

Rezeptsammlung

Easy Satin Sand & Rühr CL

CLEAN(ER)
LABEL





Frisch, saftig, anregend.

Rezeptsammlung

Easy Satin Sand & Rühr CL

Inhaltsübersicht	Seite
Taste Tommorrow Konsumententrends	03 - 05
Rezeptsammlung	
Rhabarber-Schmandkuchen	07
Pflaumen-Nuss-Kuchen	09
Aprikosen-Streusel	11
Mandarinen-Streusel	13
Apfel-Mandarinen-Kuchen	15
Bratapfel-Kuchen	17
Bratapfel-Schnitte	19
Schoko-Gewürzkuchen	21
Marmorkuchen	23
Waffeln	25
Rübli-Nuss-Kuchen	27
Rübli-Nuss-Törtchen	29
Mandel-Orangen-Gugelhupf	31
Süßkartoffel-Nuss-Gugelhupf	33
Cappuccino Cupcake	35
Caramel- Cheesecake-Schnitte	37
Beeren-Cheesecake-Törtchen	39
Blaubeer-Chia-Cupcake	41
Übersicht der verwendeten Puratos Produkte	44
Produktinformation Easy Satin Sand & Rühr CL	45



TASTE/TOMORROW

Vom Konsumentenverständnis zur Innovation



THE NEW CONSUMER RULES

*Was suchen die
Konsumenten heute?
Und was erwarten Sie
morgen?*



TASTE TOMORROW AUF EINEN BLICK

Im Verlauf der letzten Jahre sind die Konsumenten zunehmend klarer und deutlicher in der Äußerung ihrer Wünsche und Bedürfnisse geworden. Sie wollen mitreden, wenn es um die Beschaffenheit von Produkten geht, die ihnen angeboten werden. Es scheint, wir stehen neuen Konsumentenregeln gegenüber.

Was genau definiert diese neue Art und Weise, wie Konsumenten mitbestimmen wollen? Was sind ihre Bedürfnisse? Ihre Anforderungen? Ihre Wünsche? Eines ist klar: wir benötigen Fakten, um zu verstehen, wie sie auswählen, entscheiden und Einfluss nehmen.

Aus diesem Grund hat Puratos eine umfassende weltweite Konsumentenstudie durchgeführt*. Die Kombination aus qualitativer und quantitativer Marktforschung eröffnet uns einzigartige Einblicke, sowohl in heutige Marktanforderungen als auch in zukünftige Trends.

Wir befragten rund 11.000 Konsumenten in 25 Ländern über ihre Auswahlkriterien, Einstellungen und Wahrnehmungen in Bezug auf Bäckerei-, Patisserie- und Schokoladenprodukte. Und wir hatten tiefgehende Interviews mit 100 Foodies in 7 Trendsetter-Städten. Als Ergebnis kann Puratos Ihnen mit der Taste Tomorrow Studie detaillierte Einblicke in globales und lokales Konsumentenverhalten geben.

„Ein besseres Verständnis der neuen Konsumentenregeln kann Ihnen dabei helfen, die Herausforderungen von heute in Chancen für morgen zu verwandeln.“

*in Zusammenarbeit mit InSites Consulting

Fakten zur Studie

QUALITATIVE MARKTFORSCHUNG

WIR FOLGTEN

100



in 7
Trendsetter
Städten



SAN FRANCISCO / SÃO PAULO / PARIS / ISTANBUL / MOSCOW / SHANGHAI / TOKYO

QUANTITATIVE ONLINE-BEFRAGUNG

in **25 LÄNDERN**

um Informationen von rund

11.000



zu sammeln

und ihre Erwartungen
und Wahrnehmungen zu verstehen hinsichtlich:



KUCHEN IST BELohnUNG

Für die Konsumenten bedeuten **KONDItoREI-Produkte** **VERWÖHNMoMente** – **NICHT UNBEDINGT OHNE SCHLECHTES GEWISSEN**



QUALITÄT SCHLÄGT PREIS



Da Konditorei-Produkte eine **BELoHNUNG** sind, wollen Konsumenten **keine Kompromisse bei Qualität/Geschmack**

DAS KONDItoREI-ECOSYSTEM

Die 3 Haupteinflussfaktoren beim Kauf von Konditorei-Produkten



HANDWERKLIcHE BÄCKEREIEIN VORN IN DER KONDItoREI



UNVERPACKTE WARE bei **RAUM-TEMPERATUR** ist der Benchmark
Verbraucher erwarten frische und **AUTHENTISCHE** Produkte
Seien Sie **TRANSPARENT**: teilen Sie Rezepte, Zutateninfos, ...
ERZÄHLEN SIE GESCHICHTEN

KONDItoREI KAUF-BooSTER



Verbesserte Nährwerte

CLEAN(ER) LABEL

Clean(er)e Deklaration



Renovierte Klassiker



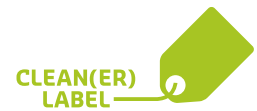
Unterwegsverzehr/Snack



Story-Telling

www.tastetomorrow.com

Auf den folgenden Seiten finden Sie zu jeder Rezeptidee die Piktogramme der wichtigsten „Kauf-Booster“ für die Konditorei und jede Menge kleiner Geschichten, die zu den Rezepten erzählt werden können.



