

UNIFERM

SOMMER- TRAUM

UNIFERM SoftRühr-Rezepte



LECKER!



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*

Den Sommer fruchtig

Sommer, für viele die schönste Zeit des Jahres. Sonne pur, den Alltagsstress hinter sich lassen und Energie für die 2. Jahreshälfte tanken.

Auch der Genuss von saftig-süßen Sommerfrüchten, wie Erdbeeren, Kirschen und leckeren Beeren steht zu dieser Jahreszeit hoch im Kurs.

Grenzenloser Kuchengenuss wird Ihren Kunden durch die Kombination von einem lockeren Rührboden aus UNIFERM SoftRühr und einer leichten, luftigen Creme garantiert.



-leicht genießen ...



Forcieren auch Sie Ihr Kuchengeschäft und bieten Ihren Kunden an warmen Sommertagen leckere, erfrischende Kuchenspezialitäten mit UNIFERM SoftRühr und frischen Sommerfrüchten an.

Sommertraum – Erfolg durch Genuss.

Fruchtig frisch, einfach

Waldfrucht-Schnitte

Rezept für
1 Blech
(60 x 40 cm) Rezept für
10 Ringe
à 26 cm ø

Rührmasse

UNIFERM SoftRühr
(siehe Grundrezept auf der Rückseite)

1,900 kg 4,200 kg

Auflage

Kalktrem

UNIFERM Gold Kalktrem Vanille
Vollmilch (mind. 3,5 % Fett)

0,500 kg 1,100 kg
1,400 kg 3,100 kg

Beerenmix

TK Waldfrüchte
UNIFERM Sabindi

2,700 kg 6,000 kg
0,100 kg 0,220 kg

Gel

UNIFERM Gel-Aprikose, mit Wasser aufgekocht
Auflage, gesamt:

1,500 kg 3,300 kg
6,200 kg 13,720 kg

Gesamtgewicht

8,100 kg 17,920 kg

Herstellung

Backtemperatur, ca.:
Backzeit des Rührbodens, ca.:

190 °C 190 °C
22 min 10 min

Aufarbeitung

Pro Blech (60 x 40 cm) ca. 1.900 kg der fertigen UNIFERM SoftRühr-Masse einfüllen und gleichmäßig verstreichen. Die Rührmasse anschließend bei ca. 190 °C für ca. 22 min ausbacken. Auf den ausgekühlten Rührboden ca. 1.900 kg angerührten UNIFERM Gold Kalktrem Vanille geben und gleichmäßig aufstreichen. Hiernach die in UNIFERM Sabindi gewälzten TK Waldfrüchte auf dem Boden verteilen. UNIFERM Gel-Aprikose mit Wasser aufkochen und die Waldfrüchte großzügig abglänzen. Nach Belieben, kann der Rand der Waldfrucht-Schnitte mit gehackten Haselnusskernen ausgarniert werden. Die Schnitte vor dem Schneiden über Nacht kühl stellen.

Nach lecker...

Joghurt-Aprikosen-Schnitte

Rührmasse

UNIFERM SoftRühr
(siehe Grundrezept auf der Rückseite)

Joghurt-Sahne-Creme

Joghurt-Sahne-Creme
(siehe Grundrezept auf der Rückseite)

Auflage

Aprikosen (Hälften, Dose, gezuckert)
UNIFERM Gel-Aprikose, mit Wasser aufgekocht
Auflage, gesamt:

Gesamtgewicht

Herstellung

Backtemperatur, ca.:
Backzeit des Rührbodens, ca.:

Aufarbeitung

Pro Blech (60 x 40 cm) ca. 1,900 kg der fertigen UNIFERM SoftRühr-Masse einfüllen und gleichmäßig verstreichen. Die Rührmasse anschließend bei ca. 190 °C für ca. 22 min ausbacken. Auf den ausgekühlten Rührboden ca. 2,140 kg der Joghurt-Sahne-Creme aufstreichen. Anschließend die Aprikosenhälften in Reihe mit der Schnittkante nach unten auf die verstrichene Creme auflegen und die Schnitte über Nacht kühl stellen, so dass die Masse anzieht. UNIFERM Gel-Aprikose mit Wasser aufkochen und die Oberfläche des Kuchens abglänzen.

