

„Cake it easy“ mit Jung Rühr-Zauber

Softe Rührkuchen attraktiv präsentiert



Jung Zeelandia

Mehr Möglichkeiten

„Cake it easy“ mit Jung Rühr-Zauber

Softe Rührkuchen attraktiv präsentiert

Verzaubern Sie Ihre Kunden mit soften Rührkuchen-Variationen aus Jung Rühr-Zauber. Die neue Basismischung ist äußerst vielseitig und verleiht den typischen Rührkuchen einen modernen Charakter, insbesondere eine angenehme Softigkeit. Kombinationsmöglichkeiten mit Früchten, Nüssen oder Schokostückchen, dekoriert mit Sahne oder Cremes, unterstreichen die Variabilität des Produktes. Kapseln oder Blechkuchen gelingen genauso gut wie die hier vorgestellten, in Formen gebackenen, „Cake it easy“ – Kuchen. Ihrer Phantasie sind mit diesem neuen Produkt und dem dazugehörigen Konzept keine Grenzen gesetzt – Ihre Kunden werden hin und weg sein.

Produktprofil Jung Rühr-Zauber

- für variantenreiche, weiche Rührkuchen mit ausgezeichnetem Geschmack
- Masse ist leicht zu verstreichen
- pumpfähig bei gleichzeitig guter Tragfähigkeit
- ideal für Kapseln zum Belegen mit Früchten (z.B. Erdbeerboden)
- erzielt beim Backen in Rührkuchen-Formen einen typischen Ausbund
- auch für Butter-Rührkuchen
- ergibt Gebäcke mit feiner, saftiger und zarter Krumenstruktur
- lange Verzehrfrische

Das Konzept – Cake it easy

Der Name ist Programm. Denn dank dieser fast quadratisch praktischen Formen lassen sich die Kuchen sehr gut transportieren, einfach herauslösen oder auch bequem löffeln. Und manche der hier vorgestellten Rezepte eignen sich besonders gut zum Verzehr als „hot cake“ – nach 20 Sekunden in der Mikrowelle entsteht ein unwiderstehlicher, warmer Kuchengenuss, wie frisch aus dem Ofen. Die Cake it easy- Formen sind ein echter Hingucker und mit 20 Stück pro Rahmen lassen sich die Formen auch sehr rationell befüllen.

Die Grundrezepte für die Rührmasse mit Öl finden Sie auf der Rückseite dieser Broschüre.



Knusper-Cake

M 3664

Herstellung:

Zutaten für 36 Cake it easy-Formen
(oder 1 Blech 60 x 40 cm)

Gehobelte Mandeln mit Zeelandia Backfee mischen, auf einem Blech verteilen und mit Dampf hell backen. Diese Knusperplatte in kleine Stücke brechen. Zutaten der Rührmasse im „All-in“ Verfahren in der Anschlagmaschine mit grobem Besen 2 - 3 Minuten glatt rühren. 2/3 der Knusperstücke kurz unterrühren lassen. Je Cake it easy-Form 90 g Rührmasse mit Spritzbeutel und Lochtülle einfüllen, mit Knusperstücken zusätzlich belegen und mit etwas Dampf backen. Zutaten der Füllcreme im „All-in“ Verfahren 3 Minuten aufschlagen und kurz anziehen lassen. Die ausgekühlten Cakes damit garnieren und mit Knusperstücken dekorieren.

Rührmasse:

Jung Rühr-Zauber	1.500 g
Pflanzenöl	600 g
Vollei	600 g
Wasser	300 g
Massengewicht:	<u>3.000 g</u>

weitere Zutaten:

Mandeln, gehobelt	150 g
Zeelandia Backfee	150 g

Füllcreme:

Jung Füllcreme Soft	200 g
Zeelandia Amandel Träume	75 g
Butter, geschmeidig	75 g
Wasser	500 g

Backtemperatur: 180 °C (50 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 30 - 35 Minuten



Alle Rezepte und Informationen zu unseren Produkten finden Sie unter www.jungzeelandia.de



Weincreme-Cake M 3663

Zutaten für 45 Cake it easy-Formen
(oder 1 Blech 60 x 40 cm)

Rührmasse:

Jung Rühr-Zauber	1.500 g
Pflanzenöl	600 g
Vollei	600 g
Weißwein, halbtrocken	300 g
Rosinen	200 g
Massengewicht:	<u>3.200 g</u>

Weincreme:

Jung Füllcreme Soft	675 g
Weißwein, halbtrocken	1.500 g
Butter, geschmeidig	375 g

Dekor:

Weintrauben, grün und rot	1.350 g
---------------------------	---------

Herstellung:

Rosinen über Nacht in Weißwein weichen. Zutaten der Rührmasse, außer Rosinen, im „All-in“ Verfahren in der Anschlagmaschine mit grobem Besen 2 - 3 Min. glatt rühren. Rosinen kurz unterrühren lassen. Je Cake it easy-Form 70 g Rührmasse mit Spritzbeutel und Lochtülle einfüllen, mit etwas Dampf backen.