Rezeptsammlung

Seite

Rhabarber-Schmandkuchen	07
Pflaumen-Nuss-Kuchen	09
Aprikosen-Streusel	11
Mandarinen-Streusel	13
Apfel-Mandarinen-Kuchen	15
Bratapfel-Kuchen	17
Bratapfel-Schnitte	19
Schoko-Gewürzkuchen	21
Marmorkuchen	23
Waffeln	25
Rübli-Nuss-Kuchen	27
Rübli-Nuss-Törtchen	29
Mandel-Orangen-Gugelhupf	31
Süßkartoffel-Nuss-Gugelhupf	33
Cappuccino Cupcake	35
Caramel- Cheesecake-Schnitte	37
Beeren-Cheesecake-Törtchen	39
Blaubeer-Chia-Cupcake	41



Rhabarber-Schmandkuchen

Rezept-Nr. 955



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	550 g
Weizenstärke	400 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	500 g
Pflanzenöl	800 g
Kristallzucker	1.250 g
Vollei	950 g
Wasser	600 g
Gesamt	5.050 g

Herstellungsparameter

Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	3 Minuten
Werkzeug:	Flachrührer
Einwaage Rührmasse:	450 g
Einwaage Schmandmasse:	220 g
Einwaage Rhabarber:	100 g
Einwaage Streusel:	20 g
Ofentemperatur:	200 °C
Backzeit:	ca. 45 Minuten

Herstellung

- Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer homogenen Masse vermischen
- Die Formen fetten, mehlen und wenn nötig mit Papier einschlagen
- Die Masse einfüllen und danach die Rhabarberstücke aufstreuen
- Danach mit einem Eisportionierer 5 Halbkugeln der Schmandmasse auftragen
- Streusel zubereiten, aufstreuen und wie angegeben abbacken
- Die Kuchen nach dem Backen mit **Harmony Ready Briant** abglänzen und den Rand mit gehobelten und gerösteten Mandeln einstreuen

Rezeptur Schmandmasse

Dolce Vita	600 g
Vollei	300 g
Schmand	500 g
Wasser	1.000 g
Gesamt	2.400 g

Herstellungsparameter Schmandmasse

Mischzeit mittlere Geschwindigkeit: 2-3 Minuten
Werkzeug: mittelfester Besen

Herstellung Schmandmasse

- **Dolce Vita** mit Wasser und Vollei bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine glattrühren
- Zum Schluss den Schmand unterrühren

Backform: Aluring Ø 18 cm (Rezeptur ergibt 10 Kuchen - Stückgewicht ca. 750 g)

Endverbraucher-Kommunikation



*Sauer macht lustig.
Rhabarber, eine erfrischende
Besonderheit.*



Pflaumen-Nuss-Kuchen

Rezept-Nr. 941



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	660 g
Weizenstärke	480 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	600 g
Pflanzenöl	960 g
Kristallzucker	1.500 g
Vollei flüssig	1.140 g
Wasser	720 g
Gesamt	6.060 g

Herstellungparameter

Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	3 Minuten
Werkzeug:	Flachrührer
Einwaage Rührmasse mit Nussfüllung:	1.045 g
Einwaage Pflaumen halbiert:	600 g
Einwaage Nuss-Hagelezucker-Mischung:	150 g
Ofentemperatur:	200 °C
Backzeit:	ca. 40 Minuten

Herstellung

- Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer homogenen Masse vermischen
- Die Haselnussfüllung unter die Rührmasse ziehen und in die Form einfüllen
- Danach mit Pflaumen belegen und die Nuss-Hagelezucker-Mischung aufstreuen
- Wie angegeben abbacken
- Nach dem Backen mit **Harmony Ready Briant** abglänzen
- Optional zusätzlich mit Hagelezucker bestreuen

Rezeptur Nuss-Hagelzucker-Mischung

Butter aufgelöst	300 g
Hagelzucker	400 g
Haselnüsse gehobelt	400 g
Gesamt	1.100 g

Herstellung Nuss-Hagelzucker-Mischung

- Alle Zutaten im All-In-Verfahren vermischen

Rezeptur Haselnussfüllung

Nussfüllung	900 g
Wasser	360 g
Gesamt	1.260 g

Herstellung Haselnussfüllung

- Die Haselnussfüllung mit Wasser glattrühren

Backform: Konische Form Ø 30 cm (Rezeptur ergibt 7 Kuchen - Stückgewicht ca. 1.620 g)



Endverbraucher-Kommunikation



*Frische Pflaumen auf
saftiger Nuss-Kuchen - ein
spätsommerlicher Klassiker.*



Aprikosen- Streusel

Rezept-Nr. 943



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	550 g
Weizenstärke	400 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	500 g
Pflanzenöl	800 g
Kristallzucker	1.200 g
Vollei	950 g
Wasser	600 g
Gesamt	5.000 g

Dekoration

- Die ausgekühlten Kuchen können optional mit weißer Zuckerglasur o.ä. dekoriert werden

Herstellungsparameter

Mischzeit langsame Geschwindigkeit:	2 Minuten
Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	2 Minuten
Werkzeug:	Paddel o. Flachrührer
Massentemperatur:	ca. 20-22 °C
Einwaage Rührmasse:	400 g
Einwaage geviertelte Aprikosen	150 g
Einwaage Butterstreusel:	150 g
Ofentemperatur:	UH / OH 180 °C
Backzeit:	ca. 40-45 Minuten

Herstellung

- Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer homogenen Masse vermischen
- 400 g der Masse in den mit Papier eingeschlagenen Ring abfüllen
- Mit geviertelten Aprikosen belegen
- Zum Schluss Butterstreusel aufstreuen
- Die Kuchen wie angegeben abbacken

Rezeptur Butterstreusel

Weizenmehl Type 550	1.000 g
Butter weich	500 g
Salz	8 g
Kristallzucker	500 g
Aroma (Vanille o. Zitrone)	
Gesamt	2.008 g

Herstellungsparameter Butterstreusel

Mischzeit mittlere Geschwindigkeit: 2-3 Minuten
Werkzeug: Besen

Herstellung Butterstreusel

- Butter, Zucker, Salz und Aroma schaumig aufschlagen
- Anschließend das Mehl untermischen, bis eine leicht teigige Konsistenz entsteht

Backform: Ring Ø 18 cm (Rezeptur ergibt 12 Kuchen - Stückgewicht ca. 620 g)