Rezept für 1 Blech (60 x 40 cm)	Rezept für 10 Ringe à 26 cm ø
---------------------------------------	-------------------------------------

1,900 kg	4,200 kg
----------	----------

2,140 kg	4,750 kg
----------	----------

1,400 kg	3,100 kg
0,750 kg	1,650 kg
2,150 kg	4,750 kg

6,190 kg	13,700 kg
-----------------	------------------

190 °C	190 °C
22 min	10 min

Rhabarber-Rahm-Schnitte

Rezept für 1 Blech (60 x 40 cm)	Rezept für 10 Ringe à 26 cm ø
---------------------------------------	-------------------------------------

Rührmasse

UNIFERM SoftRühr
(siehe Grundrezept auf der Rückseite)

2,200 kg	4,900 kg
----------	----------

Rahmguss

Vollmilch (mind. 3,5 % Fett)
Schlagsahne
Vollei
UNIFERM Kondikrem
Rahmguss, gesamt:

0,350 kg	0,770 kg
0,350 kg	0,770 kg
0,350 kg	0,770 kg
0,225 kg	0,500 kg
1,275 kg	2,810 kg

Auflage

TK Rhabarber (rot und grün)
UNIFERM Gel-Aprikose, mit Wasser aufgekocht
Hagelzucker
Auflage, gesamt:

1,400 kg	3,100 kg
0,750 kg	1,650 kg
0,100 kg	0,250 kg
2,250 kg	5,000 kg

Gesamtgewicht

5,725 kg	12,710 kg
-----------------	------------------

Herstellung

Rührzeit Rahmguss mit grobem Rührbesen, ca.:
Backtemperatur, ca.:
Backzeit, ca.:

2 min	2 min
190 °C	190 °C
50 min	35 min

Aufarbeitung

Pro Blech (60 x 40 cm) ca. 2,200 kg der fertigen UNIFERM SoftRühr-Masse einfüllen und gleichmäßig verstreichen. Die Zutaten des Rahmgusses ca. 2 min in der Anschlagmaschine mit grobem Besen verrühren, bis ein homogener Guss entsteht. Den angerührten Rahmguss auf der verstrichenen Rührmasse verteilen, TK Rhabarber aufstreuen und leicht andrücken. Den Kuchen bei einer Backtemperatur von ca. 190 °C für ca. 50 min backen. Nach dem Auskühlen die Rhabarber-Rahm-Schnitte mit aufgekochtem UNIFERM Gel-Aprikose apricotieren und nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen.

Sommerlich leichtes



Joghurt-Kirsch-Schoko-Schnitte

Rezept für 1 Blech (60 x 40 cm)	Rezept für 10 Ringe à 26 cm ø
---------------------------------------	-------------------------------------

Rührmasse

UNIFERM SoftRühr (siehe Grundrezept auf der Rückseite)	1,900 kg	4,200 kg
Kakao (schwach entölt)	0,100 kg	0,220 kg
Vollei	0,300 kg	0,660 kg
Kirschen, abgetropft	0,600 kg	1,300 kg
Schoko-Rührmasse, gesamt:	2,900 kg	6,380 kg

Kirsch-Joghurt-Sahne-Creme

Joghurt-Sahne-Creme (siehe Grundrezept auf der Rückseite)	2,550 kg	5,650 kg
Sauerkirschen, Dose (abgetropft und zerkleinert)	0,400 kg	0,900 kg
Lebensmittelfarbe „Kirschrot“	0,002 kg	0,004 kg
Aroma-Paste Kirsch (Dosierungsempfehlung des Herstellers beachten)	0,040 kg	0,090 kg
Creme, gesamt:	2,997 kg	6,654 kg

Auflage

Schokoladenraspel	0,200 kg	0,440 kg
-------------------	----------	----------

Gesamtgewicht

6,097 kg	13,474 kg
-----------------	------------------

Herstellung

Backtemperatur, ca.:	190 °C	190 °C
Backzeit des Rührbodens, ca.:	22 min	10 min

Aufarbeitung

Vollei und Kakaopulver miteinander verrühren und unter die fertige Rührmasse mit UNIFERM SoftRühr geben. Pro Blech (60 x 40 cm) ca. 2,300 kg der fertigen Schoko-Rührmasse einfüllen und gleichmäßig verstreichen. Auf die Rührmasse 0,600 kg abgetropfte Sauerkirschen aufstreuen und anschließend bei ca. 190 °C für ca. 22 min ausbacken. Auf den ausgekühlten Rührboden, die Kirsch-Joghurt-Sahne-Creme aufstreichen und anschließend über Nacht kühl stellen. Als Garnierung empfehlen wir, die Joghurt-Kirsch-Schoko-Schnitte nach dem Schneiden mit Schokoraspen zu bestreuen.

Fruchtvergnügen



Quark-Mango-Schnitte

	Rezept für 1 Blech (60 x 40 cm)	Rezept für 10 Ringe à 26 cm ø
--	---------------------------------------	-------------------------------------

Rührmasse

UNIFERM SoftRühr (siehe Grundrezept auf der Rückseite)	1,900 kg	4,200 kg
---	----------	----------

Mango-Quark-Sahne-Creme

Quark-Sahne-Creme (siehe Grundrezept auf der Rückseite)	2,140 kg	4,750 kg
Mango-Püree	0,750 kg	1,660 kg
Gelatine, aufgelöst (extra unter die Quark-Sahne-Creme ziehen)	0,010 kg	0,022 kg
Creme, gesamt:	2,900 kg	6,432 kg

