



KUCHEN- MIX

FEINBACKFERTIGMISCHUNG



LOCKER. FEIN. VIELSEITIG. DIE BASIS FÜR FEINE KUCHENKREATIONEN

Mit Lesaffre Kuchen-Mix gelingt die Herstellung feiner Kuchen- und Tortenböden besonders einfach und zuverlässig. Die abgestimmte Rezeptur sorgt für gleichmäßige Ergebnisse, ein schönes Volumen und eine feine, lockere Struktur.

Ob klassischer Tortenboden, luftige Schnitte oder gerollte Roulade - Kuchen-Mix bietet eine vielseitige Basis für unterschiedlichste Kuchenkreationen. Dabei überzeugt das Produkt durch seine sehr gute Formstabilität, lange Frischhaltung und sichere Verarbeitung.

VORTEILE

- Einfach & sichere Anwendung
- Konstante Qualität
- Gleichmäßige Struktur
- Perfektes Volumen
- Lange Frischhaltung
- Sehr gute Formstabilität



ZUTATEN

Zucker, WEIZENmehl, Stärke, Vollelhpulver (8,75%), Emulgatoren: E 475, E 471, Backtriebmittel: E 450, E 500, MagerMILCHpulver, SüßMOLKENpulver, HühnerElweißpulver, Speisesalz, Stabilisatoren: E 415, E 412, Aroma, Farbstoff: E 160a.

DETAILS

Inhalt: 10 kg

Art.-Nr.: 100020147

Dosierung: Fertigmischung



TORTEN- BODEN

ZUTATEN

2 Stk (Ø 24cm)

Kuchen-Mix 1.000 g

Wasser 700 g

Teiggewicht 1.700 g

HERSTELLUNG

01

AUFSCHLAGEN

Kuchen-Mix und Wasser 7 - 10 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen.



02

EINFÜLLEN

Die Masse in vorbereitete Tortenreifen einfüllen oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.



03

BACKEN

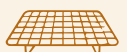
Bei ca. 180°C backen.



04

AUSKÜHLEN LASSEN

Nach dem Backen aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.



BACKEN



BACKTEMPERATUR:
180°C



BACKZEIT:
Tortenböden: ca. 35 Minuten
Fleck: ca. 12 Minuten