Zutaten der Weincreme im „All-in“ Verfahren 3 Min. aufschlagen, kurz anziehen lassen und auf die ausgekühlten Cakes aufdressieren. Mit Weintrauben dekorieren.

Backtemperatur: 180 °C (50 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 30 - 35 Minuten

Cidre-Schnitte M 3662

Zutaten für 1 Blech 60 x 40 cm

Rührmasse:

Jung Rühr-Zauber	1.500 g
Pflanzenöl	600 g
Vollei	600 g
Cidre/Äpfelwein	300 g
Massengewicht:	<u>3.000 g</u>

Fruchtbelag:

Äpfel, frisch, Scheiben	1.300 g
Zimtzucker	150 g

Herstellung:

Zutaten der Rührmasse im „All-in“ Verfahren in der Anschlagmaschine mit grobem Besen 2 - 3 Minuten glatt rühren. Rührmasse auf einem vorbereiteten Blech glatt streichen. Äpfel in dünne Scheiben schneiden und dicht auflegen. Mit Zimtzucker bestreuen und backen. Nach dem Auskühlen nach Wunsch dekorieren.

Backtemperatur: 190 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 40 - 45 Minuten





Stachelbeer-Baiser-Schnitte

M 3661

Zutaten für 1 Blech 60 x 40 cm

Rührmasse:

Jung Rühr-Zauber	1.200 g
Pflanzenöl	480 g
Vollei	480 g
Wasser	240 g
Massengewicht:	2.400 g

Fruchtbelag:

Stachelbeeren, TK oder Dunst	1.300 g
------------------------------	---------

Eischnee:

Eiweiß	400 g
Zucker	400 g
Puderzucker	400 g

Herstellung:

Zutaten der Rührmasse im „All-in“ Verfahren in der Anschlagmaschine mit grobem Besen 2 - 3 Minuten glatt rühren. Rührmasse auf einem vorbereiteten

Blech glatt streichen. Stachelbeeren aufstreuen und backen. Eiweiß in der Anschlagmaschine mit feinem Besen schaumig schlagen. Dabei den Zucker nach und nach dazu geben. Eischnee nicht zu fest aufschlagen. Puderzucker sieben und unter den fertigen Eischnee melieren. Nach ca. 35 Minuten Backzeit die Schnitte aus dem Ofen nehmen, mit Eischnee bestreichen und mit einer Palette Muster geben. Rührschnitte noch 10 - 15 Minuten fertig backen. Die Kerntemperatur des Baisers sollte ca. 85 °C betragen.

Backtemperatur: 190 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 45 - 50 Minuten

Feuriger Mandel-Krokant-Cake

M 3666

Zutaten für 36 Cake it easy-Formen (oder 1 Blech 60 x 40 cm)

Dunkle Rührmasse:

Jung Rühr-Zauber	1.500 g
Kakao	180 g
Pflanzenöl	600 g
Vollei	900 g
Wasser	300 g
Massengewicht:	3.480 g

weitere Zutaten:

Mandeln, gestiftelt	300 g
Krokant	300 g
Chili-Pulver	5 g

Dekor:

Mandeln, gestiftelt	350 g
Zeelandia Backfee	350 g

Herstellung:

Zutaten der dunklen Rührmasse im „All-in“ Verfahren in der Anschlagmaschine mit grobem Besen 2 - 3 Minuten glatt rühren. Weitere Zutaten mischen und kurz unterrühren lassen. Je Cake it easy-Form 100 g dunkle Rührmasse mit Spritzbeutel und Lochtülle einfüllen, mit gestiftelten Mandeln und Zeelandia Backfee bestreuen. Anschließend mit etwas Dampf backen. Nach dem Auskühlen nach Wunsch dekorieren.