Endverbraucher-Kommunikation



*Ein köstlich saftiger Sommer-
Klassiker in beliebter
Wochenendkuchen-Größe.*



Mandarinen- Streusel

Rezept-Nr. 944



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	550 g
Weizenstärke	400 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	500 g
Pflanzenöl	800 g
Kristallzucker	1.200 g
Vollwei	950 g
Wasser	600 g
Gesamt	5.000 g

Dekoration

- Die ausgekühlten Kuchen können optional mit weißer Zuckerglasur o.ä. dekoriert werden

Herstellungsparameter

Mischzeit langsame Geschwindigkeit:	2 Minuten
Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	2 Minuten
Werkzeug:	Paddel o. Flachrührer
Massentemperatur:	ca. 20-22 °C
Einwaage Rührmasse:	400 g
Einwaage Topfil Mandarin 60%:	150 g
Einwaage Butterstreusel:	150 g
Ofentemperatur:	UH / OH 180 °C
Backzeit:	ca. 40-45 Minuten

Herstellung

- Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer homogenen Masse vermischen
- 400 g der Masse in den mit Papier eingeschlagenen Ring abfüllen
- Mit dem Spritzbeutel **Topfil Mandarin 60%** schneckenförmig auf die Rührmasse dosieren
- Zum Schluss Butterstreusel aufstreuen
- Die Kuchen wie angegeben abbacken

Rezeptur Butterstreusel

Weizenmehl Type 550	1.000 g
Butter weich	500 g
Salz	8 g
Kristallzucker	500 g
Aroma (Vanille o. Zitrone)	
Gesamt	2.008 g

Herstellungsparameter Butterstreusel

Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	2-3 Minuten
Werkzeug:	Besen

Herstellung Butterstreusel

- Butter, Zucker, Salz und Aroma schaumig aufschlagen
- Anschließend das Mehl untermischen, bis eine leicht teigige Konsistenz entsteht

Backform: Ring Ø 18 cm (Rezeptur ergibt 12 Kuchen - Stückgewicht ca. 620 g)

Endverbraucher-Kommunikation



*Traditioneller Streusel - mit
überraschender Füllung.
Mal „was Anderes“ für die
sonntägliche Kaffeetafel.*



Apfel-Mandarinen-Kuchen

Rezept-Nr. 954



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	660 g
Weizenstärke	480 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	600 g
Pflanzenöl	960 g
Kristallzucker	1.500 g
Vollei	1.140 g
Wasser	720 g
Gesamt	6.060 g

Herstellungsparameter

Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	3 Minuten
Werkzeug:	Flachrührer o. grober Besen
Einwaage Rührmasse:	1.400 g
Einwaage Guss:	1.300 g
Einwaage Apfelstücke:	500 g
Einwaage Mandarinspalten:	300 g
Einwaage Mandeln gehobelt:	60 g
Ofentemperatur:	200 °C
Backzeit:	ca. 50 Minuten

Herstellung

- Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer homogenen Masse vermischen
- Die Bleche fetten, mit Paniermehl bestreuen und mit Vorstellschienen versehen
- Die Masse einfüllen und glattstreichen
- Dann Apfelstücke und Mandarinspalten gleichmäßig aufstreuen
- Anschließend den Guss auftragen, glattstreichen und die Mandeln aufstreuen
- Die Bleche abbacken
- Nach dem Backen mit Dekorschnee (ca. 2 g) abstauben und in gewünscht große Stücke schneiden

Rezeptur Guss

Weizenstärke	200 g
Dolce Vita	950 g
Sahne flüssig	2.000 g
Vollei	150 g
Marzipanrohmasse	250 g
Wasser	2.000 g
Gesamt	5.550 g

Herstellung Guss

- Die Marzipanrohmasse mit dem Vollei homogen verarbeiten
- Anschließend **Dolce Vita**, Sahne, Wasser und Weizenstärke zusammen mit der Marzipanmasse glattrühren

Backform: Vier 60 x 20er Bleche mit 5 cm hohem Rand

Endverbraucher-Kommunikation



Schaffen Sie mit diesem Kuchen eine köstliche Verbindung von Spätsommer und Winter.



Bratapfel-Kuchen

Rezept-Nr. 950



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	660 g
Weizenstärke	480 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	600 g
Pflanzenöl	960 g
Kristallzucker	1.500 g
Vollei	1.140 g
Wasser	720 g
Gesamt	6.060 g

Herstellungsparameter

Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	3 Minuten
Werkzeug:	Flachrührer
Einwaage Rührmasse:	950 g
Einwaage Apfelstücke:	300 g
Einwaage Bratapfelcreme:	300 g
Ofentemperatur:	200 °C
Backzeit:	ca. 45 Minuten

Herstellung

- Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer homogenen Masse vermischen
- Die Formen fetten und mit Paniermehl bestreuen
- Die Masse einfüllen und mit Apfelstücken belegen
- Dann die Bratapfelcreme spiralförmig aufspritzen
- Mandelsplitter aufstreuen und abbacken
- Danach mit aufgelöster Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen

Backform: Tortenring Ø 26 cm (Rezeptur ergibt 6 Kuchen - Stückgewicht ca. 1.400 g)

Rezeptur Bratapfelcreme

Dolce Vita	900 g
Marzipanrohmasse	450 g
Vollei	300 g
Rosinen	180 g
Wasser	2.200 g
Gesamt	4.030 g

Herstellungsparameter Bratapfelcreme

Mischzeit mittlere Geschwindigkeit: 3-4 Minuten

Werkzeug: Lochtülle Nr. 10

Herstellung Bratapfelcreme

- Die Marzipanrohmasse zusammen mit dem Vollei homogen verarbeiten
- Anschließend **Dolce Vita** und Wasser hinzugeben und glattrühren
- Zum Schluss die Rosinen unterlaufen lassen

