



Für feinste
Rührkuchen mit dem
Extra an Frische



RoyalRühr

Basismischung für saftige
Rührkuchen

UNIFERM RoyalRühr

Feinster Rührkuchen mit dem Extra an Frische

In der gut sortierten Kuchentheke dürfen Sie nicht fehlen: Rührkuchen in vielfältigsten Varianten. Es gibt sie vom klassischen Dessertkuchen, über Schnitten mit Früchten oder einem cremigen Belag bis hin zum modernen Fingerfoodkonzept. Für jeden Geschmack gibt es die passende Gebäckidee! UNIFERM RoyalRühr erfüllt alle Anforderungen an ein modernes und zeitgemäßes Rührkuchenprodukt.

Eine sichere Massenherstellung mit überzeugenden, extrasaftigen Gebäckeeigenschaften ist die Basis für eine Vielzahl feinsten Rezeptmöglichkeiten.

Anwendungsmenge: 100 %

- **Hohe Flexibilität** – wahlweise mit Öl, Butter oder Margarine
- **Optimale Massenkonsistenz** – sichert eine einfache Verarbeitung von großen Mengen
- **Weiche und saftige Krumenstruktur** – durch eine innovative Rohstoffkomposition
- **Abgerundeter Geschmack** – für ein überzeugendes Genusserlebnis
- **Lange Frischhaltung** – unterstützt durch Buttermilch

Grundrezept Rührmasse

ZUTATEN

- Aus allen Zutaten einen glatten Teig rühren.

	mit Speiseöl	mit Butter/ Margarine
UNIFERM RoyalRühr	10,000 kg	10,000 kg
Speiseöl	5,000 kg	-
Butter/Margarine	-	6,000 kg
Vollei	5,500 kg	5,500 kg
Wasser, ca.	1,000 kg	-
GESAMT:	21,500 kg	21,500 kg

BACKTECHNIK

Rührzeit:	ca. 3 bis 5 Min. langsam
Geschwindigkeit:	niedrig
Einwaage:	betriebsüblich
Backtemperatur:	
- Etagenofen	ca. 180 bis 190 °C (= 55 °C oder 45 °C unter BBT)
- Stikkenofen	180 °C (= 55 °C unter BBT) fallend auf 165 °C

Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge

Aprikosen-Buttermilch-Kuchen

Rezept für 1 Blech (40 x 60 cm)



Kirsch-Eierlikör-Traum

Rezept für 1 Blech (40 x 60 cm)



ZUTATEN Rezept-Nr.: 9061

- Das Blech fetten. Die Butterstreusel darauf verteilen und leicht andrücken.

Unterlage: Butterstreusel 0,400 kg

- Danach alle Zutaten ca. 4 min bei niedriger Geschwindigkeit (grober Besen) glatrühren. Die Rührmasse auf dem gefetteten Blech gleichmäßig verstreichen.

Rührmasse: **UNIFERM RoyalRühr** 1,500 kg
Speiseöl 0,750 kg
Vollei 0,825 kg
Wasser, ca. 0,150 kg

GESAMT: 3,225 kg

- Aus Buttermilch, **UNIFERM KäseKuchen**, Vollei und Wasser die Buttermilchkrem im All-in-Verfahren herstellen.
- Anschließend die Buttermilchkrem tupfenförmig aufspritzen.

**Buttermilch-
krem:** **UNIFERM KäseKuchen** 0,500 kg
Buttermilch 0,500 kg
Vollei 0,250 kg
Wasser, ca. 0,500 kg

GESAMT: 1,750 kg

- Die Aprikosen in Fächer schneiden und flach in die Zwischenräume der Tupfen legen und backen.

1. Auflage: Aprikosen, halbe Frucht 1,000 kg

2. Auflage: **UNIFERM Gel-Aprikose** 0,400 kg
Wasser, ca. 0,200 kg

GESAMT: 1,600 kg

- Nach dem Backen den Kuchen mit aufgekochter **UNIFERM Gel-Aprikose** abglänzen, den Guss leicht anziehen lassen und mit gehackten Pistazien garnieren.

BACKTECHNIK

Rührzeit: ca. 4 Min.
Geschwindigkeit: niedrig
Einwaage: betriebsüblich
Backtemperatur:
– Etagenofen ca. 180 bis 190 °C (= 55 °C oder 45 °C unter Brötchenbacktemperatur)
– Stikkenofen 185 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 165 °C

Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9064

- Das Backblech mit 0,400 kg Streuseln ausstreuen und diese leicht andrücken. Alle Zutaten für die helle Rührmasse ca. 5 min bei niedriger Geschwindigkeit (grober Besen) rühren.

