte

Rezept für 10 Tartes à ø 30 cm

Rührmasse

UNIFERM SoftRühr (siehe Grundrezepte auf der Rückseite) 4,000 kg

Guss

Schmandguss (siehe Grundrezepte auf der Rückseite) 2,500 kg

Auflage

Äpfel (frisch, geschnitten) 4,000 kg
Butter, aufgelöst 0,750 kg
Zimtucker 0,300 kg

Gesamtgewicht

11,550 kg

Herstellung

Backtemperatur, ca.: 195 °C
Backzeit, ca.: 30-35 min

Aufarbeitung

Pro Tarte-Form (ø 30 cm) ca. 0,400 kg der fertigen UNIFERM SoftRühr-Masse einfüllen. Auf die Rührmasse den angerührten Schmandguss geben und anschließend die Apfelschnitze auflegen. Die Tartes bei einer Temperatur von ca. 195 °C für ca. 30-35 min direkt auf der Herdplatte backen. Nach dem Backen die noch heißen Tartes mit etwas aufgelöster Butter abstreichen, leicht anziehen lassen und dann mit etwas Zimtucker bestreuen.

Tipp:

Die Tartes lassen sich am besten aus den Formen stürzen, wenn Sie noch warm sind.

TARTES ächtlich unglaublich lecker



Cherry-Tarte

Rezept für 10 Tartes à ø 30 cm

Rührmasse

UNIFERM SoftRühr (siehe Grundrezepte auf der Rückseite) 4,000 kg

Guss

Rahmguss (siehe Grundrezepte auf der Rückseite) 2,500 kg

Auflage

Dunst-Schattenmorellen (Dose) 3,000 kg

Mandeln (gehackt, geröstet) 0,200 kg

UNIFERM Gel-Aprikose, mit Wasser aufgekocht 1,500 kg

Gesamtgewicht

11,200 kg

Herstellung

Backtemperatur, ca.: 195 °C

Backzeit, ca.: 30-35 min

Aufarbeitung

Pro Tarte-Form (ø 30 cm) ca. 0,400 kg der fertigen UNIFERM SoftRühr-Masse einfüllen. Auf die Rührmasse den angerührten Rahmguss geben und anschließend die Dunst-Schattenmorellen aufstreuen. Die Tartes bei einer Temperatur von ca. 195 °C für ca. 30-35 min direkt auf der Herdplatte backen. Nach dem Backen die Tartes mit aufgekochtem UNIFERM Gel-Aprikose apricotieren und mit gehackten, gerösteten Mandeln bestreuen.

cker

Limetten-Tarte

Rezept für 10 Tartes à ø 30 cm

Rührmasse

UNIFERM SoftRühr (siehe Grundrezepte auf der Rückseite) 4,000 kg

Limettenmasse

Magerquark 4,400 kg

Zucker 1,750 kg

Vollei 1,750 kg

UNIFERM KäseKuchen 0,900 kg

Limettenpaste 0,220 kg

Pistaziengrün 0,008 kg

Auflage

UNIFERM Gel-Aprikose, mit Wasser aufgekocht 1,000 kg

Gesamtgewicht

14,028 kg

Herstellung

Backtemperatur, ca.: 195 °C

Vorbacken der Rührmasse, Backzeit, ca.: 8 min

Ausbacken der Tartes, Backzeit, ca.: 30-35 min

Aufarbeitung

Pro Tarte-Form (ø 30 cm) ca. 0,400 kg der fertigen UNIFERM SoftRühr-Masse einfüllen und die Böden ca. 8 min lang vorbacken. Auf die vorgebackenen Böden 800 g der Limettenmasse geben und gleichmäßig verstreichen. Die restliche Limettenmasse mit Pistaziengrün einfärben und in dünnen Streifen auf die Oberfläche spritzen. Die Tartes mit einem Messer abwechselnd von oben nach unten und dann von unten nach oben durchziehen, um Pfeilmuster zu erzeugen. Anschließend bei einer Temperatur von ca. 195 °C für ca. 30-35 min direkt auf der Herdplatte ausbacken. Nach dem Backen mit aufgekochtem UNIFERM Gel-Aprikose aprikotieren.

Blueberry-Tarte

Rezept für 10 Tartes à ø 30 cm

Rührmasse

UNIFERM SoftRühr (siehe Grundrezepte auf der Rückseite) 4,000 kg

Guss

Rahmguss (siehe Grundrezepte auf der Rückseite) 3,000 kg

Auflage

Blaubeeren (TK) 2,000 kg

UNIFERM Gel-Aprikose, mit Wasser aufgekocht 1,500 kg

Gesamtgewicht

10,500 kg

Herstellung

Backtemperatur, ca.: 195 °C

Backzeit, ca.: 30-35 min

Aufarbeitung

Pro Tarte-Form (ø 30 cm) ca. 0,400 kg der fertigen UNIFERM SoftRühr-Masse einfüllen. Auf die Rührmasse einen Teil (ca. 150 g) der Blaubeeren verteilen, den angerührten Rahmguss zugeben und verstreichen. Danach die restlichen 50 g der Blaubeeren auf der Oberfläche verteilen. Die Tartes bei einer Temperatur von ca. 195 °C für ca. 30-35 min direkt auf der Herdplatte backen. Nach dem Backen mit aufgekochtem UNIFERM Gel-Aprikose aprikotieren.

Süße Tartes

mit
UNIFERM SoftRühr



Der Spezialist für fließfähige Rührmassen:

- Besonders hohe Stabilität und Tragfähigkeit auch bei schweren Auflagen und Früchten
- Hervorragende Frischhaltung und Saftigkeit für eine lange Verzehrsfrische
- Hervorragender Geschmack durch die zarte Krumenstruktur in Abstimmung zu den Aromakomponenten

Grundrezept Tarte-Rührmasse

UNIFERM SoftRühr	1,000 kg
Speiseöl*	0,400 kg
Wasser	0,500 kg
Gesamtgewicht	1,900 kg

*Anstelle von Speiseöl kann auch Butterfett eingesetzt werden

Herstellung

Alle Zutaten in der Anschlagmaschine mit grobem Besen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 min glattrühren. Anschließend die Masse zu gewünschten Tartes verarbeiten.

Grundrezepte Tarte-Güsse

Zutaten	Sahneguss	Rahmguss	Schmandguss
Frische Schlagsahne	1,000 kg	1,000 kg	-
Schmand	-	-	2,000 kg
UNIFERM Kondikrem	-	0,600 kg	-
Vollei	1,000 kg	1,000 kg	0,800 kg
Zucker	0,400 kg	-	0,600 kg
Vollmilch	-	1,000 kg	-
Gesamtgewicht	2,400 kg	3,600 kg	3,400 kg

Herstellung

Die jeweiligen Zutaten in der Anschlagmaschine mit grobem Besen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 2 min verrühren, bis ein homogener Guss entsteht. Die aufgeführten Güsse können beliebig mit sämtlichen aufgeführten Tartes kombiniert werden.



UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 16 61 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 2389 7978-0
Telefax: +49 (0) 2389 7978-280
Backservice Telefon: +49 (0) 2389 7978-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de