Der Bratapfel

*Kinder, kommt und ratet,
was im Ofen bratet!
Hört, wie's knallt und zischt.
Bald wird er aufgetischt,
der Zipfel, der Zapfel,
der Kipfel, der Kapfel,
der gelbrote Apfel.
Kinder, lauft schneller,
holt einen Teller,
holt eine Gabel!
Sperrt auf den Schnabel
für den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den goldbraunen Apfel!
Sie pusten und prusten,
sie gucken und schlucken,
sie schnalzen und schmecken,
sie lecken und schlecken
den Zipfel, den Zapfel,
den Kipfel, den Kapfel,
den knusprigen Apfel.
(Bayrisches Volksgut)*

Endverbraucher-Kommunikation

CLEAN(ER)
LABEL

Clean(er)e Deklaration



Verbesserte Nährwerte



Story-Telling

Bratäpfel werden traditionell zur Winterzeit zubereitet. Wie in einem bekannten Gedicht beschrieben, werden die gefüllten Äpfel im Ofen knusprig braun gebacken.



Bratapfel-Schnitte

Rezept-Nr. 957

Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	660 g
Weizenstärke	480 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	600 g
Pflanzenöl	960 g
Kristallzucker	1.500 g
Vollerei	1.140 g
Wasser	720 g
Gesamt	6.060 g



Herstellungsparameter

Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	3 Minuten
Werkzeug:	Flachrührer
Einwaage Rührmasse:	1.400 g
Einwaage Apfelstücke:	500 g
Einwaage Bratapfelcreme:	800 g
Ofentemperatur:	200 °C
Backzeit:	ca. 50 Minuten

Herstellung

- Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer homogenen Masse vermischen
- Die Bleche fetten, mit Paniermehl bestreuen und mit Vorstellschienen versehen
- Die Masse einfüllen und mit Apfelstücken belegen
- Dann die Bratapfelcreme spiralförmig aufspritzen
- Mandelsplitter aufstreuen und abbacken
- Danach mit aufgelöster Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen

Rezeptur Bratapfelcreme

Dolce Vita	900 g
Marzipanrohmasse	450 g
Vollei	300 g
Rosinen	180 g
Wasser	2.200 g
Gesamt	4.030 g

Herstellungsparameter Bratapfelcreme

Mischzeit mittlere Geschwindigkeit: 3-4 Minuten
Werkzeug: Lochtülle Nr. 10

Herstellung Bratapfelcreme

- Die Marzipanrohmasse zusammen mit dem Vollei homogen verarbeiten
- Anschließend **Dolce Vita** und Wasser hinzugeben und glattrühren
- Zum Schluss die Rosinen unterlaufen lassen

Backform: Vier 60 x 20er Bleche mit 5 cm hohem Rand

Endverbraucher-Kommunikation



Ein schnittiger Winterklassiker!



Schoko- Gewürzkuchen

Rezept-Nr. 952



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	550 g
Weizenstärke	225 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	500 g
Pflanzenöl	800 g
Kristallzucker	1.200 g
Vollei	1.050 g
Kakaopulver	160 g
Mandeln gehackt & geröstet	500 g
Lebkuchengewürz	40 g
Wasser	800 g
Gesamt	5.825 g

Herstellungparameter

Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	3 Minuten
Werkzeug:	Flachrührer o. grober Besen
Einwaage Schoko-Gewürzmasse:	1.450 g
Ofentemperatur:	200 °C
Backzeit:	ca. 30 Minuten

Herstellung

- Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer homogenen Masse vermischen
- Die Bleche fetten, mit Paniermehl bestreuen und mit Vorstellungschiene versehen
- Die Masse einfüllen und glattstreichen
- Die Bleche abbacken
- Nach dem Backen mit **Harmony Ready Briant** abglänzen und mit weißen Schokospänen bestreuen
- Dann in gewünscht große Stücke schneiden

Backform: Vier 60 x 20er Bleche mit 5 cm hohem Rand

Endverbraucher-Kommunikation



Ein schnittiger Winterklassiker!



Marmorkuchen

aus Rührmasse

Rezept-Nr. 953



Rezeptur helle Masse

Weizenmehl Type 550	550 g
Weizenstärke	400 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	500 g
Pflanzenöl	800 g
Kristallzucker	1.250 g
Vollei	950 g
Wasser	600 g
Gesamt	5.050 g

Rezeptur dunkle Masse

Weizenmehl Type 550	550 g
Weizenstärke	225 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	500 g
Pflanzenöl	750 g
Kristallzucker	1.200 g
Vollei	1.050 g
Kakaopulver	160 g
Wasser	600 g
Gesamt	5.035 g

Herstellungsparameter Marmorkuchen

Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	3 Minuten
Werkzeug:	Flachrührer o. grober Besen
Einwaage helle Masse:	240 g
Einwaage dunkle Masse:	120 g
Ofentemperatur:	210 °C
	Nach 15 Minuten einschneiden
	Bei 200 °C ausbacken
Backzeit:	ca. 45 Minuten

Herstellungsparameter der hellen und dunklen Masse

Mischzeit mittlere Geschwindigkeit: 3 Minuten

Werkzeug: Flachrührer o. grober Besen

Herstellung der hellen und dunklen Masse

- Jeweils alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer homogenen Masse vermischen

Herstellung Marmorkuchen

- In jede Aluform zuerst die helle und dann die dunkle Masse mit einem Spritzbeutel einfüllen
- Die Kuchen wie angegeben abbacken
- Nach dem Auskühlen mit Dekopuder abstauben oder mit Kuvertüre filieren

Backform: Aluform (Rezeptur ergibt 21 Kuchen - Stückgewicht ca. 325 g)

Endverbraucher-Kommunikation



Keiner ist wie der andere. Durch seine einzigartige Maserung ist jeder dieser Kuchen ein Unikat.