Unterlage: Butterstreusel 0,400 kg

**Helle Rühr-
masse:** **UNIFERM RoyalRühr** 1,500 kg
Speiseöl 0,750 kg
Vollei 0,825 kg
Wasser, ca. 0,150 kg

GESAMT: 3,225 kg

- Anschließend 1,000 kg der hellen Masse mit Kakao, Puderzucker und Vollei verrühren.

**Zugabe für
Dunkle Rühr-
masse:** Vollei 0,100 kg 0,100 kg
Kakaopulver 0,050 kg 0,050 kg
Puderzucker 0,050 kg 0,050 kg

GESAMT: 0,200 kg

- Die restliche helle Masse auf die angedrückten Streusel aufstreichen. Danach die dunkle Rührmasse mit dem Spritzbeutel streifenförmig aufdressieren.

Eierlikörkrem: **UNIFERM Gold Kaltkrem** 0,350 kg
Eierlikörpaste 0,100 kg
Wasser, ca. 0,900 kg

GESAMT: 1,350 kg

- Darauf die Eierlikörkrem tupfenförmig aufspritzen, die Dunstsauerkirschen und die Butterstreusel aufstreuen, alles backen und betriebsüblich schneiden.

1. Auflage: Butterstreusel 0,400 kg

2. Auflage: Dunstsauerkirschen 1,000 kg

- Tipp:** Nach dem Auskühlen mit **UNIFERM ZauberSchnee** bestreuen.

BACKTECHNIK

Rührzeit: ca. 5 Min.
Geschwindigkeit: niedrig
Backzeit: ca. 45 Min.
Backtemperatur: ca. 190 °C (= 45 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge

Schoko-Muffins

Rezept für ca. 25 Stück à 70 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 9063

- Alle Zutaten, bis auf die Schokodrops, ca. 4 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit (grober Besen) glatrühren.

Rührmasse:	UNIFERM RoyalRühr	1,000 kg
	Speiseöl	0,500 kg
	Vollei	0,550 kg
	Kakao, schwach entölt	0,040 kg
	Schokodrops	0,200 kg
	Wasser, ca.	0,100 kg

GESAMT: 2,390 kg

- Die Schokodrops kurz unterlaufen lassen und die Masse in Muffinformen verteilen und abbacken.

Auflage:	UNIFERM Gel-Aprikose	0,500 kg
	Wasser, ca	0,250 kg

AUFLAGE GESAMT: 0,750 kg

- Nach dem Auskühlen die Muffins mit aufgelöstem **UNIFERM Gel-Aprikose** abglänzen.

Tipp: Am schönsten werden die Muffins, wenn man sie im Umluftofen mit leichtem Schwaden backt.

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 4 Min.
Geschwindigkeit:	niedrig
Backzeit:	ca. 25 Min.
Backtemperatur:	ca. 190 (= 45 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 175 °C

Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge

Tiroler Rührkuchen

Rezept für ca. 2 Gugelhupf à 1000 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 9062

Rührmasse:	UNIFERM RoyalRühr	1,500 kg
	UNIFERM Haselnussback	0,750 kg
	Butter	0,700 kg
	Vollei	0,825 kg
	Kuvertüre, dunkel	0,450 kg
	Zimt, gemahlen	0,015 kg
	Wasser, ca.	0,300 kg

GESAMT: 2,390 kg

- Alle Zutaten, außer der Kuvertüre, ca. 3 bis 5 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit (grober Besen) glatrühren.
- Die Kuvertüre auflösen und langsam unter die fertige Masse rühren.

Auflage:	UNIFERM ZauberSchnee	0,020 kg
-----------------	-----------------------------	----------

- Jeweils 1,200 kg Rührmasse in gefettete Gugelhupfformen (Ø 23 cm) einfüllen und backen.
- Nach dem Backen den Kuchen stürzen und auskühlen lassen.
- Anschließend mit **UNIFERM ZauberSchnee** absieben.

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 4 Min.
Geschwindigkeit:	langsam
Backzeit:	ca. 15 Min.
Backtemperatur:	ca. 180 (= 55 °C unter Brötchenbacktemperatur)

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