Mango-Spiegel

UNIFERM Gel-Aprikose	0,700 kg	1,500 kg
Wasser (ca. 40 °C), ca.	0,400 kg	0,900 kg
Mango-Püree	0,150 kg	0,330 kg
Mango-Spiegel, gesamt:	1,250 kg	2,730 kg

Gesamtgewicht

6,050 kg 13,362 kg

Herstellung

Backtemperatur, ca.:	190 °C	190 °C
Backzeit des Rührbodens, ca.:	22 min	10 min

Aufarbeitung

Pro Blech (60 x 40 cm) ca. 1,900 kg der fertigen UNIFERM SoftRühr-Masse einfüllen und gleichmäßig verstreichen. Die Rührmasse anschließend bei ca. 190 °C für ca. 22 min ausbacken. Auf den ausgekühlten Rührboden, die Mango-Quark-Sahne-Creme aufstreichen. Anschließend die Schnitte kühl stellen, bis die Creme fest ist. UNIFERM Gel-Aprikose mit dem Mango-Püree und Wasser aufkochen und das noch heiße, flüssige Mango-Aprikosen-Gel vorsichtig über die Schnitte verteilen. Die Schnitte vor dem Schneiden über Nacht kühl stellen.

Buttermilch-Erdbeer-Schnitte

	Rezept für 1 Blech (60 x 40 cm)	Rezept für 10 Ringe à 26 cm ø
--	---------------------------------------	-------------------------------------

Rührmasse

UNIFERM SoftRühr (siehe Grundrezept auf der Rückseite)	1,900 kg	4,200 kg
---	----------	----------

Erdbeer-Buttermilch-Sahne-Creme

Buttermilch-Sahne-Creme (siehe Grundrezept auf der Rückseite)	2,350 kg	5,200 kg
Erdbeer-Konfitüre	0,300 kg	0,660 kg
Aroma-Paste Erdbeer (Dosierungsempfehlung des Herstellers beachten)	0,025 kg	0,055 kg
Lebensmittelfarbe „Kirschrot“	0,002 kg	0,004 kg
Gelatine, aufgelöst (extra unter die Buttermilch-Sahne-Creme ziehen)	0,005 kg	0,010 kg
Creme, gesamt:	2,682 kg	5,929 kg

Auflage (Erbeerspiegel)

Erdbeeren, püriert	0,800 kg	1,770 kg
Erdbeer-Konfitüre	0,200 kg	0,440 kg
Gelatine, aufgelöst	0,025 kg	0,055 kg
Auflage, gesamt:	1,025 kg	2,265 kg

Gesamtgewicht

5,607 kg 12,394 kg

Herstellung

Backtemperatur, ca.:	190 °C	190 °C
Backzeit des Rührbodens, ca.:	22 min	10 min

Aufarbeitung

Pro Blech (60 x 40 cm) ca. 1,900 kg der fertigen UNIFERM SoftRühr-Masse einfüllen und gleichmäßig verstreichen. Die Rührmasse anschließend bei ca. 190 °C für ca. 22 min ausbacken. Auf den ausgekühlten Rührboden, die Erdbeer-Buttermilch-Sahne-Creme aufstreichen. Anschließend die Schnitte kühl stellen. Nach dem Absteifen den Guss gleichmäßig auf der Creme verteilen. Erneut über Nacht kühl stellen, bevor die Schnitte geschnitten wird.

SOMMERTRAUM

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 mit den Aromakomponenten



Grundrezept Sommertraum-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 den gewünschten Kuchen verarbeiten.

Grundrezepte Creme-Füllungen (ungebacken)

Zutaten	Joghurt-Sahne-Creme	Buttermilch-Sahne-Creme	Quark-Sahne-Creme
Geschlagene Sahne, ungesüßt	1,200 kg	1,400 kg	1,000 kg
Joghurt (3,5 % Fett)	0,900 kg	-	-
Buttermilch	-	0,600 kg	-
Magerquark	-	-	0,750 kg
Zucker	0,400 kg	0,300 kg	0,350 kg
Gelatine, aufgelöst	0,040 kg	0,040 kg	0,040 kg
Zitronenaroma	0,010 kg	0,010 kg	0,020 kg
Gesamtgewicht:	2,550 kg	2,360 kg	2,160 kg

Herstellung

Die jeweiligen Zutaten, bis auf die geschlagene Sahne und die Gelatine in der Anschlagmaschine ca. 2 min bei mittlerer Geschwindigkeit miteinander verrühren. Die Gelatine in etwas Wasser vorquellen, anschließend ausdrücken, leicht erwärmen und auflösen. Einen kleinen Teil der verrührten Creme mit zur Gelatine geben und zu einem Fond verrühren. Diesen Fond nun zur Creme geben und gut verrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, so dass eine luftig, lockere Creme entsteht.

UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 16 61 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 23 89 79 78-0
Telefax: +49 (0) 23 89 79 78-280
Backservice Telefon: +49 (0) 23 89 79 78-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*