Waffeln

Rezept-Nr. 948



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	1.000 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	370 g
Butter weich	750 g
Kristallzucker	150 g
Milch	930 g
Vollei flüssig	700 g
Wasser	1.100 g
Gesamt	5.000 g

Herstellungsparameter

Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	2 Minuten
Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	2 Minuten
Werkzeug:	Flachrührer o. grober Besen

Herstellung

- Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer homogenen Masse vermischen
- Die Masse kann nach kurzer Stehzeit verarbeitet werden

Endverbraucher-Kommunikation



„Im Deutschen Wörterbuch der Brüder Grimm heißt es: „Die Waffel ist ein uraltes niederfränkisches Fest- und Fastengebäck, ähnlich den Krapfen... In anderen deutschen Landschaften, durch die Franken nach Frankreich gebracht, in Deutschland von den Rheingegenden aus allmählich allgemeiner verbreitet“. Laut Grimm ist das Wort „wafel“ im Niederländischen seit dem 15. Jahrhundert belegt, in Deutschland ist es erst seit dem 17. Jahrhundert bekannt.“



Rübli-Nuss-Kuchen

Rezept-Nr. 951



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	495 g
Weizenstärke	360 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	450 g
Pflanzenöl	720 g
Kristallzucker	1.125 g
Vollerei	855 g
Haselnüsse fein gemahlen & geröstet	450 g
Karotten fein geraspelt	1.100 g
Wasser	540 g
Gesamt	6.095 g

Herstellungsparameter

Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	3 Minuten
Werkzeug:	Flachrührer
Einwaage Rührmasse:	1.300 g
Einwaage Nuss-Hagelzucker-Mischung::	200 g
Ofentemperatur:	200 °C
Backzeit:	ca. 35 Minuten

Herstellung

- Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer homogenen Masse vermischen
- Die Formen fetten und mehlen
- Die Masse einfüllen, Nuss-Hagelzucker-Mischung aufstreuen und abbacken
- Die Gebäcke nach dem Backen stürzen und erkalten lassen
- Anschließend mit **Harmony Ready Briant** aprikotieren
- Mit Fondant abspritzen und mit Marzipankarotten belegen

Rezeptur Nuss-Hagelzucker-Mischung

Butter aufgelöst	300 g
Hagelzucker	400 g
Haselnüsse gehobelt	400 g
Gesamt	1.100 g



Backform: Konische Form Ø 30 cm (Rezeptur ergibt 5 Kuchen - Stückgewicht ca. 1.370 g)

Endverbraucher-Kommunikation



*Ein Karotten-Klassiker,
der seinen Ursprung in der
Schweiz hat. Das erste Rübli-
Rezept wurde vermutlich
bereits 1892 gedruckt.*



Rübli-Nuss-Törtchen

Rezept-Nr. 958



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	495 g
Weizenstärke	360 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	450 g
Pflanzenöl	720 g
Kristallzucker	1.125 g
Vollei	855 g
Haselnüsse fein gemahlen & geröstet	450 g
Karotten fein geraspelt	1.100 g
Wasser	540 g
Gesamt	6.095 g

Herstellungsparameter

Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	3 Minuten
Werkzeug:	Flachrührer
Einwaage Rührmasse:	90 g
Einwaage Nuss-Hagelezucker-Mischung:	10 g
Ofentemperatur:	200 °C
Backzeit:	ca. 28 Minuten

Herstellung

- Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer homogenen Masse vermischen
- Die Masse in Förmchen einfüllen, Nuss-Hagelezucker-Mischung aufstreuen und abbacken
- Die Gebäcke nach dem Backen erkalten lassen
- Anschließend mit **Harmony Ready Briant** aprikotieren
- Mit Fondant abspritzen und mit Marzipankarotten belegen

Rezeptur Nuss-Hagelzucker-Mischung

Butter aufgelöst	300 g
Hagelzucker	400 g
Haselnüsse gehobelt	400 g
Gesamt	1.100 g



Backform: Muffin-Förmchen Ø ca. 8,5 cm (Rezeptur ergibt 67 Muffins - Stückgewicht ca. 90 g)

Endverbraucher-Kommunikation



Der Rüblikuchen im Kleinformat: Diese kleinen Rübli-Nusstörtchen sind ein Blickfang in der Theke und ein handlicher Snack für unterwegs.



Mandel-Orangen-Gugelhupf

Rezept-Nr. 940



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	280 g
Weizenstärke	380 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	480 g
Pflanzenöl	760 g
Kristallzucker	1.200 g
Vollei	900 g
Mandeln geröstet & gemahlen	400 g
Orangenabrieb frisch	15 g
Wasser	640 g
Gesamt	5.055 g

Herstellungsparameter

Mischzeit langsame Geschwindigkeit:	2 Minuten
Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	2 Minuten
Werkzeug:	Paddel o. Flachrührer
Massentemperatur:	ca. 20 °C
Einwaage Rührmasse:	550 g
Ofentemperatur:	175 °C / Die letzten 10 Minuten die Temperatur etw. erhöhen / Zug öffnen
Backzeit:	ca. 50 Minuten

Herstellung

- Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer homogenen Masse vermischen
- In die gefettete Gugelhupfform 550 g Masse abfüllen und abbacken

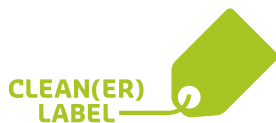
Dekoration

- Den ausgekühlten Gugelhupf mit **Carat Coverlux Dark** je nach gewünschter Optik überziehen

Backform: Gugelhupf Ø 16 cm (Rezeptur ergibt 10 Kuchen - Stückgewicht ca. 500 g)



Endverbraucher-Kommunikation



Clean(er)e Deklaration



Verbesserte Nährwerte



Renovierte Klassiker



Story-Telling

Gugelhupf-Rezepte existieren bereits seit dem 17. Jahrhundert. Es gibt verschiedene Legenden, woher der Gugelhupf ursprünglich stammt. Der Name rührt jedoch wahrscheinlich vom hochheben („lupfen“) der Gugel-Form, nach dem Umstürzen des Kuchens. Das „h“ in Gugelhupf kommt nicht etwa von hüpfen, sondern kam mit der Übersetzung des Wortes ins Hochdeutsche hinzu.