Backtemperatur: 180 °C (50 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 30 - 35 Minuten





Stracciatella-Cake M 3665

Zutaten für 34 Cake it easy-Formen
(oder 1 Blech 60 x 40 cm)

Rührmasse:

Jung Rühr-Zauber	1.500 g
Pflanzenöl	600 g
Vollei	600 g
Wasser	300 g

Zeelandia Pajets	100 g
Massengewicht:	<u>3.100 g</u>

Dekor:

Zeelandia Pajets	100 g
Zeelandia Backfee	100 g

Herstellung:

Zutaten der Rührmasse, außer Zeelandia Pajets, im „All-in“ Verfahren in der Anschlagmaschine mit grobem Besen 2 - 3 Minuten glatt rühren. Zeelandia Pajets kurz unterrühren lassen. Je Cake it easy-Form 90 g Rührmasse mit Spritzbeutel und Lochtülle einfüllen, mit Zeelandia Pajets und Zeelandia Backfee bestreuen. Mit etwas Dampf backen.

Backtemperatur: 180 °C (50 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 30 - 35 Minuten

Tipp: Für **Stracciatella-Minz-Cakes** (Rez.-Nr. M 3665,) unter die o. a. Rührmasse 100 g Minzpaste rühren. Die ausgekühlten Cakes aprikotieren und mit Minzpaste abgeschmecktem Fondant dekorieren.

Schwarzwälder Kirsch-Cake M 3667

Zutaten für 46 Cake it easy-Formen
(oder 1 Blech 60 x 40 cm)

Dunkle Rührmasse:

Jung Rühr-Zauber	1.500 g
Kakao	180 g
Pflanzenöl	600 g
Vollei	900 g
Wasser	300 g
Massengewicht:	<u>3.480 g</u>

Fruchtbelag:

Schattenmorellen, TK oder Dunst	300 g
---------------------------------	-------

Tränke:

Kirschwasser	100 g
Zucker	75 g
Wasser, warm	75 g

Sahnefüllung:

Jung Sahne-auf Neutral	400 g
Wasser	300 g
Kirschwasser	100 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.600 g

Dekor:

Sauerkirschen, frisch	900 g
Kuvertüre, Späne	100 g

Herstellung:

Zutaten der dunklen Rührmasse im „All-in“ Verfahren in der Anschlagmaschine mit grobem Besen 2 - 3 Min. glatt rühren. Je Cake it easy-Form 75 g dunkle Rührmasse mit Spritzbeutel und Lochtülle einfüllen, mit Schattenmorellen belegen und mit etwas Dampf backen. Tränke anrühren und die ausgekühlten Cakes damit tränken. Sahnefüllung herstellen und die Cakes damit garnieren. Mit frischen Sauerkirschen und Schokoladenspänen dekorieren.

Backtemperatur: 180 °C (50 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 30 - 35 Minuten





Jung Zeelandia

Mehr Möglichkeiten

Postfach 56 02 20
60407 Frankfurt am Main
Telefon: 069 95055-0
Telefax: 069 95055-80
www.jungzeelandia.de
info@jungzeelandia.de

Kernige Pfirsich-Schnitte

M 3660

Zutaten für 1 Blech 60 x 40 cm

Rührmasse:

Jung Rühr-Zauber	1.500 g
Pflanzenöl	600 g
Vollei	600 g
Wasser	300 g
Sonnenblumenkerne	100 g
Massengewicht:	3.100 g

Fruchtbelag:

Pfirsiche, Dunst	1.000 g
------------------	---------

Krustenaufgabe:

Sonnenblumenkerne	200 g
Zeelandia Backfee	200 g

Herstellung:

Zutaten der Rührmasse, außer Sonnenblumenkerne, im „All-in“ Verfahren in der Anschlagmaschine mit grobem Besen 2 - 3 Minuten glatt rühren. Sonnenblumenkerne kurz unterrühren lassen. Rührmasse auf einem vorbereiteten Blech glatt streichen und mit grob gehackten Pfirsichen belegen. Sonnenblumenkerne aufstreuen und mit Zeelandia Backfee besieben. Schnitte mit Dampf backen.

Backtemperatur: 190 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 40 - 45 Minuten

Grundrezepte Rührmasse mit Öl

Rührmasse:	Grundrezept M 5064	für 1 Blech 60 x 40 cm
Jung Rühr-Zauber	1.000 g	1.500 g
Pflanzenöl	400 g	600 g
Vollei	400 g	600 g
Wasser	200 g	300 g
Massengewicht:	2.000 g	3.000 g

Herstellung:

Zutaten der Rührmasse in der Anschlagmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit 2 - 3 Minuten glatt rühren. Weiterverarbeitung wie betriebsüblich.

Backparameter Rezept für 1 Blech:

Backtemperatur: 190 - 200 °C (30 - 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 40 - 45 Minuten