Süßkartoffel- Nuss-Gugelhupf

Rezept-Nr. 947



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	260 g
Weizenstärke	200 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	280 g
Pflanzenöl	400 g
Kristallzucker	600 g
Vollei	540 g
Süßkartoffeln geraspelt	340 g
Haselnüsse geröstet & gerieben	140 g
Wasser	340 g
Gesamt	3.100 g

Herstellungsparameter

Mischzeit langsame Geschwindigkeit:	2 Minuten
Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	2 Minuten
Werkzeug:	Paddel o. Flachrührer
Teigtemperatur:	ca. 20 °C
Einwaage Rührmasse:	600 g
Ofentemperatur:	UH: 180 °C / OH: 175 °C
Backzeit:	ca. 50-55 Minuten

Herstellung

- Zuerst die Süßkartoffelraspeln herstellen
- Anschließend alle anderen Zutaten zu einer homogenen Masse vermischen
- Zum Schluss die Süßkartoffelraspeln untermischen
- Die Masse in die gefettete Gugelhupfform abfüllen und abbacken
- Die Kuchen nach dem Backen aus der Form stürzen und auskühlen lassen

Dekoration

- Die Kuchen nach Belieben mit weißer Glasur oder Staubzucker dekorieren



Backform: Gugelhupf Ø 16 cm (Rezeptur ergibt 5 Kuchen - Stückgewicht ca. 550 g)



Endverbraucher-Kommunikation



Clean(er) Deklaration



Verbesserte Nährwerte



Renovierte Klassiker



Story-Telling

Ihre Heimat hat die Süßkartoffel in Südamerika.

Im 16. Jahrhundert fand sie ihren Weg nach Europa und ist heute in vielen verschiedenen Anwendungen zu finden.

Süßkartoffeln sind orange bis rötlich gefärbt. Diese Färbung kommt von den enthaltenen Carotinoiden und Anthocyanen. Diese Antioxidantien beugen Entzündungen vor. Durch Ihren süßlich-milden Geschmack eignen sie sich hervorragend für sowohl süße als auch herzhafte Kreationen.

Cappuccino Cupcake

Rezept-Nr. 938

Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	560 g
Weizenstärke	390 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	490 g
C501 / U:K20 Grains (B Grains 20.000 Noir)	130 g
Pflanzenöl	780 g
Kristallzucker	1.200 g
Vollei	900 g
Kaffee instant gelöst	580 g
Mokka-Aroma	nach Belieben
Gesamt	5.030 g

Herstellungsparameter

Mischzeit langsame Geschwindigkeit:	2 Minuten
Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	2 Minuten
Werkzeug:	Paddel o. Flachrührer
Massentemperatur:	ca. 20 °C
Einwaage Kaffeerührmasse:	40 g
Einwaage Frischkäse-Topping:	15 g
Ofentemperatur:	180 °C / Zu Beginn etw. Dampf / Zum Schluss etw. hinaufgehen und Zug öffnen
Backzeit:	ca. 25 Minuten

Herstellung

- Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer homogenen Masse vermischen
- 40 g der Masse in die Cupcake-Formen abfüllen
- Dann 15 g vom Topping mittig auf die Kaffeerührmasse abfüllen
- Die Cupcakes abbacken



Dekoration

- Die ausgekühlten Cupcakes mit **Harmony Ready Neutral** besprühen und mit Schokoraseln oder Kakaopulver dekorieren

Rezeptur Frischkäse-Topping

Weizenstärke	150 g
Doppelrahm-Frischkäse	1.000 g
Kristallzucker	250 g
Wasser	350 g
Gesamt	1.750 g

Herstellungsparameter Topping

Mischzeit langsame Geschwindigkeit:	1 Minute
Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	2-3 Minuten
Werkzeug:	Besen
Massentemperatur:	12-15 °C

Herstellung Frischkäse-Topping

- Alle Zutaten im All-In-Verfahren mit dem Besen, aufschlagen bis eine cremige Konsistenz erreicht wird
- Das Topping kurz ziehen lassen; es sollte eine leicht fließende Konsistenz haben

Backform: Cupcake Ø 50 mm / H: 3,5 cm (Rezeptur ergibt 100 Cupcakes - Stückgewicht ca. 50 g)

Endverbraucher-Kommunikation



Der Cupcake hat sich nach dem Muffin zu einem beliebten „American Sweet Good“ entwickelt. Früher wurde er in noch in einer Tasse gebacken, daher der Name „Cupcake“. Anders als Muffins haben Cupcakes einen Überzug und werden klassisch aus Rührteig hergestellt.



Caramel- Cheesecake-Schnitte

Rezept-Nr. 939



Rezeptur Rührmasse-Rouladen

Weizenmehl Type 550	530 g
Weizenstärke	400 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	500 g
Pflanzenöl	800 g
Vollei	940 g
Kristallzucker	1.230 g
Wasser	600 g
Gesamt	5.000 g

Dekoration

- Den ausgekühlten Cheesecake im Kühlschrank runterkühlen
- Vor dem Schneiden eine dünne Schicht **Miroir Neutre** als Topping auftragen

Herstellungsparameter

Mischzeit langsame Geschwindigkeit:	2 Minuten
Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	2 Minuten
Werkzeug:	Paddel o. Flachrührer
Massentemperatur:	ca. 20 °C
Einwaage Rührmasse:	ca. 800 g
Ofentemperatur:	200 °C / Zug geschlossen
Backzeit:	10 Minuten

Herstellung Rührmasse-Rouladen

- Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer homogenen Masse vermischen
- Auf Silikonmatten oder Backpapier ca. 800 g der Masse gleichmäßig auf die Größe 20 x 60 cm aufstreichen
- Die Rouladen wie angegeben abbacken

Backform: 20 x 60 cm Kapsel

Rezeptur Caramel Cheesecake

Deli Cheesecake	2.700 g
Deli Caramel	800 g
Gesamt	3.500 g

Herstellungsparameter Cheesecake

Ofentemperatur:	170 °C
Backzeit:	40 Minuten

Herstellung Caramel Cheesecake

- **Deli Caramel** und **Deli Cheesecake** mit einem Spatel zu einer marmorierten Optik vermischen
- Blech mit Backpapier auslegen
- Die erste Lage vom Rührkuchen in die Form einlegen
- Anschließend 700 g des Caramel Cheesecakes einfüllen und gleichmäßig verstreichen
- Eine weitere Lage vom Rührkuchen einlegen und den Caramel Cheesecake einfüllen
- Zum Schluss noch einen Rührkuchenboden einlegen und mit 300 g Caramel Cheesecake bestreichen
- Den Cheesecake abbacken

Endverbraucher-Kommunikation



Renovierte Klassiker



Story-Telling

Schon eine Besonderheit an sich: Der New York Style Cheesecake. Anders als der traditionelle deutsche Käsekuchen, den jeder von Oma kennt, wird der NYS Cheesecake nicht mit Quark, sondern mit Frischkäse zubereitet. Das macht ihn besonders cremig.

Variationen aus Bekanntem und Neuem werden von Verbrauchern sehr geschätzt.



Beeren-Cheesecake-Törtchen

Rezept-Nr. 945



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	500 g
Weizenstärke	390 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	550 g
Pflanzenöl	800 g
Kristallzucker	1.200 g
Vollei	930 g
Wasser	600 g
Gesamt	4.970 g

Herstellungsparameter

Mischzeit langsame Geschwindigkeit:	2 Minuten
Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	2 Minuten
Werkzeug:	Paddel o. Flachrührer
Massentemperatur:	ca. 20 °C
Einwaage Rührmasse:	45 g
Einwaage Cheesecake:	10 g
Ofentemperatur:	185 °C
Backzeit:	25 Minuten

Herstellung

- Alle Zutaten im All-In-Verfahren zu einer homogenen Masse vermischen
- 30 g in die Silikonform abfüllen
- Anschließend 10 g **Deli Cheesecake** in Ringform mit dem Spritzbeutel auf die Rührmasse geben
- Danach noch einmal 15 g Rührmasse auf den Cheesecake dosieren und abbacken

Dekoration

- Die ausgekühlten Kuchen am Rand mit **Harmony Ready Neutral** bestreichen und mit gemahlener Pistazie dekorieren
- Auf die Kuchenquadrate mittig 10 g Deli Cheesecake geben
- Mit frischen Beeren belegen und mit **Harmony Ready Neutral** abglänzen
- Mit ein paar Tupfen **Chantypak** verzieren

Backform: Silikonform 7 x 7 cm (Rezeptur ergibt 100 Törtchen - Stückgewicht ca. 45 g)

Endverbraucher-Kommunikation



New York Style Cheesecake meets Berries.



Blaubeer-Chia-Cupcake

Rezept-Nr. 946



Grundrezeptur

Weizenmehl Type 550	500 g
Weizenstärke	350 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	440 g
Pflanzenöl	700 g
Vollei	840 g
Kristallzucker	1.100 g
Blaubeeren TK	350 g
Chiasamen	120 g
Wasser	600 g
Gesamt	5.000 g

Herstellungsparameter

Mischzeit langsame Geschwindigkeit:	2 Minuten
Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	2 Minuten
Werkzeug:	Paddel o. Flachrührer
Einwaage Rührmasse:	50 g
Ofentemperatur:	UH: 185 °C / OH: 175 °C
Backzeit:	ca. 25 Minuten

Herstellung

- Zuerst die Chiasamen mit Wasser verquellen (120 g Samen mit 120 g Wasser ca. 20 Min. quellen lassen)
- Im Anschluss alle Zutaten außer den Blaubeeren zu einer homogenen Masse vermischen
- Zum Schluss die Blaubeeren im gefrorenen Zustand in die Masse geben und kurz untermischen
- Die Masse in die Cupcake-Formen abfüllen

Dekoration

- Etwas **Chantypak** bei mittlerer Geschwindigkeit cremig aufschlagen und die Cupcakes damit nach Belieben dekorieren

Backform: Cupcake Ø 50 mm / H: 3,5 cm (Rezeptur ergibt 100 Cupcakes - Stückgewicht ca. 45 g)



Endverbraucher-Kommunikation



Verbesserte Nährwerte



Renovierte Klassiker



Story-Telling



Unterwegsverzehr

Chia-Samen kommen ursprünglich aus Mexico und Guatemala und wurden bereits im 16. Jahrhundert in großem Umfang kultiviert. Sie enthalten Antioxidantien, Ballaststoffe und Omega-3-Fettsäuren. Außerdem enthalten sie wichtige Vitamine wie z.B. Vitamin E sowie Vitamin B1 und B3. Chia-Samen für positive Einflüsse auf die Gesundheit bekannt.



Übersicht verwendete Puratos Zutaten

Basisprodukt für Massen

Easy Satin Sand & Rühr CL

Konzentrat zur Herstellung von Clean(er) Label Sand- & Rührmassen.

Gele

Harmony Ready Briant

Fruchtiges gebrauchsfertiges Gel mit Aprikosengeschmack zum Aprikotieren, Gelieren und Abglänzen von Fruchtauflagen aller Art.

Harmony Ready Neutral

Neutral schmeckendes gebrauchsfertiges Gel zum Aprikotieren, Gelieren und Abglänzen von Fruchtauflagen aller Art.

Mirror Neutre

Verarbeitungsfertiges, neutrales Gel zur kalten Herstellung von Tortenspiegeln.

Frucht- und Cremefüllungen

Deli Cheesecake

Anwendungsfertige Cheesecake-Masse mit 30 % Frischkäse.

Deli Caramel

Verarbeitungsfertige Karamellfüllung.

Topfil Mandarin 60%*

Gebrauchsfertige stückige Mandarinenfüllung mit 60% Fruchtanteil. Back-, gefrier- und taustabil.

Pflanzliche Aufschlagcreme

Chantypak

Verarbeitungsfertige pflanzliche Aufschlagcreme.

Kaltcreme

Dolce Vita

Kaltcremepulver für froster- und backstabile Füll- und Garniercremes.

Echte belgische Schokolade

C501 / U:K20 Grains (B Grains 20.000 Noir)

Original belgische Schokolade in Tröpfchenform zur Veredelung und Dekoration.

Fettglasur

Carat Coverlux Dark

Kakaohaltige Fettglasur in Drops-Form, zum Überziehen, Ausformen und Dekorieren.

*Mindestbestellmenge: 300 kg, Vorlaufzeit: 3 Wochen

Konsumenten-Verständnis: Was macht die Konditorei von morgen aus?

Ein angenehmer Geschmack sowie optimale Frischeigenschaften vom ersten bis zum letzten Bissen sind die Hauptkriterien für Verbraucher, ein Gebäck wieder zu kaufen. Ein saftig-frisches Stück Kuchen verführt immer wieder zum Verzehr. Darüber hinaus nimmt der Aspekt der Natürlichkeit einen immer höheren Stellenwert ein.

Quelle: Taste Tomorrow Verbraucherbefragung 2015



Die 3 Hauptinflussfaktoren beim Kauf von Konditorei-Produkten



Für bereits 47% der Konsumenten ist Natürlichkeit eines der drei entscheidenden Kriterien beim Kauf von Kuchen.



Easy Satin Sand & Rühr CL

Effizienz und **Innovation** sind so wichtig wie nie, um die hohen **Erwartungen** der **Verbraucher** zu erfüllen. Dabei ist absolute Sicherheit im Produktionsprozess ein Muss. Mit **Easy Satin Sand & Rühr CL** können Sie auf gewohnte Weise hochwertige Endprodukte schaffen, die Ihre Kunden nicht nur heute sondern auch morgen begeistern werden.

Ihr Nutzen:



KOSTEN & EFFIZIENZ

Konzentrat

- Kg-Masse **Kalkulationsvorteil**
- Hohe **Flexibilität**, da die Betriebsrezepturen hinsichtlich Textur individuell angepasst werden können

Anwendungsvielfalt

- Sandkuchen
- Rührkuchen



INNOVATION & DIFFERENZIERUNG

Geschmack

Harmonisch neutraler Geschmack für **vielseitige Kombinationsmöglichkeiten**

Clean(er) Label

Nur **2 E-Nummern** zur Deklaration des Backpulvers erforderlich



SICHERHEIT

Anwendung / Verarbeitung

- Sehr gute **Tragfähigkeit**
- Sehr gute **Fließfähigkeit**

Frischeeindruck

Optimale **Frische** und **Saftigkeit** über den gesamten Verzehrszeitraum

Unsere Enzymexpertise für Ihren Geschäftsausbau

Die Puratos **Acti Technologie** beinhaltet neueste Enzymkomponenten, die es ermöglichen, Sand- und Rührmassen mit erstklassigen Textur- und Verarbeitungseigenschaften herzustellen und gleichzeitig eine Clean(er) Label Deklaration der Endgebäcke zu bieten.



Grundrezepturen

Sand- & Rührmassen

Rührmasse

	Helle Rührmasse	Dunkle Rührmasse
Weizenmehl Type 550	1.100 g	1.100 g
Weizenstärke	800 g	450 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	1.000 g	1.000 g
Pflanzliches Öl	1.600 g	1.500 g
Zucker	2.500 g	2.400 g
Vollei flüssig	1.900 g	2.100 g
Kakaopulver		320 g
Wasser	1.200 g	1.200 g
Gesamt	10.100 g	10.070 g



Herstellungsparameter

Mischzeit langsame Geschwindigkeit:	2 Minuten
Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	2 Minuten
Werkzeug:	Flachrührer
Massentemperatur:	ca. 20-22 °C

Sandmasse

	Helle Sandmasse	Dunkle Sandmasse
Weizenmehl Type 550	1.100 g	1.100 g
Weizenstärke	800 g	500 g
Easy Satin Sand & Rühr CL	1.000 g	1.000 g
Butter	2.100 g	2.100 g
Zucker	2.500 g	2.400 g
Vollei flüssig	2.100 g	2.300 g
Kakaopulver		350 g
Wasser	800 g	800 g
Gesamt	10.400 g	10.550 g



Herstellungsparameter

Mischzeit langsame Geschwindigkeit:	2 Minuten
Mischzeit mittlere Geschwindigkeit:	2 Minuten
Werkzeug:	Flachrührer o. grober Besen
Massentemperatur:	ca. 20-22 °C

Produktinfos

Gebindegröße:	20 kg
Verpackung:	Papiersack
Haltbarkeit:	9 Monate bei 5-25 °C



Kontaktieren Sie uns!

www.puratos.de

Puratos GmbH – Reisholzer Wertstraße 35 – 40589 Düsseldorf – Deutschland
Tel.: +49 (0)211 59 89 38 0 – Fax: +49 (0)211 59 89 38 40
E-Mail: info.germany@puratos.com


Puratos
Ihr Partner für Innovation